

OFERTA WIGILII FIRMOWYCH 2019



OFERUJEMY:

- Organizację spotkania firmowego w jednej z dwóch dostępnych sal:
 - ✓ Sala kameralna (do 26 osób)
 - ✓ Sala główna z kominkiem (do 90 osób)
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Wsparcie Managera ds. organizacji imprez
- Świąteczne pierniki na powitanie Gości,
- Opieka organizatora w trakcie trwania przyjęcia,
- Świąteczna dekoracja stołów i sal,
- Rozpalony kominek dodający atmosfery,
- Kolędy w tle,
- Bezpłatny parking.

KONTAKT:

Sopot, ul. Smolna 21 , tel. 58 555 29 32 , pytania@godding.pl

OFERUJEMY:

MENU I



ZUPA:

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE:

Pierś z kurczaka z mozzarellą w sosie pomidorowym, ziemniaki au gratin,
pieczone warzywa

DESER:

Waniliowa panna cotta z pomarańczowym sosem i migdałami

NAPOJE:

Kawa/ herbata
Woda mineralna z cytryną
Kompot z suszu

CENA: 80zł netto

MENU II



ZUPA:

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE:

Dorsz w sosie porowym, dyniowo- ziemniaczane puree, pieczona marchewka

DESER:

Kawowa beza z suszoną śliwką i orzechami

NAPOJE:

Kawa/ herbata
Woda mineralna z cytryną
Kompot z suszu

CENA: 95 zł netto

MENU III



ZUPA:

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (na półmiskach)

- Karp smażony z masłem ziołowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Pierogi z kapustą i grzybami (5szt/ osobę)
- Bukiet surówek, buraczki zasmażane
- Kasza gryczana, ziemniaki pieczone

DESER:

Piernik w polewie migdałowej

NAPOJE:

Kawa/ herbata

Woda mineralna z cytryną

Kompot z suszu

CENA: 125zł netto

MENU IV



PRZYSTAWKA:

Podwędzany łosoś na chutney'u jabłkowym z musem chrzanowym

ZUPA:

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE:

Udko kaczki z sosem żurawinowym podane z kopytkami i modrą kapustą

DESER:

Kawowa beza z suszoną śliwką i orzechami

NAPOJE:

Kawa/ herbata

Woda mineralna z cytryną

Kompot z suszu

CENA: 132 zł netto

MENU V



BUFET ZIMNY:

- Karp po żydowsku
- Pstrąg w galarecie
- Sałatka śledziowa z burakami
- Pasztet pieczony z powidłami z czerwonej cebuli
 - Schab pieczony ze śliwką
 - Sałatka jarzynowa
- Roladka z kaczki z bakaliami
- Pieczywo, masło, marynaty

BUFET GORĄCY:

- Barszcz wigilijny w pasztecikiem z kapustą i grzybami
 - Karp smażony saute
 - Pieczony schab w sosie grzybowym
- Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./ osobę)
 - Pieczone ziemniaki
 - Kasza pęczak z warzywami
 - Kapusta z grochem
 - Buraczki zasmażane

DESER:

Waniliowa panna cotta z pomarańczowym sosem i migdałami

NAPOJE:

Kawa/ herbata
Woda mineralna z cytryną
Kompot z suszu

CENA: 175 zł netto



OFERTA NA OPEN BAR do 6 godz.

Pakiet nr 1 - 70 zł brutto / os. + kolejna godz. 30 zł brutto os.

Piwo beczkowe Okocim
Wino włoskie półwytrawne białe i czerwone
Napoje gazowane Cola, Sprite
Soki owocowe : jabłko, pomarańcz

Pakiet nr 2 – 95 zł brutto / os. + kolejna godz. 40 zł brutto os.

Piwo Beczkowe Okocim
Wino hiszpańskie półwytrawne białe i czerwone
Wódka Luksusowa
Napoje gazowane Cola, Sprite
Soki owocowe: jabłko, pomarańcz

Pakiet nr 3 – 120 zł brutto / os. + kolejna godz. 50 zł brutto os.

Piwo Beczkowe Okocim
Wino hiszpańskie półwytrawne białe i czerwone
Wódka Luksusowa
Whisky Bushmills
Napoje gazowane Cola, Sprite
Soki owocowe: jabłko, pomarańcz

Dodatkowo- kociołek grzanego wina z korzennymi przyprawami 450zł netto (10l- ok. 60 porcji)

Alkohole spożywane na miejscu w lokalu, bez możliwości wynoszenia na zewnątrz.

Alkohol i napoje serwowane do stołów.

Obsługa nie przygotowuje drinków.

Informacje dodatkowe:

- Imprezy organizowane są dla minimum 40 osób w sali głównej (sala na wyłączność)
- W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska, podstawowa dekoracja kwiatowa stołów według standardu lokalu.
 - Długość trwania imprezy zależy od wybranego menu:
 - Menu nr I,II,III i IV do 5 godzin. Maksymalnie do godz. 22:00
 - Menu nr V do 8 godzin. Maksymalnie do godz. 02:00