

## Oferta świąteczna dla firm



### Zorganizuj niepowtarzalną wigilię firmową w naszej klimatycznej Sali Parkowej.

Gwarantujemy niezapomnianą, świąteczną atmosferę,  
profesjonalną obsługę i wyjątkowe menu.

#### Zestaw I

##### Przystawka

Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami (3 szt.)

##### Zupa *(do wyboru przy składaniu zamówienia)*

Barszcz z uszkami

Zupa borowikowa

##### Danie główne *(do wyboru przy składaniu zamówienia)*

Karp saute z pieczarkami i cebulą, puree ziemniaczane  
z chrzanem, kapusta z grzybami

Łosoś pieczony z solą morską i koprem włoskim w cieście  
francuskim, pieczone ziemniaki, glazurowana marchew z białym  
sezamem

##### Deser

Sernik nowojorski ze słonym karmelem

##### Napoje

Kawa lub herbata z imbirem

Sok, woda z cytryną i miętą

129 zł



## Zestaw II

159 zł

### **Przystawka** (do wyboru przy składaniu zamówienia)

Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami (3 szt.)

Ręcznie robione pierogi ruskie (3 szt.)

### **Zupa** (do wyboru przy składaniu zamówienia)

Barszcz, pasztecik z kapustą i grzybami

Krem z grzybów leśnych z lubczykiem

### **Danie główne 1,5 porcji/os.**

Łosoś pieczony z solą morską i koprem włoskim w cieście w cieście francuskim

Dzik duszony w czerwonym winie z warzywami i jałowcem

Grillowana roladka drobiowa z mozzarellą i szynką

długodojrzewającą

### **Dodatki**

Puree ziemniaczane z chrzanem

Pieczone bataty

Kapusta z grzybami

Puree z czerwonej kapusty

### **Deser 1 porcja/os.**

Świąteczny piernik z marmoladą i skórką z pomarańczy, lody bakaliowe, gorące maliny

### **Napoje**

Kawa lub herbata z imbirem

Sok, woda z cytryną i miętą



## Zestaw III

189 zł

### **Przystawka** (do wyboru przy składaniu zamówienia)

Tatar z łososia z kaparami i awokado

Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami (3 szt.)

Ręcznie robione pierogi z dziczyzną z sosem kurkowym (3 szt.)

### **Zupa** (do wyboru przy składaniu zamówienia)

Barszcz, pasztecik z kapustą i grzybami

Zupa borowikowa

Żurek z wędzoną rybą

### **Danie główne 1,5 porcji/os.**

Łosoś pieczony z solą morską i koprem włoskim w cieście francuskim

Dzik duszony w czerwonym winie z warzywami i jałowcem

Karp saute z pieczarkami i cebulą

Grillowana roladka drobiowa z mozzarellą i szynką

długodojrzewającą

### **Dodatki**

Pieczone ziemniaki z ziołami

Puree ziemniaczane z chrzanem

Kapusta z grzybami

Karmelizowana marchew z miodem

### **Deser 1 porcja/os.**

Świąteczny piernik z marmoladą i skórką z pomarańczy, lody bakaliowe, gorące maliny

### **Przekąski 1,5 porcji/os.**

Sandacz w sosie tatarskim

Tatar wołowy z marynowaną kurką

Grzanka z szarpaną wieprzowiną, sos, konfitura z czerwonej cebuli

Salatka śledziowa w sosie musztardowym

### **Napoje**



Kawa lub herbata z imbirem

Sok, woda z cytryną i miętą



---

## Zapraszam do kontaktu

 512-030-845  
 [manager@podpokrywka.pl](mailto:manager@podpokrywka.pl)  
[www.podpokrywka.pl](http://www.podpokrywka.pl)



Joanna Bruk

Menedżer  
Catering Pod Pokrywką

