



na stawach

OFERTA WIGILIA DLA FIRM 2024

na stawach

Sala bankietowa **“Na Stawach”** to miejsce, które doskonale wpisuje się w tradycję organizacji firmowych wigilii, łącząc klasyczną elegancję z przyjazną atmosferą.

Przestronne wnętrza pozwalają na swobodne aranżacje, dzięki czemu można dostosować układ sali do liczby Gości i charakteru spotkania – od kameralnych, bardziej intymnych przyjęć, po większe uroczystości. Urokliwy widok na pobliskie stawy oraz piękne otoczenie natury nadają wyjątkowy klimat, który potęguje magię świąt.

Obsługa na najwyższym poziomie czuwa nad tym, aby każdy szczegół wydarzenia był dopracowany, a Goście czuli się wyjątkowo. Oferowane menu świąteczne jest skomponowane z najwyższą starannością, uwzględniając zarówno tradycyjne wigilijne potrawy, jak i nowoczesne propozycje kulinarne, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy. Dodatkowo, elastyczność w organizacji wydarzeń pozwala na stworzenie w pełni spersonalizowanego doświadczenia, które na długo pozostanie w pamięci uczestników.

Sala **“Na Stawach”** wyróżnia się również swoją lokalizacją – położenie z dala od zgiełku miasta, ale jednocześnie z łatwym dojazdem, sprawia, że to idealne miejsce na świąteczne spotkanie firmowe. To tutaj, w wyjątkowej oprawie, można celebrować sukcesy mijającego roku, zacieśniać relacje zespołowe i budować niezapomniane wspomnienia w świątecznej aurze.



ZESTAW I – 150,00 NETTO

Zupa

Tradycyjny barszcz wigilijny na zakwasie z grzybowymi uszkami

Danie główne (jedno danie do wyboru)

Sandacz w złocistej skorupce, kaszotto z kurkami i pomidorami, cukinia
Wolno gotowany karczek, sos z czerwonego wina, opiekane ziemniaki,
czerwona kapusta z pomarańczą i żurawiną

Deser

Seromak z sosem waniliowym

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna,
kompot z suszu owocowego aromatyzowany winem i goździkami

ZESTAW II – 200,00 NETTO

Przystawka

Tatar ze śledzia, pikle, majonez lubczykowy

Zupa

Wigilijny żurek z suszonymi grzybami i ziemniaczkami

Danie główne (jedno danie do wyboru)

Polędwiczka z dorsza, sos rozmarynowo-cytrynowy, ryż, warzywa ratatouille
Filet z kurczaka kukurydzianego supreme, dyniowe chutney, burak glazurowany, ziemniak confit

Deser

Szarlotka ze śliwką, sos cytrynowy

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna,
kompot z suszu owocowego aromatyzowany winem i goździkami

ZESTAW III – 225,00 NETTO

Przystawka

Łosoś marynowany w chrzanie z żurawiną, cebula piklowana, burak,
roszponka, sos pomarańczowy

Zupa

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne (jedno danie do wyboru)

Filet z okonia w aromacie rozmarynu, polenta migdałowa, warzywa ragout z grzybami, sos koperkowy
Udka z kaczki, sos wiśniowy, kluski śląskie, modra kapusta

Deser

Tarta śliwkowa z kruszonką

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna,
kompot z suszu owocowego aromatyzowany winem i goździkami

ZIMNY BUFET – 119,00 NETTO

Roladki z łososia z serkiem ricotta
Kompozycja wędlin i mięs domowych z chrzanem i ćwikłą
Domowy pasztet z żurawiną
Filety śledziowe w sosie śmietanowym z jabłkiem
Tymbaliki z karpia z musem chrzanowym
Sałatka śledziowa z pieczonymi burakami i gotowanym jajkiem
Deska serów z bakaliami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wybór sosów i dipów
Świeże pieczywo, masła

DANIE CIEPŁE

Wybór pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami

DESERY

Makowiec
Ciasto czekoladowe z wiśniami

ŚWIĄTECZNA KOLACJA W FORMNIE BUFETU – 215,00 NETTO

Dorsz na warzywach julienne
Tradycyjne śledzie w śmietanie z tartym jabłkiem
Kompozycja mięs i wędlin z chrzanem i ćwikłą
Rolada z indyka z morelami
Carpaccio z czerwonego buraka z serem dor blue i winnym sosem
Deska serów z bakaliami
Sałatka kuskus z awokado i orzechami
Wybór sosów i dipów
Świeże pieczywo, masła

DANIE CIEPŁE

Barszcz czerwony z kapuśniakiem
Łosoś w sosie koperkowym
Pieczona karkówka w sosie grzybowym
Pierogi ruskie z cebulą
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kapusta z grzybami i grochem
Surówka z marchwi i pomarańczy

DESERY

Makowiec
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Sernik pomarańczowy

ŚWIĄTECZNA KOLACJA W FORMNIE BUFETU – 235,00 NETTO

Łosoś marynowany w sosie pomidorowym
Śledź marynowany z sałatką ziemniaczaną
Wybór tradycyjnych pieczonych mięs
Swojskie wędliny z piklami
Deska serów z bakaliami
Sałatka z pieczonego buraka
Sałatka makaronowa z tuńczykiem, świeżą papryką i oliwkami
Świeże pieczywo, masło

DANIE CIEPŁE

Żur grzybowy z ziemniakami
Karp panierowany po wiedeńsku z masłem czosnkowym
Pieczona karkówka ze śliwką
Pierogi z kapustą i grzybami
Kluski z makiem
Kopytka z suszonymi śliwkami i migdałami
Ryż z warzywami
Brokuły zapiekane z bakaliami i tartym parmezanem
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z kiszonej kapusty

DESERY

Szarlotka
Ciasto czekoladowe z wiśni
Sernik pomarańczowy

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

+48 601 708 934

biuro@nastawach24.pl

Na Stawach 24, 33-340 Stary Sącz

