

SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE 2016

OFERTA DLA FIRM

HOTEL BARTAN W GDAŃSKU NAD MORZEM



Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, a wraz z nimi Wigilia dzień szczególny, który w każdej firmie miło się wspomina.

Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni Hotelu BARTAN *** Sławomir Sieg przygotuje dla Państwa Świąteczne Menu, które składać się będzie ze wszystkiego co w polu, sadzie, wodzie, lesie i ogrodzie, czyli tradycyjnych potraw kuchni polskiej.

Proponujemy organizację spotkań świątecznych w Restauracji Bursztynowej w hotelu bądź w siedzibie Państwa firmy. Gwarantujemy najwyższy poziom świadczonych przez nas usług cateringowych.

Każda firma, która skorzysta z naszej oferty otrzyma w prezencie **VOUCHER** na noc weekendową w Hotelu BARTAN *** dla 2 osób z pakietem Wellness*.

Serdecznie zapraszamy do dokonania rezerwacji wybranego przez Państwa terminu.

W razie pytań prosimy o bezpośredni kontakt z naszym pracownikiem, który chętnie udzieli Państwu dodatkowych informacji.

***VOUCHER** będzie przekazany organizatorowi spotkania powyżej 50 osób. Voucher obejmuje 1 nocleg dla 2 osób w komfortowym pokoju ze śniadaniem w formie bufetu, bezpłatnym wstępem do strefy Wellness, możliwość wypożyczenia rowerów, kijków do nordic walking. Ważny do grudnia 2017 r.

Hotel Bartan
ul. Turystyczna 9A
80-680 Gdańsk
Karolina Wolańska Food & Beverage Manager
tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157
e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



**Propozycje menu cateringowego na spotkanie wigilijne w formie bufetu
(powyżej 20 osób)**

Menu I 39 zł/os.

Barszcz czerwony 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.
Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona 80 g
Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa 100 g
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.
Woda mineralna w karafkach

Menu II 39 zł/os.

Barszcz czerwony 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.
Schab ze śliwką w galarecie 50 g
Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa 100 g
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.
Woda mineralna w karafkach

Menu III 49 zł/os.

Zupa z borowików 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.
Pstrąg w galarecie z warzywami 50 g
Sałatka ziemniaczana po polsku 100 g
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.
Woda mineralna w karafkach

Menu III 49 zł/os.

Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona 80 g
Barszcz czerwony 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.
Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.
Woda mineralna w karafkach

Menu IV 60 zł/os.

Zupa z borowików 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.
Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona 80 g
Pstrąg w galarecie z warzywami 50 g
Paszтет świąteczny 80g
Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa 100 g
Ciepłe bułeczki 2 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.
Woda mineralna w karafkach
Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Pierogi własnoręcznie klejone (do wyboru) :

- z kapustą i grzybami
- ruskie
- z ziemniakami i czosnkiem

Ciasta wigilijne (do wyboru):

- sernik
- makowiec z bakaliami
- piernik z bakaliami
- ciastka koktajlowe (eklerki, ptysie)
- rogaliki z wiśniami

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Do powyższych cen doliczamy (przy usłudze cateringowej)

10% wartości zamówienia za dostawę bez serwisu kelnerskiego

25% wartości zamówienia za dostawę z serwisem kelnerskim

(zastawa, obrusy, obsługa)

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

Karolina Wolańska Food & Beverage Manager

tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157

e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



**Propozycje menu cateringowego na spotkanie wigilijne w formie bufetu
(powyżej 40 osób)**

Menu I 69 zł/os.

Zakąski zimne:

5 zakąsek do wyboru

Karp po żydowsku

Pstrąg w galarecie z warzywami

Terrina rybna na roszone

Ryba po grecku

Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona

Tatar ze śledzia na pumperniklu

Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa

Sałatka ziemniaczana po polsku

Pasztet świąteczny

Tymbaliki drobiowe

Indyk z morelą w maładze

Terrina drobiowa z bakaliarni

Schab z morelą lub śliwką w galarecie

(Zakąski zimne łącznie 300g/os.)

Dania gorące:

Barszcz z pasztecikiem/ Zupa grzybowa

Dorsz smażony z grzybami

Pierogi własnoręcznie klejone

Groch z kapustą

(Dania gorące łącznie 500g/os.)

Desery:

Ciasto wigilijne

(Desery łącznie 100g/osoba)

Napoje:

Woda mineralna w karafkach

Cydr 150ml lub sok 200ml

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

Karolina Wolańska Food & Beverage Manager

tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157

e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Menu II 80 zł/os.

Zakąski zimne:

7 zakąsek do wyboru

Karp po żydowsku

Pstrąg w galarecie z warzywami

Terrina rybna na roszone

Ryba po grecku

Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona

Tatar ze śledzia na pumperniklu

Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa

Sałatka ziemniaczana po polsku

Pasztet świąteczny

Tymbaliki drobiowe

Indyk z morelą w maladze

Terrina drobiowa z bakaliami

Schab z morelą lub śliwką w galarecie

(Zakąski zimne łącznie 400g/os.)

Dania gorące:

Barszcz z pasztecikiem/ Zupa grzybowa

Kaczka luzowana z farszem po polsku

Pierogi własnoręcznie klejone

Ziemniaki opiekane w ziołach

Groch z kapustą

(Dania gorące łącznie 500g/os.)

Desery:

Ciasto wigilijne

(Desery łącznie 100g/os.)

Napoje:

Woda mineralna w karafkach

Cydr 150ml lub sok 200ml

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

Karolina Wolańska Food & Beverage Manager

tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157

e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Pierogi własnoręcznie klejone (do wyboru) :

- z kapustą i grzybami
- ruskie
- z ziemniakami i czosnkiem

Ciasta wigilijne (do wyboru):

- sernik
- makowiec z bakaliami
- piernik z bakaliami
- ciastka koktajlowe (eklerki, ptysie)
- rogaliki z wiśniami

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Do powyższych cen doliczamy (przy usłudze cateringowej)
10% wartości zamówienia za dostawę bez serwisu kelnerskiego
25% wartości zamówienia za dostawę z serwisem kelnerskim
(zastawa, obrusy, obsługa)

**Propozycje menu wigilijnego zasiadanego (od 10 osób)
w naszej Restauracji Bursztynowej lub w Państwa firmie:**

Menu II 49 zł/os.

Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

Kaczka luzowana z farszem po polsku podane z kopytkami i modrą kapustą

Deser

Jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym

kawa, herbata, woda mineralna

Menu II 69 zł/os.

Przystawka

Pierogi własnoręcznie klejone podane z polską okrasą

Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

Dorsz bałtycki w towarzystwie leśnych grzybów w śmietanie
pieczony ziemniak z masłem ziołowym

Deser

Jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml, kawa, herbata, woda mineralna

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A
80-680 Gdańsk

Karolina Wolańska Food & Beverage Manager

tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157

e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Menu II 89 zł/os.

Przystawka zimna

Carpaccio z łososia w oliwie z różowym pieprzem i dresingiem limonowym,
pieczywo, masło

Przystawka ciepła

Pierogi własnoręcznie klejone podane z polską okrasą

Zupa

Zupa grzybowa z ziołowymi kluseczkami

Danie główne

Gęś pieczona po staropolsku podana z kluseczkami
i modrą kapustą z korzennymi przyprawami

Deser

Sernik na musie malinowym z bitą śmietaną

Lampka wina, kawa, herbata, woda mineralna

Polecamy również:

Cydr Jabłkowy, gruszkowy, cynamonowy
Wino białe, wino czerwone – 40 zł / but.

Pierogi własnoręcznie klejone (do wyboru) :

- z kapustą i grzybami
- ruskie
- z ziemniakami i czosnkiem

Desery wigilijne (do wyboru):

- Jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym
- sernik
- makowiec z bakaliami
- piernik z bakaliami
- ciastka koktajlowe (eklerki, ptysie)
- rogaliki z wiśniami

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A
80-680 Gdańsk

Karolina Wolańska Food & Beverage Manager

tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157

e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Do powyższych cen doliczamy (przy usłudze cateringowej)
10% wartości zamówienia za dostawę bez serwisu kelnerskiego
25% wartości zamówienia za dostawę z serwisem kelnerskim
(zastawa, obrusy, obsługa)

Oferujemy również naszą specjalność- jako zmiana pozycji w menu:

- Karp duszony z jarzynami w śmietanie
- Golonka na trzy sposoby (z warzywami, z grzybami z farszem mięsnym)
- Dorsz bałtycki w towarzystwie leśnych grzybów w śmietanie
- Gołąbki z kaszą i grzybami

Na życzenie zamawiamy muzykę na żywo w formie kolęd.

***Mamy nadzieję, iż wyżej wymieniona oferta spełni Państwa oczekiwania, dzięki czemu będziemy mieli przyjemność zorganizować dla Państwa poczęstunek.
Zapraszamy do rezerwacji terminu.***

Serdecznie zapraszamy na ***polską gościnę*** w najlepszym wydaniu!