



Firmowa Wigilia

Grudzień to intensywny czas życia prywatnym i zawodowym. Firmy przygotowują roczne podsumowania a rodziny przygotowują się do świąt Bożego Narodzenia - porządkuje się domy, stroi choinki, poszukuje najlepszych prezentów dla bliskich.

Kuchnia Restauracji Aleksander wychodzi naprzeciw zwielokrotnionej liczbie obowiązków i przygotowuje tradycyjne, staropolskie potrawy, które stanowią nieodłączny element Wigilijnych wieczorów i świątecznych dni.

Nasza propozycja pozwoli zatrzymać się na moment w przedświątecznej gonitwie i spędzić czas z osobami, z którymi współpracują Państwo na co dzień. Organizacja wieczoru wigilijnego to świetna okazja, aby okazać szacunek i docenić swoich Pracowników. W Aleksandrze zadbamy o wszystko – świetną kuchnię i świąteczny nastrój, gwarantując Państwu dobrze spędzony czas w firmowym gronie.

Przygotowaliśmy dla Państwa 4 warianty kolacji wigilijnych. Zapraszamy do zapoznania się, jesteśmy także otwarci na dodatkowe elementy zamówień.

Przedświąteczne spotkania możecie Państwo zorganizować w jednej z naszych sal restauracyjnych w XIX-wiecznym pałacyku lub w siedzibie swojej firmy. Możemy zorganizować Państwu catering zewnętrzny i dostarczyć potrawy w opakowaniach zgrzewanych folią, co pozwoli zachować im świeżość, doskonały smak, aromat i wygląd. Jesteśmy także otwarci na organizację spotkania u Państwa z naszą obsługą kelnerską.

Wszystkie podane kwoty to ceny netto.

Dania główne serwowane są na półmiskach w stół.

Zapraszamy do składania zamówień: **602 690 276** lub marketing@hotel-aleksander.pl.



***Menu Wigilijne nr 1, trzygodzinne spotkanie przy wspólnym
świątecznie zaaranżowanym stole – 49 zł / osoba***

PRZYSTAWKA

śledź w sosie jogurtowym podany z ziemniakami i koperkiem

ZUPA

barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

1. karp smażony w migdałach na sosie piernikowym, podany z puree ziemniaczanym i kapustą smażoną
2. pierogi z kapustą i grzybami

DESER

makowiec świąteczny z gałką lodu cynamonowego

NAPOJE

kawa, herbata, woda mineralna, kompot z suszu owocowego

***Menu Wigilijne nr 2, czterogodzinne spotkanie przy wspólnym
świątecznie zaaranżowanym stole – 69 zł / osoba***

ZUPA

czerwony barszczyk z pasztecikiem wigilijnym

DANIA GŁÓWNE

1. złociste pierogi z kapustą i grzybami
2. karp smażony w migdałach
3. rolada z flądry faszerowana grzybami na sosie imbirowym
4. pstrąg pieczony w ziołach

DODATKI

1. ziemniaki pieczone w ziołach
2. kopytka z makiem
3. krostki z kapustą i grzybami
4. buraczki
5. zestaw surówek

ZAKĄSKI

1. śledź z jabłkiem w śmietanie
2. ryba po grecku
3. pstrąg pod galaretą
4. jajka faszerowane musem rybnym
5. sałatka jarzynowa
6. pieczywo własnego wypieku

DESER

1. sernik z bakaliami
2. makowiec świąteczny
3. piernik staropolski z orzechami

NAPOJE

kawa, herbata, woda mineralna, kompot z suszu owocowego

Menu Wigilijne nr 3, czterogodzinne spotkanie przy wspólnym świątecznym zaaranżowanym stole - 119 zł / osoba

ZUPA

grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE

1. złociste pierogi z kapustą i grzybami
2. pierogi z mięsem
3. karp smażony na sosie piernikowym
4. rolada z flądry faszerowana grzybami na sosie imbirowym
5. rolada z kurczaka po staropolsku
6. eskalopki z polędwiczki wieprzowej na sosie grzybowym

DODATKI

1. ziemniaki gotowane z koperkiem
2. kopytka z makiem
3. buraczki, zestaw surówek

ZAKĄSKI

1. ryba po grecku
2. pstrąg pod galaretą
3. jajka faszerowane musem rybnym

4. sałatka jarzynowa ze śledziem
5. karkówka z chrzanem i nutą piernika
6. pieczywo własnego wypieku
7. befsztyk tatarski z dodatkami

DESER

1. sernik z bakaliami
2. makowiec świąteczny
3. piernik staropolski z orzechami

NAPOJE

kawa, herbata, woda mineralna, kompot z suszu owocowego

***Menu Wigilijne nr 4, spotkanie dla ponad 100 osób - 39 zł /
osób***

ZUPA

czerwony barszczyk z wigilijnym pasztecikiem

DANIA GŁÓWNE

1. karp smażony w migdałach na sosie piernikowym podany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną
2. pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

1. puree ziemniaczane
2. surówki i sałatki

ZAKĄSKI ZIMNE

1. sałatka jarzynowa
2. klopsiki rybne w zalewie octowej
3. pasztet z ciecierzycy

DESER

piernik z bakaliami

NAPOJE

kawa, herbata, woda mineralna

