

Pomyśl już dziś o wigilii firmowej !!!

Zestaw I

Cena: 55zł/os netto

Dania podane indywidualnie

Zupa- 200ml

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne- 250g

Filet karpia w sosie koperkowym podany z zapiekanką ziemniaczaną
i warzywami na parze

Deser-150g

Makowiec

Napoje

Susz z owoców

Woda, soki owocowe (1 litr/os)

Kawa, herbata, dodatki

Zestaw II

Cena: 80zł/os netto

Dania podane indywidualnie

Zupa-200ml

Barszcz z suszonych grzybów z pasztecikiem z kapustą

Danie główne- 300g

Lin w śmietanie z cebulą podany z zapiekanką ziemniaczaną
i brokułami na parze z płatkami migdałowymi

Deser-150g

Makowiec podany z gałką lodów waniliowych

***Zimne przekąski w stołach konsumpcyjnych- wszystkie pozycje po
100g***

Pieczone pierogi z kapustą – na ciepło
Karp po żydowsku
Ryba po grecku
Tymbaliki warzywne
Pieczywo własnego wypieku

Napoje

Susz z owoców
Woda, soki owocowe (1 litr/os)
Kawa, herbata, dodatki

Zestaw III

Cena: 100zł/os netto

Dania podane indywidualnie

Zupa- 200ml

Zupa z prawdziwków

Danie główne- 250g

Filet sandacza w sosie z szyszkami rakowymi podany z gnocchi
i surówką z białej kapusty w zalewie

Deser- 150g

Brownie- ciasto czekoladowe z gałką lodów waniliowych

***Zimne przekąski w stołach konsumpcyjnych- wszystkie pozycje po
100g***

Pieczone pierogi z kapustą- na ciepło
Pierogi ruskie- na ciepło
Karp po żydowsku
Śledź na trzy smaki
Ryba po grecku

Różyczki wędzonego łososia z serkiem mascarpone
Pieczywo własnego wypieku

Napoje

Susz z owoców
Woda, soki owocowe (1 litr/os)
Kawa, herbata, dodatki

Zestaw IV

Cena: 70zł/os netto

Forma bufetu szwedzkiego (dostępna również w formie cateringu)

Bufet ciepły

Barszcz z uszkami- 200ml
Filet karpia z sosem koperkowym- 100g
Lin w śmietanie-100g
Zapiekanek ziemniaczana-100g
Kapusta z grzybami-100g
Pierogi wigilijne- 100g
Warzywa na parze- 100g

Bufet zimny- wszystkie pozycje po 100g

Karp po żydowsku
Sałatka jarzynowa
Tymbaliki warzywne
Ryba po grecku
Pieczywo własnego wypieku

Napoje

Susz z owoców

Woda, soki owocowe (1 litr/os)

Kawa, herbata, dodatki

Alkohole: cenny netto

Butelka wina białego/ czerwonego wytrawnego 0,75l- 40zł

Wódka Czysta 0,5l- 30zł

Johnny Walker Red 0,5l- 50zł

Ballantine's 0,5l- 60zł

Jack Daniel's 0,5l- 80zł

Piwo Żywiec 0,5l/but- 5,00zł

Piwo Warka 0,5l/but- 4,00zł

***Istnieje również możliwość wniesienia własnego alkoholu- opłata
korkowego 5zł/os netto***

DLACZEGO ERANOVA ???

W CENIE OFERUJEMY:

- profesjonalne oświetlenie sali, nagłośnienie*
- profesjonalną obsługę kelnerską*
- smaczną kuchnię Restauracji Era Smaku*
- klimatyzowaną salę*
- opłatek wigilijny*
- świąteczną dekorację*

Zapraszam do współpracy

Edyta Łukaszewska

Menadżer ds. gastronomii, sprzedaży i organizacji imprez

Tel. 887-87-87-50

e-mail: restauracja@eranova.pl