



WIGILIA
FIRMOWA
2023





Planujecie Państwo spotkanie firmowe spotkanie wigilijne? Mamy przyjemność zaprosić Państwa do zapoznania się z naszą wyjątkową ofertą.

Dysponujemy salami do 40, 70 a nawet 100 osób. Na dalszych stronach znajdą Państwo nasze propozycje menu wigilijnego przygotowanego przez naszych znakomitych Szefów Kuchni.

Zapraszam do kontaktu,
Pozdrawiam

Daria Ciak
m a n a g e r

Menu wigilijne

PRZYSTAWKI DO WYBORU:

PASZTET Z DZIKA

SOS CUMBERLLAND / FOCCACIA

MUS Z WĘDZONEJ MAKRELI

MAŚLANKA / PIKLE / FOCCACIA

RAVIOLI Z KACZKA

BOROWIK / CEBULA / TYMIANEK

CARPACCIO Z BURAKA

ORZECH WŁOSKI / SER KOZI *(dla wegan - klopsiki z soczewicy za kozi ser)

ZUPY DO WYBORU:

BARSZCZ CZERWONY

USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

BULION RYBNY

KARP / WŁOSZCZYŻNA

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW

GRZANKA SEROWA *(dla wegan - zupa na bazie śmietany wegańskiej, grzanka czosnkowa)

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

KARP

ZAPIEKANKA BURACZANA / BROKUŁ / POPCORN Z KASZY GRYCZANEJ / SOS HOLENDERSKI

DORSZ

SOS LIMONKOWY / PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU / RISOTTO / MAŚLANKA / BRUKSELKA

POLICZEK WIEPRZOWY

GRATIN ZIEMNIACZANE / SOS CYDROWY / PUREE Z SZAREJ RENETY / WARZYWA OKOPOWE

ROLADKA DROBIOWA

LEŚNE GRZYBY / RISOTTO / BRUKSELKA / PUREE DYNIA

PYZA

PĘCZAK / GRZYBY / BULION / CEBULA MARYNOWANA *(dla wegan – pozycja bezmięśna, bulion warzywny)

DESER DO WYBORU:

SZPAJZA

MARAKUJA / BEZA WŁOSKA

SERNIK BASKIJSKI

ESPUMA PORZECZKOWA / OWOCE / ZIEMIA JADALNA

PIERNIK

KREM RÓŻANY / ROKITNIK / OWOCE

*dla wegan – deser parfait

ZIMNA PŁYTA:

- PÓLMISEK MIĘS I SERÓW

- STRUDEL Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

- SAŁATKA JARZYNOWA

- CARPACCIO Z KACZKI

- TATAR Z BURAKA

- GRAVLAX Z ŁOSOSIA

DODATKOWO NA STOLE:

- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

- KUTIA

- ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

- KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NIELIMITOWANE

KAWA , HERBATA, WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA, SOKI OWOCOWE

Cena:

180,00 zł / od osoby

Kolacja (dodatkowo płatna)

—— DO WYBORU:

ŻUREK.....24zł/os.

PUREE / ŻÓŁTKO / PUDER Z BOCZKU / KIEŁBASA NASZEGO WYROBU

UDKO Z KACZKI.....49zł/os.

SOS ŻURAWINOWY / GNOCCHI DYNIOWE / MARCHEWA FLAMBIROWANA

ALKOHOLE

- FINLANDIA 0,7l.....90zł

- OSTOYA 0,7l.....90zł

- JACK DANIEL'S NO.7 0,7l.....120zł

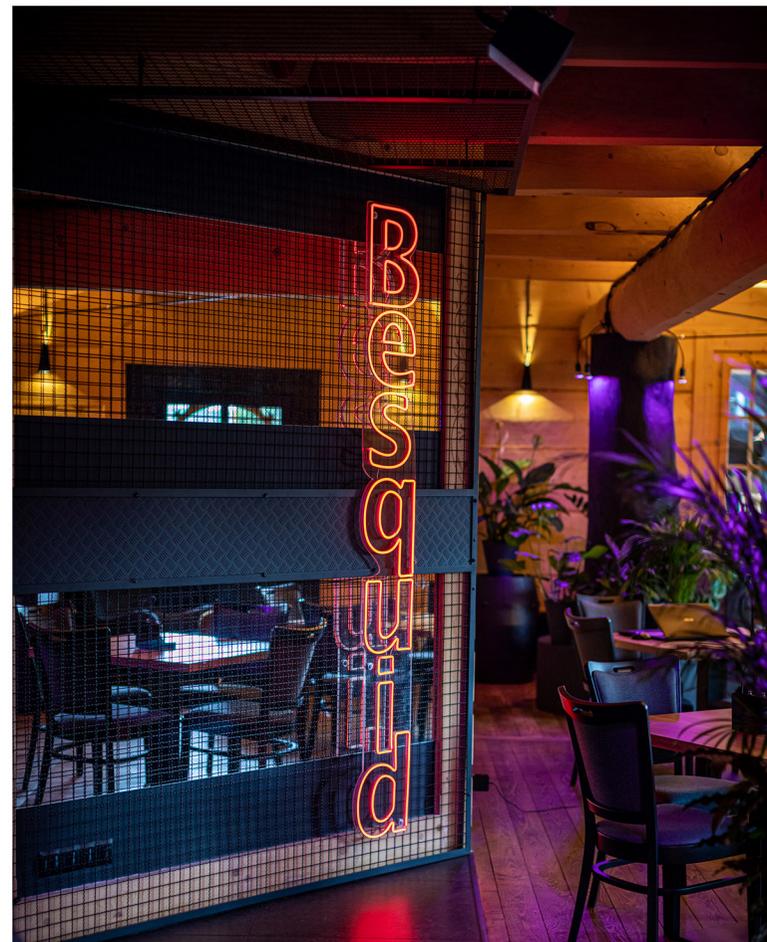
- PILSNER URQUELL 0,5l / TYSKIE GRONIE 0,5l.....10zł

- WINO BIAŁE TREBBIANO 0,75l.....45zł

- WINO CZERWONE MONTEPULCIANO 0,75l.....45zł

- PROSECCO 0,75l.....45zł







Zapraszamy serdecznie!
Będzie nam niezmiernie miło Państwa gościć.

Besquid Restaurant
ul. Beskidzka 5, 43-210 Kobiór
tel: 662 184 669 e-mail: info@besquid.pl

www.besquid.pl