

# WIGILIA FIRMOWA 2019

W oczekiwaniu na zbliżające się  
Święta Bożego Narodzenia  
i Nowy Rok pełni nadziei  
spoglądamy w przyszłość.

Składamy życzenia:  
zdrowia, pogody ducha,  
spełnienia wszystkich marzeń,  
zawodowej satysfakcji i wielu  
sukcesów!


Właściciele i Pracownicy  
Firmy Pod Różami



Wigilijne spotkania firmowe  
to okazja do wspólnego  
świętowania z pracownikami  
bądź partnerami biznesowymi

Zadzwoń lub napisz  
i dowiedz się więcej

 Jedlnia-Letnisko ul. Radomska 49

 48 32 22 141, 501-044-752

 [hotel@pod-rozami.com.pl](mailto:hotel@pod-rozami.com.pl)

 [www.pod-rozami.com.pl](http://www.pod-rozami.com.pl)



## PAKIET CLASSIC

Zupa:

Barszcz czerwony z uszkami

Drugie danie:

Filet z dorsza w sosie śmietanowo-koperkowym  
podany z puree ziemniaczanym  
i zestawem surówek

Deser: Racuchy z jabłkami i ciepłym sosem  
truskawkowym (2szt/os)

Czas trwania: do 2,5 godz

Cena: 65 zł/ osoba ( min. 20 os.)



## PAKIET SILVER

Starter: Tatar ze śledzia

Zupa: Kwaśnica na borowikach

Drugie danie: Filet z karpia panierowany  
z ziołami podany z ziemniakami opiekаныmi  
i warzywami blanszowanymi

Przystawki

(do wyboru 4 z poniższych propozycji)

- deski mięs pieczonych z szynką wiejską w  
asyście ćwikły i chrzanu
- deski serów różnych z winogronem  
i żurawiną, koreczki serowe z oliwkami
- babeczki z pasztetem domowym z żurawiną
- śledź w oleju z cebulką /w sosie tatarskim
- tartinki z serkiem i humusem na  
pumperniku
- carpaccio z burką z kaparami
- sałatka z różyczek brokuł
- pieczywo różne

Deser: Racuchy z jabłkami i ciepłym sosem  
truskawkowym (2szt./os)

Czas trwania: do 5 godz

Cena: 100 zł/ osoba ( min. 20 os.)



# PAKIET GOLDEN

Zupa: Kwaśnica na szlachetnych borowikach

Drugie danie: Filet z karpia panierowany z ziołami podany z ziemniakami opiekаныmi i warzywami blanszowanymi

Deser: Racuchy z jabłkami i ciepłym sosem truskawkowym (2szt./os)

Kolejne danie gorące:

Barszcz czerwony podany z mixem pierogów w sosie kurkowym

Zimne przystawki (7 szt.)

- deski mięs pieczonych z szynką wiejską w asyście ćwikły i chrzanu
- deski serów różnych z winogronem i żurawiną + koreczki serowe z oliwkami
- babeczki z pasztetem domowy z żurawiną
- śledź w oleju z cebulką / w sosie tatarskim
- tartinki z serkiem i humusem na pumperniku
- carpaccio z burką z kaparami
- sałatka z różyczek brokuł
- pieczywo różne

Czas trwania: do 7 godz

Cena: 150 zł/ osoba ( min. 20 os.)



## W KAŻDYM PAKIECIE

Bez ograniczeń:

kawa, herbata, sok, woda z cytryną i miętą, woda gaz/niegaz.

---

## W KAŻDYM GUŚCIE

Przedstawione pakiety są jedynie propozycją. Możemy stworzyć również spersonalizowaną ofertę dopasowaną do indywidualnych potrzeb naszych Gości.

---

Istnieje również możliwość zamówienia dań w formie cateringu z odbiorem własnym