



VIVALDI

HOTEL



CZTERY PORY ROKU

RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA 2023



**Menu oparte na
tradycyjnych
polskich
recepturach**

**Sale na
wyłącznieść**

**Świąteczne
dekoracje i
muzyka w tle**

**Paczki
prezentowe dla
pracowników i
Gości**

**Grzaniec
na powitanie
/w cenie menu/**

SZANOWNI PAŃSTWO

Nieuchronnie zbliża się najpiękniejszy okres w roku - Święta Bożego Narodzenia. Świątecznie udekorowany stół, polskie kolędy w tle, unoszący się w powietrzu zapach pomarańczy, cynamonu i pierników tworzą razem wyjątkową, niepowtarzalną atmosferę. Nieodzownym elementem Świąt są wigilijne spotkania dla firm, które stanowią idealny moment do złożenia podziękowań pracownikom za miniony rok, a także jego podsumowania.

Wobec powyższego mamy ogromną przyjemność przedstawić Państwu ofertę wigilijną Hotelu Vivaldi**** na rok 2023. Zaproponowane niżej menu zostały przygotowane przez Szefa Kuchni uwzględniając liczne sugestie i opinie naszych Gości. Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem i już wkrótce będziemy mieli przyjemność Państwa gościć.



MENU w formie bufetu

169 PLN/os.*
min. 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiety z kapustą kiszoną własnej produkcji i grzybami

DANIE GŁÓWNE

1,5 porcji/os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów
Pieczeń z karkówki / sos rozmarynowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Buraki karmelizowane w miodzie
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka

ZIMNY BUFET

1,5 porcji/os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Dorsz / włoszczyzna / sos pomidorowy
Pasztet z żurawiną / chutney z gruszek
Sałatka warzywna / jajko
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Sernik tradycyjny
Makowiec z bakaliami

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU w formie bufetu

225 PLN/os.*
min. 15 osób

Z U P A

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiet z kapustą kiszoną własnej produkcji i grzybami
Zupa z grzybów leśnych / łazanki / oliwa truflowa

D A N I E G Ł Ó W N E

1,5 porcji/os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów
Filet z dorsza / sos śmietanowy z porem
Pieczeń z karkówki / sos rozmarynowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

D O D A T K I

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Buraki zasmażane z chrzanem
Ryż jaśnimowy
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka

Z I M N Y B U F E T

2 porcje/os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Terrina rybna / zielone warzywa
Dorsz / włoszczyzna / sospomidorowy
Paszтет z żurawiną/chutney z gruszeki
Rostbef wołowy/konfutura z czerwonej cebuli
Sałatka warzywna/ jajko
Carpaccio z buraka/ ser kozi / orzechy / miód
Pieczywo / masło smakowe

D E S E R

Makowiec z bakaliami
Sernik tradycyjny

N A P O J E

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU na platerach

SERWOWANE "W STÓŁ"
249 PLN/os.*

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiet z kapustą kiszoną własnej
produkcji i grzybami
Zupa z grzybów leśnych / łazanki / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

2 porcje/os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów
Filet z dorsza / sos kaparowy
Udko z kaczki / sos majerankowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Buraki zasmażane z chrzanem
Kulebiak z kapustą i grzybami
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka
Ryż jaśminowy

ZIMNY BUFET

2 porcje/os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Terrina rybna / zielone warzywa
Dorsz / włoszczyzna / sos pomidorowy
Paszтет z żurawiną / chutney z gruszki
Pieczony rostbef / konfitura z czerwonej cebuli
Sałatka warzywna / jajko
Carpaccio z buraka / ser kozi / orzechy / miód
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Makowiec z bakaliami
Sernik tradycyjny
Tarta cyrynowa z bezą włoską

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8
osobowych i większych.



MENU na platerach

SERWOWANE "W STÓŁ"
289 PLN/os.*

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiet z kapustą kiszoną własnej produkcji i grzybami

Zupa z grzybów leśnych / łazanki / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

2,5 porcji /os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów

Filet z pstrąga łososiowego (Gospodarstwo Rybackie Zielenica)

Pieczeń z karkówki / sos rozmarynowy

Udko z kaczki / sos majerankowy

Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami

Warzywa gotowane na parze

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie

Buraki karmelizowane w miodzie

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kopytka

Kulebiak z kapustą i grzybami

ZIMNY BUFET

2,5 porcji /os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula

Terrina rybna / zielone warzywa

Dorsz / włoszczyzna / sos pomidorowy

Pasztet z żurawiną / chutnej z gruszki

Karkówka z czosnkiem / sos chrzanowy

Pieczony rostbef / konfitura z czerwonej cebuli

Salatka warzywna / jajko

Carpaccio z buraka / ser kozi / orzechy / miód

Pieczyno / masło smakowe

DESER

Makowiec z bakaliami

Sernik tradycyjny

Tarta cytrynowa z bezą włoską

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego

Sok owocowy, woda z cytryną i miętą

Świeżo parzona kawa

Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8
osobowych i większych.



MENU serwowane

SKRÓCONE
(wybór dania głównego)
165 PLN/os.*
do 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiet z kapustą kiszoną
własnej produkcji i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Smażony filet z pstrąga łososiowego / czarna soczewica / sos
z kiszzonego ogórka

lub

Zraz wołowy / kopytka pietruszkowe / modra kapusta
gotowana w czerwonym winie / sos rozmarynowy

lub

Pierogi z kapustą i grzybami / szpinak / sos z suszonych
grzybów (VEGE)

DESER

Sernik tradycyjny

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego

Sok owocowy

Woda z cytryną i miętą

Świeżo parzona kawa

Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8
osobowych i większych.

MENU serwowane

SKRÓCONE

(wybór zupy, dania głównego i deseru)

210 PLN/os.*
do 15 osób

PRZYSTAWKA

Łosoś gravlax / creme fraiche / ogórek / imbir

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiet z kapustą kiszoną
własnej produkcji i grzybami
lub

Zupa z grzybów leśnych / łazanki / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Karp smażony / ziemniaki puree kapusta kiszona własnej
produkcji / sos grzybowy
lub

Zraz wołowy / kopytka pietruszkowe / modra kapusta
gotowana w czerwonym winie / sos rozmarynowy
lub

Pierogi z kapustą i grzybami / szpinak / sos z suszonych
grzybów (VEGE)

DESER

Sernik tradycyjny
lub

Brownie czekoladowe / pralina orzechowa / lody
śmietankowe / żel z brandy

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy

Woda z cytryną i miętą

Świeżo parzona kawa

Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8
osobowych i większych.



Paczki prezentowe

Paczki świąteczne dla pracowników to doskonały sposób na okazanie wdzięczności za ich zaangażowanie i efektywność w ostatnich miesiącach. Odpowiednio dobrane i przygotowane paczki świąteczne mogą wzmacniać poczucie przynależności do zespołu, a także promować markę poza miejscem pracy.

Mając to na uwadze, przygotowaliśmy paczki świąteczne, które będą miłym gestem w tym wyjątkowym czasie. Ich zawartość możemy dostosować do Państwa oczekiwań lub preferencji osoby, która ma zostać obdarowana.

Paczki posiadają wiele świątecznych akcentów i są gustownie zapakowane w karton, który ułatwia transport.

W zestawie mogą znaleźć się nasze, domowe przetwory jak np.: mus z białej czekolady, marynowane grzybki, konfitury jak i klasyczne czekoladki, świąteczna, aromatyczna herbata czy eleganckie wino.

Proponujemy przykładowe zestawy w cenie 129zł i 169zł brutto.





W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

W trakcie składania zamówienia uprzejmie prosimy
o przekazanie informacji dotyczących alergii,
diety, czy nietolerancji pokarmowych
uczestników spotkania.



ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU



Rezerwacje:

✉ gastronomia@vivaldi.pl

☎ 61 858 81 30

www.vivaldi.pl/poznan