

## MENU WIGILIJNE 2024 - catering

W wigilijnym czasie pomożemy Państwu zorganizować wyjątkowe świąteczne spotkanie w gronie pracowników, klientów lub przyjaciół.

### I wariant - 109,00 zł netto za osobę

1. przystawka:

- pierogi z kapustą i grzybami 3 szt. na osobę

2. zupa:

- barszczyk czerwony z uszkami

3. danie zasadnicze:

- karp smażony (dzwony) - 1 porcja na osobę
- kapusta z grochem
- ziemniaki puree

4. deser:

- ciasta na paterach (sernik, makowiec)

5. napoje:

- kompot z suszonych owoców
- kawa, herbata, dodatki

6. zimna płyta:

- śledź w oleju
- ryba po grecku
- sałatka jarzynowa
- pieczywo, dodatki

### II wariant - 134,00 zł netto za osobę

1. przystawka:

- pierogi z kapustą i grzybami 4 szt. na osobę

2. zupa:

- zupa grzybowa z fazankami

3. danie zasadnicze:

- karp smażony (dzwony) lub dorsz filet lub inna ryba po konsultacji - 1 porcja na osobę
- kapusta z grochem
- ziemniaki opiekane z rozmarynem

4. deser:

- ciasta na paterach (sernik, szarlotka)

5. napoje:

- kompot z suszonych owoców
- woda i soki w dzbankach
- kawa, herbata, dodatki

6. zimna płyta:

- śledź w oleju
- śledź po japońsku
- roladka rybna z łososiem i szpinakiem
- ryba po grecku
- sałatka jarzynowa
- pieczywo, dodatki

Ofertę przygotował: Mariusz Przerada, Catering Manager, 698-618-394, Złote Arkady, Częstochowa, catering@złote-arkady.pl  
Podane ceny jednostkowe dotyczą zleceń pow. 30 osób. Koszt wynajęcia sprzętu (zastawa, sztućce, szkło) - 9 pln netto/os.  
Koszt wynajęcia mebli: stół cateringowy 200x90cm - 45 pln netto/szt., krzesło - 9 pln netto/szt., obrus biały - 15 pln netto/szt.