LITERATKA

Wigilie firmowe

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia.

Najpiękniejszy okres w roku, pełen spokoju i wytchnienia.

To również okres, w którym większość firm organizuje spotkania przy wigilijnym stole.

Takie wspólne świętowanie to doskonała okazja do integracji pracowników czy też podziękowanie dla klientów i kontrahentów.

Przy pięknie nakrytym stole, pełnym świątecznych smakołyków zapominamy o codzienności i dajemy się ponieść magicznej atmosferze.

Warto więc już teraz zaplanować firmowe spotkanie wigilijne i uniknąć niepotrzebnego pośpiechu i nerwowych poszukiwań.

Przygotowaliśmy dla Państwa kilka przykładowych ofert, tak, by te Święta były prawdziwą radością.

Znajdziecie tu potrawy tradycyjne, pachnące dzieciństwem smaki przypominające o radości w tym niezwykłym czasie.

Bo czas, który możesz podarować najbliższym to najcenniejszy prezent!

Zrób prezent świąteczny swoim pracownikom i zaproś ich na uroczystą Wigilie do pięknych wnętrz Restauracji Literatka,

które w klimatycznej oprawie świątecznej podniosą prestiż Twojej firmy, a pracownicy poczują się docenieni!

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą

LITERATKA

Propozycja Wigilijna I

Przystawki:

Schab po warszawsku w galarecie

Pasztet szefa z żurawiną

Śledź w trzech smakach

w sosie pomidorowym z natką/ w sosie śmietanowym z kaparami/ w oliwie z jabłkiem

Sałatka wigilijna z buraczków na oleju lnianym

Ryba po grecku

Mieszane pieczywo/ z czarnuszką, z solą himalajską/ o niskim IG

Zupa:

Aromatyczny barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami

Danie główne:

Pierogi z kapustą i grzybami
Lub
Pierogi z Mięsem

Napoje:

Woda z miętą i cytryną/ Kompot z suszu

Koszt:

160 zł / os

LITERATKA

Propozycja Wigilijna II

Przystawki:

Wybór mięs pieczonych z chrzanem i żurawiną

Śledź z cebulką i jabłkiem w oleju lnianym

Pasztet domowy z konfiturą z cebuli

Ryba po grecku

Wegańska sałatka z cieciorką i balsamicznym winegretem

Carpaccio z buraka z serem kozim i rukolą

Mieszane pieczywo/ z czarnuszką, z solą himalajską/o niskim IG

Zupy do wyboru gości:

Zupa grzybowa z łazankami

Lub

Aromatyczny barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami

Danie główne:

Roladki ze schabu z oscypkiem z powidłami śliwkowymi
kopytka/surówka z czerwonej kapusty

Deser:

Wybór ciast:

Makowiec, Piernik, Sernik, Babeczki z owocami

Napoje:

Woda z miętą i cytryną
Lemoniada klasyczna/ Lemoniada z kwiatu hibiskusa/ Kompot z suszu
Kawa Hausbrandt/ Herbata Ronefeld

Koszt:

180 zł / os

LITERATKA

Propozycja Wigilijna III

Wybór suszonych wędlin
polędwica w ziołach/ kiełbasa carska sucha
kiełbasa z jałowcem/ kindziuk drochnicki/kiełbasa nadbużańska

Karp w galarecie

Sałatka wigilijna z buraczków i ziemniaków

Tatar ze śledzia na pumperniklu

Sałatka z kozim serem i malinowym dresingiem

Zielona rolada z łososiem

Mieszane pieczywo/ z czarnuszką, z solą himalajską/ o niskim IG

Danie ciepłe :

Pierogi z kapustą i grzybami

Zupy do wyboru gości:

Aromatyczny barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami

Lub

Wegetariańskie flaki z boczniaków

Danie główne do wyboru gości:

Filet z pstrąga na salsie z kaparów, oliwek i suszonych pomidorów,
pieczone ziemniaki z rozmarynem

Lub

Kieszeń drobiowa ze szpinakiem, otulona boczkiem
puree ziemniaczane z kaparami
mieszane sałaty z balsamicznym winegretem

Deser:

Wybór ciast:

Makowiec, Piernik, Sernik z matcha, Brownie czekoladowe

Napoje:

Woda z miętą i cytryną
Lemoniada klasyczna/ Lemoniada z kwiatu hibiskusa/ Kompot z suszu
Kawa Hausbrandt/ Herbata Ronefeld

Koszt:

250 zł / os

LITERATKA

Propozycja Wigilijna IV

Przywitanie Gości Grzanym Winem
z goździkami i cynamonem

Przystawki zimne:

Łosoś w cieście francuskim
Deski serów podpuszczkowych i wędlin suszonych
z czarnuszką/ z orzechami/ z czosnkiem niedźwiedzim/z suszonymi pomidorami
polędwica w ziołach/ kiełbasa carska sucha/ kiełbasa z jałowcem
kindziuk drochnicki/kiełbasa nadbużańska suszona
polędwica w ziołach/ kiełbasa carska sucha/ kiełbasa z jałowcem

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

Sałata z rukolą, marynowaną gruszką i serem podpuszczkowym z czarnuszką

Pasztet z gęsi podany z konfiturą z cebuli

Tatar ze śledzia na ciemnym chlebie

Vitello tonnato – plastry pieczonej cielęciny z musem z tuńczyka
Tatar z polędwicy wołowej

Mieszane pieczywo/ z czarnuszką, z solą himalajską/ o niskim IG

Danie ciepłe:

Pierogi z kapustą i grzybami

Zupa do wyboru gości:

Zupa z grzybów leśnych z łazankami i śmietaną

Lub

Flaki po warszawsku

Danie główne do wyboru gości:

Kaczka pieczona z sosem wiśniowym, na karmelizowanych jabłkach,
Truflowe ziemniaki z rozmarynem, sałatka z buraczków

Lub

Sandacz na czarnej soczewicy z sosem holenderskim
chrust z pora/ palone warzywa

Deser:

Wybór ciast:

Makowiec, Piernik, Sernik, Mini babeczki z owocami

LITERATKA

Napoje:

Woda z miętą i cytryną
Lemoniada klasyczna/ Lemoniada z kwiatu hibiskusa/ Kompot z suszu
Kawa Hausbrandt/ Herbata Ronefeld

Koszt:

350 zł / os

Propozycja Win

w promocyjnej cenie 155 zł / but

Alameda Chardonnay CALIFORNIA USA
Campagnola Pinot Grigio I.G.T. Delle Venezie WŁOCHY
Alameda Zinfandel California USA
Podere Don Cataldo Negroamaro Rosato WŁOCHY
Podere Don Cataldo Primitivo WŁOCHY
Podere Don Cataldo Negroamaro WŁOCHY

OPEN BAR 4 GODZINY 220 ZŁ/ OS

Piwo Zwierzyniec Pils
Wino Grzane z goździkami i cynamonem
Wódka J.A. Baczewski
Alameda Chardonnay California USA
Campagnola Pinot Grigio I.G.T. Delle Venezie WŁOCHY
Alameda Zinfandel California USA
Podere don Cataldo Negroamaro Rosato WŁOCHY
Podere don Cataldo Primitivo WŁOCHY
Podere don Cataldo Negroamaro WŁOCHY

Gwarantując profesjonalny serwis do wszystkich zestawów
pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku.
Ceny zawierają podatek VAT.

Małgorzata Prokopiak
General Manager Restauracji Literatka

biuro@literatka.com.pl tel. +48 575 737 550