



OFERTA SPOTKAŃ WIGILIJNYCH 2019

Grudniowe wieczory to idealny czas na organizację spotkań z pracownikami i klientami. Zapraszamy do organizacji **Spotkania Wigilijnego Państwa Firmy** w magicznej, świątecznej atmosferze naszej przestronnej restauracji.

Spotkanie Wigilijne w Restauracji Dąbrowskiego 42 to przyjemna atmosfera, doskonała kuchnia, wykwalifikowana i profesjonalna obsługa oraz indywidualne podejście do każdej uroczystości. Na organizację Państwa przyjęcia (powyżej 20 osób) proponujemy naszą przestronną, wydzieloną salę na II piętrze naszej restauracji lub dowolne miejsce wg Państwa preferencji. Przy organizacji przyjęć powyżej 50 osób, możemy zaproponować wydzielenie całej przestrzeni I piętra naszej restauracji na wyłączność dla Państwa w czasie trwania spotkania.

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy oferty menu świątecznego, w ramach którego chcielibyśmy zaproponować zarówno tradycyjne świąteczne potrawy kuchni polskiej jak i dania z naszej karty – na wypadek przedświątecznego przesytu bożonarodzeniową tradycją.

PROPOZYCJA MENU SERWOWANEGO NA PÓLMISKACH

uwaga: użyte w menu określenie „po 2 porcje na osobę” w przypadku np. 30 osób oznacza, że łącznie podane zostanie 60 porcji wszystkich zaproponowanych dań. Korzystając z przykładu dań oznacza, to, że podane zostanie 15 porcji polędwiczki wieprzowej, 15 porcji duszonych polików wołowych 15 porcji piersi z kaczki i 15 porcji sandacza smażonego na maśle

1. Przystawka:

| 1 porcja na osobę; serwowana dla wszystkich taka sama; prosimy wybrać 1 dla wszystkich gości |

- pierogi z kapustą i grzybami, emulsja z grzybów leśnych
- śledź w oleju lnianym, mus z zielonych jabłek, creme fraiche
- wędzony łosoś z oliwą lubczykową, musem chrzanowym
- tatar z buraka z kozim serem i sezonowymi owocami
- pasztet wieprzowy w boczku podawany na konfiturze z czerwonej cebuli

2. Zupa:

| 1 porcja na osobę; serwowana dla wszystkich taka sama; prosimy wybrać 1 zupę dla wszystkich gości |

- krem borowikowy, kwaśna śmietana
- barszcz z uszkami, oliwa z wędzonych warzyw
- żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- krem z dyni, karmelizowane pestki dyni

3. Danie główne:

| 2 porcje na osobę; serwowane na półmiskach; prosimy wybrać 4 pozycje z poniższych|

- polędwiczka wieprzowa z sosem z grzybów leśnych
- pieczony karczek nadziewany czosnkiem
- pierś z kaczki z sosem demi glace
- pierś z kurczaka nadziewana grzybami leśnymi
- duszone poliki wołowe w czerwonym winie, sos demi glace
- tradycyjny zraz wołowy z sosem pieczeniowym
- smażony karp z sosem z grzybów leśnych
- sandacz smażony na maśle, sos na białym winie
- duszona polędwica z dorsza z salsą pomidorową

4. Dodatki do dań głównych:

| 2 porcje na osobę; serwowane na półmiskach; prosimy wybrać 3 rodzaje warzyw i 3 rodzaje dodatków skrobiowych |

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- ziemniaki pieczone w ziołach
- pyzy drożdżowe
- kasza gryczana z grzybami
- warzywa karmelizowane (marchewka, fasolka zielona, fasolka żółta, kalafior, brokuł)
- kapusta z grzybami
- ciepłe buraczki
- sałata z warzywami i sosem vinaigrette

5. Deser:

| 1 porcja na osobę; prosimy wybrać 1 deser dla wszystkich gości |

- lody z ciepłymi malinami
- szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- ciasto czekoladowe
- sernik z naszej pracowni cukierniczej
- makowiec pełen bakalii

6. Napoje:

| serwowane bez ograniczeń spożycia |

- kawa z ekspresu, herbata czarna oraz smakowa, serwowane przez obsługę na życzenie gości
- woda mineralna z miętą i cytryną, soki owocowe, serwowane w karafkach

7. Dodatkowo serwujemy:

- półmisek z owocami – **koszt 80 zł za półmisek**
- kompot z suszonych owoców – **koszt 15 zł za dzbanek 1l**
- grzaniec świąteczny (czerwone wino z pomarańczą, goździkami i miodem) – **koszt 12 zł za porcję**

| WARIANT Z PRZYSTAWKĄ: |

KOSZT W/W MENU: 140 zł / osoby (cena zawiera 8% VAT)

Dzieci 0-3 lat gratis, 3-10 lat 50% ceny

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.

| WARIANT BEZ PRZYSTAWKI: |

KOSZT W/W MENU: 120 zł / osoby (cena zawiera 8% VAT)

Dzieci 0-3 lat gratis, 3-10 lat 50% ceny

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.

PROPOZYCJA MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W FORMIE BUFETU

8. Bufet zimny:

| serwowany w formie bufetu lub na półmiskach w stole |

- tatar wołowy na grzance
- marynowany schab w ziołach
- rolada z tortilli z łososiem i szpinakiem
- rostbef wolno pieczony z pastą z awokado
- polędwiczka wieprzowa z borowikami
- mini tatar z łososa wędzonego z patisonem
- pasztet w cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli
- schab ze śliwką
- kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- schab z kurkami
- kurczak nadziewany serem camembert
- rolada z łososa z zielonym groszkiem
- schab na dziewanny serem i suszoną śliwką
- tatar ze śledzia w kruchej babeczce
- krucha babeczka z pastą z pieczonych warzyw
- roladka z grillowanej cukinii z twarogiem
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z kozim serem
- sałatka z piersią kaczą
- pieczywo, masło, sosy

Warianty cenowe:

| 3 porcje na osobę | **KOSZT W/W MENU: 45 zł za osobę**
| 4 porcje na osobę | **KOSZT W/W MENU: 60 zł za osobę**
| 5 porcji na osobę | **KOSZT W/W MENU: 75 zł za osobę**

UWAGI :

- do rezerwacji od 15 osób doliczany jest serwis w wysokości 5% całości rachunku
- alkohol płatny dodatkowo
- poza standardowym wystrojem (obrusy, świece) oferujemy możliwość dodatkowej dekoracji świeżymi kwiatami – płatne dodatkowo
- oferujemy również możliwość zorganizowania oprawy muzycznej w postaci DJ – od 1 200,00 lub zespołu grającego na żywo od 3 500,00
- wynajem samego nagłośnienia z mikrofonem to kwota 550 zł

Pytania:

manager – Mikołaj Lisiecki tel. 797 997 994

(kontakt w sprawie rezerwacji od niedz. – czw. w godz. 10.00 – 18.00)

mikolaj.lisiecki@dabrowskiego42.com, www.dabrowskiego42.com

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.