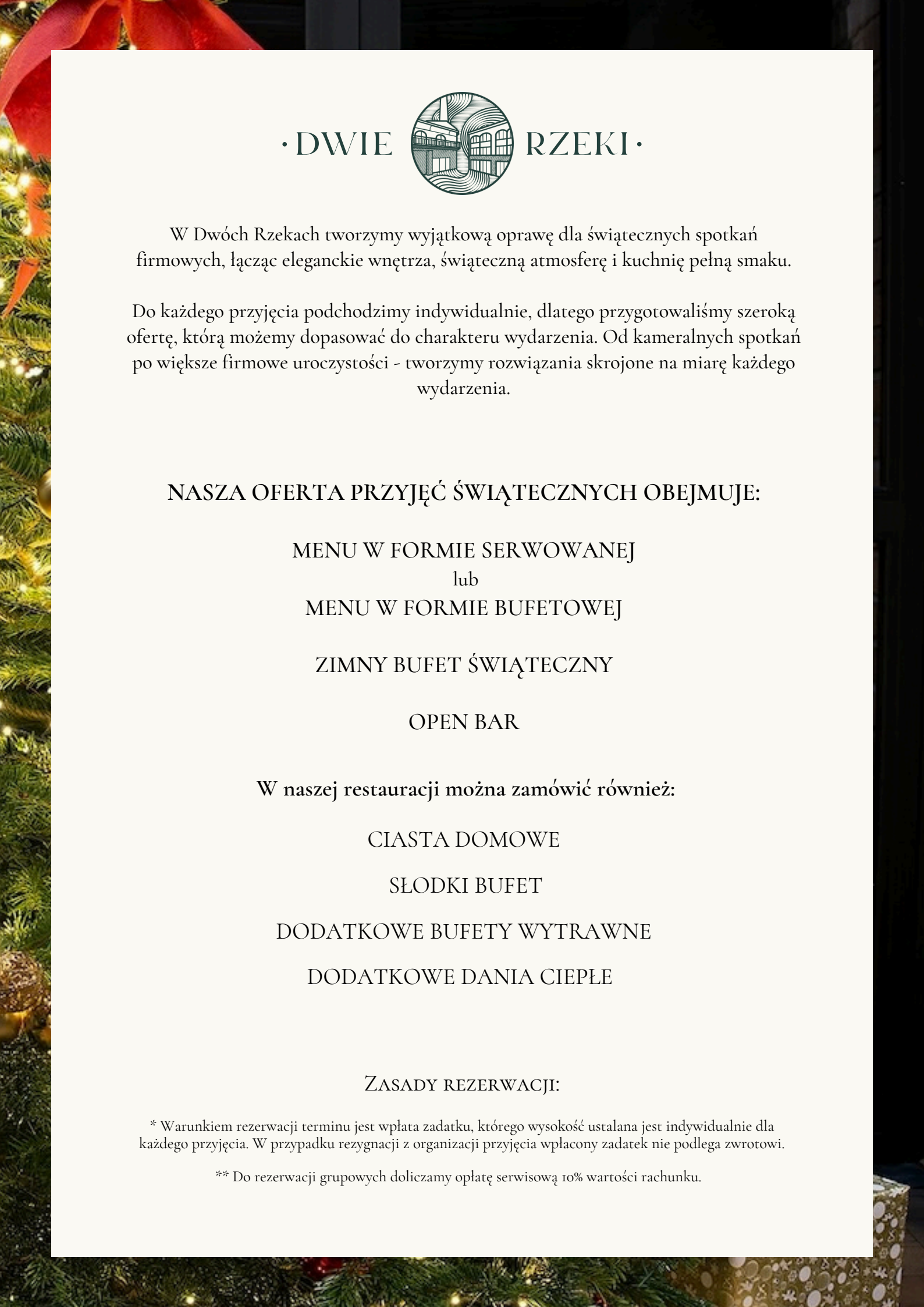


·DWIE RZEKI·

WIGILIE FIRMOWE



·DWIE RZEKI·

W Dwóch Rzekach tworzymy wyjątkową oprawę dla świątecznych spotkań firmowych, łącząc eleganckie wnętrza, świąteczną atmosferę i kuchnię pełną smaku.

Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dlatego przygotowaliśmy szeroką ofertę, którą możemy dopasować do charakteru wydarzenia. Od kameralnych spotkań po większe firmowe uroczystości - tworzymy rozwiązania skrojone na miarę każdego wydarzenia.

NASZA OFERTA PRZYJĘĆ ŚWIĄTECZNYCH OBEJMUJE:

MENU W FORMIE SERWOWANEJ
lub
MENU W FORMIE BUFETOWEJ

ZIMNY BUFET ŚWIĄTECZNY

OPEN BAR

W naszej restauracji można zamówić również:

CIASTA DOMOWE

SŁODKI BUFET

DODATKOWE BUFETY WYTRAWNE

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Zasady rezerwacji:

* Warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku, którego wysokość ustalana jest indywidualnie dla każdego przyjęcia. W przypadku rezygnacji z organizacji przyjęcia wpłacony zadatek nie podlega zwrotowi.

** Do rezerwacji grupowych doliczamy opłatę serwisową 10% wartości rachunku.















PROPOZYCJE MENU
W FORMIE SERWOWANEJ

PAKIET I

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i grzybami

Karp smażony / ziemniaczany krokiet / kapusta z grochem

Sernik z bakaliami / sos piernikowy

Świąteczny kompot z suszu

PAKIET II

Karp po żydowsku w formie przystawki

Zupa grzybowa na żytnim zakwasie z kluseczkami

Dorsz / gratin ziemniaczany / sos holenderski / marchewka gotowana w pomarańczach z zimową nutą

Makowiec z sosem karmelowym

Świąteczny kompot z suszu

PAKIET III

Płatki z półgęska w formie przystawki

Barszcz czerwony / uszka nadziewane grzybami

Jagnięcina / kremowa polenta z parmezanem / sos śliwkowy z nutą Earl Grey / warzywa korzenne

Świąteczna szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi

Świąteczny kompot z suszu

ZIMNY BUFET ŚWIĄTECZNY

Deska pieczonych i wędzonych wędlin

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledzie w śmietanie

Pieczywo

Ryba po grecku

Piernik

Kutia

·DWIE RZEKI·

MENU W FORMIE BUFETOWEJ

PRZYSTAWKI
(trzy pozycje do wyboru)

Arancini z grillowaną kapustą kiszoną i pieczarkami, z musem grzybowym oraz żelem z buraka

Karp po żydowsku

Śledzie w śmietanie

Bliny z łososiem, chrzanową śmietaną i grillowaną cytryną

Pasztet z gęsi z suszoną śliwką i galaretką z Porto

Terrina drobiowa z morelami i żurawiną

ZUPY
(dwie pozycje do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi grzybami

Zupa pieczarkowa z łazankami

Żurek wigilijny

Krem z borowików z grzankami ziołowymi

DANIA GŁÓWNE
(trzy pozycje do wyboru)

Filet z dorsza sauté z pieca w sosie z grzybów leśnych

Sandacz duszony w porach i śmietanie

Panierowany filet z karpia

Schab z sosem śmietanowym ze smażonymi rydzami

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z kaczką z sosem demi-glace, żurawiną i konfiturą z czerwonej cebuli

·DWIE RZEKI·

MENU W FORMIE BUFETOWEJ

DODATKI
(trzy pozycje do wyboru)

Ziemniaki z ogniska w popiele

Kapusta z grochem

Kapusta modra z rodzynkami

Ryż z warzywami

Kuskus perłowy z masłem ziołowym

DESERY
(dwie pozycje do wyboru)

Makowiec z bakaliami

Szarlotka z cynamonem

Sernik świąteczny

Ciasto marchewkowe z sosem piernikowym

NAPOJE
(dodatkowo płatne)

Kompot z suszu (karafka 1 l)

Pakiet I: Napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne typu soft gazowane (Cola, Fanta, Sprite) i niegazowane (woda, soki owocowe) serwowane bez limitu

Pakiet II: Napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne (woda, soki owocowe) serwowane bez limitu

INFORMACJE
(dotyczące menu w formie bufetu)

Bufet świąteczny można zamówić od 15 osób

Bufet jest uzupełniany przez 3 godz. od momentu wydania

Menu bufetu można wzbogacić o własne propozycje dań za dodatkową opłatą (do wyceny indywidualnej)

·DWIE RZEKI·