



· DWIE RZĘKI ·

WIGILIE FIRMOWE



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 III

Płatki półgęska w formie przystawki

Barszcz czerwony / uszka nadziewane
grzybami

Jagnięcina / kremowa polenta
z parmezanem w sosie śliwkowym Earl
Grey / warzywa korzenne

Świąteczna szarlotka na gorąco
z lodami waniliowymi

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

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 saute 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 RZĘKI •



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 1l)

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 3h od momentu wydania

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

• DWIE RZEKI •