

WEISER | HOTEL
★★★

PRZYJĘCIA WIGILIJNE

Restauracja w Hotelu Weiser to idealne miejsce
na organizację spotkań wigilijnych.
Dokładamy wszelkich starań,
aby nasi Goście byli zachwyceni,
a ten wyjątkowy dzień na długo zapadł w ich pamięci.

OFERTA OBEJMUJE:

Menu serwowane zgodnie z wybraną opcją.
Aranżację sali: białe obrusy, serwetki, świece, opłatek.
Bezpłatne miejsce postojowe podczas przyjęcia
(liczba miejsc jest ograniczona).

POZYCJE NASZEGO MENU:

ZESTAW I – 119 PLN / os.
opcja serwowana

ZUPA:
(200 ml / os.)
barszcz czerwony z uszkami.
DANIE GŁÓWNE:
(150 g | 100 g / os.)
mintaj w orzechowej panierce,
puree ziemniaczano - dyniowe,
surówka z kiszonej kapusty.
DESER:
(150 g / os.)
świąteczny makowiec.
NAPOJE:
(bez limitu)
woda aromatyzowana owocami i miętą,
kawa,
herbata.

ZESTAW II – 150 PLN / os.
opcja serwowana

ZUPA:
(200 ml / os.)
barszcz czerwony z uszkami.
DANIE GŁÓWNE:
(150 g | 100 g / os.)
dorsz ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,
puree ziemniaczano - dyniowe,
surówka z kiszonej kapusty.
DESER:
(150 g / os.)
piernik z powidłami śliwkowymi.
NAPOJE:
(bez limitu)
kompot z suszu,
woda aromatyzowana owocami i miętą,
kawa,
herbata.

ZESTAW III – 200 PLN / os.
opcja na półmiskach

ZUPA:
(200 ml / os.)
krem z grzybów leśnych z kwaśną śmietaną.
DANIE GŁÓWNE:
(150 g × 1,5 por. / os.)
dorsz w cieście piwnym
podawany z cytryną i masłem ziołowym,
schab w sosie z wędzonej śliwki i rozmarynu.
(100 g | 100 g | 100 g / os.)
pierogi z kapustą i grzybami,
puree ziemniaczano - dyniowe,
pieczone warzywa korzenne.
DESER:
(150 g / os.)
mix ciast świątecznych.
NAPOJE:
(bez limitu)
kompot z suszu,
woda aromatyzowana owocami i miętą,
kawa,
herbata.



ZESTAW WIGILIJNY POLECAMY WZBOGACIĆ O NASZE ZIMNE I CIEPŁE PROPOZYCJE:

BUFET ZIMNY – 100 PLN / os.
(serwowany na półmiskach)

ryba po grecku,
śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą,
tradycyjna sałatka jarzynowa,
jajka w sosie tatarskim,
carpaccio z buraka z serem kozim, miodem
i prażonymi orzechami,
półmisek wędlin oraz mięs pieczystych,
ćwikła z chrzanem,
pieczywo jasne i ciemne.

CIEPŁE DODATKI – 20 PLN / os.
(opcja serwowana) – 1 pozycja do wyboru

barszcz z chrupiącym krokietem faszerowanym
serem żółtym i pieczarkami (200 ml+1 szt./ os.),
pieczone pierogi ruskie podawane z kwaśną śmietaną (6 szt./ os.),
bigos myśliwski (150 g / os.).

OPEN BAR – 129 PLN/os.

napoje gazowane,
wino stołowe białe i czerwone,
wódka biała, whisky, piwo.



DODATKOWE INFORMACJE:

Czas trwania przyjęcia: dla zestawów I–II – do 3 godzin, dla zestawu III – do 4 godzin.
Rozszerzenie zamówienia o zestawy zimnych i ciepłych zakąsek wydłuża czas trwania przyjęcia o dodatkową 1 godzinę.
Za każdą rozpoczętą godzinę powyżej przewidzianego czasu obowiązuje dopłata 500 PLN.
Minimalna ilość osób dla, których podejmujemy się organizacji przyjęcia to 20 osób.
Podczas przyjęcia może być zaserwowany alkohol jedynie zakupiony w hotelowym barze.

Hotel Weiser | al. M. Kromera 16, 51-163 Wrocław | www.weiser-hotel.pl | ☎ + 48 664 033 700 | ✉ restauracja@weiser-hotel.pl