

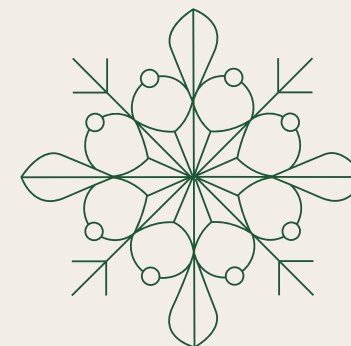
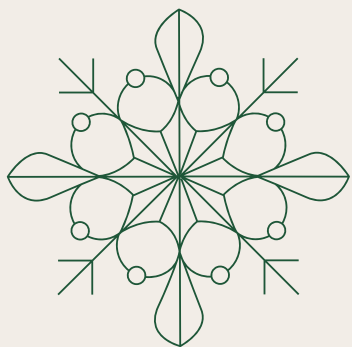
2024 *Wigilie Firmowe*

**Zorganizuj niezapomnianą Wigilię dla swojej firmy
w restauracji w Hotelu Admirał!**

Dlaczego warto nas wybrać?

- Elegancka i przytulna przestrzeń **na wyłączność!**
- Tradycyjne potrawy wigilijne podane w pięknej oprawie
- Profesjonalna i miła obsługa
- Kompot z suszu oraz woda do każdego zestawu **gratis!**

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!



Hotel Admirał ****
marketing@admiralhotel.pl
+48 690 529 976



2024
*Wigilie
Firmowe*



PROPOZYCJA 1

zupa

barszcz czerwony podany z
pasztecikiem faszerowanym kapustą i
grzybami

danie główne

filet z dorsza zapieczony pod puree
makowo- ziemniaczanym
podany na sosie grzybowym

deser

korzenne ciasto marchwiowe na ciepło
z gorącym sosem miodowo -
cynamonowym

CENA BRUTTO: 90 PLN/OSOBE

PROPOZYCJA 2

zupa

polska zupa grzybowa z łazankami i
warzywami

danie główne

filet z sandacza pieczony w cieście filo
faszerowany warzywami na sosie
kurkowym

deser

oryginalna kutia z bakaliami
doprawiona miodem
z leśnej pasieki

CENA BRUTTO: 98 PLN/OSOBE



Hotel Admiral ****
marketing@admiralhotel.pl
+48 690 529 976





2024
*Wigilie
Firmowe*



PROPOZYCJA 3

przystawka

matias w otoczce cebuli podany na ostrym sosie z kiszonych ogórków

zupa

zupa z ryb morskich z nutą pieprzu cayenne

danie główne

kaczka faszerowana bakaliami podana z sosem anyżowo- jabłkowym z ziemniaczanymi gruszkami otoczonymi w płatkach migdałowych

deser

piernik staropolski na gorącym sosie śliwkowym

CENA BRUTTO: 120 PLN/OSOBE

PROPOZYCJA 4

przystawka

rolada rybna faszerowana warzywami z musem chrzanowym

zupa

krem z dyni z serem mascarpone i palonymi migdałami

danie główne

połędwiczka wieprzowa faszerowana marynowana słoniną w otoczce z kruszonki orzechowo - musztardowej serwowana na puree

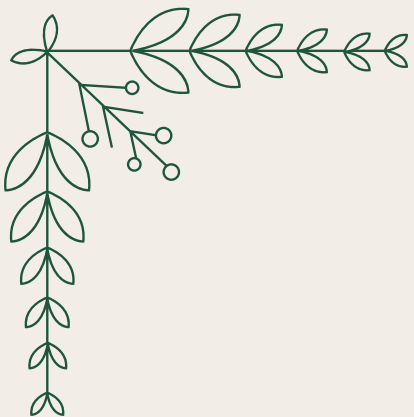
deser

sernik cynamonowo- miodowy

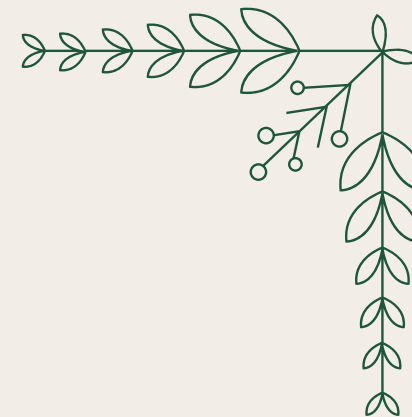
CENA BRUTTO: 120 PLN/OSOBE

Hotel Admiral ****
marketing@admiralhotel.pl
+48 690 529 976





2024
*Wigilie
Firmowe*



PROPOZYCJA 5

przekąski zimne

- *rolada z ryb morskich
- *śledź po kaszubsku w pomidorach
- sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw
- tortilla z aromatycznym tuńczykiem i selerem naciowym
- pastella z ryb wędzonych i suszonych pomidorów

zupy

- domowy barszcz z pasztecikiem z kapusty
- zupa grzybowa z dodatkami

dania na ciepło

- ryba panierowana w maku
- tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
 - kluski
- ziemniaki opiekane z pieca
 - bukiet warzyw na ciepło

tradycyjne ciasta świąteczne

- sernik
- makowiec
- piernik z bakaliami
- domowy kompot z suszonych owoców

CENA BRUTTO: 140 PLN/OSOBE

Hotel Admiral ****
marketing@admiralhotel.pl
+48 690 529 976

