



MAZURSKI RAJ

HOTEL • MARINA • SPA

★★★



WIGILIA

DLA FIRM

2017

Mazurski Raj, Piaski 5, 12-220 Ruciane Nida
www.mraj.pl



Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia to doskonała okazja do spotkania ze Współpracownikami, Kluczowymi Klientami, Kontrahentami. W Hotelu Mazurski Raj, wydobędziemy dla Państwa charakterystyczny zapach oraz magiczną atmosferę wypełnioną niepowtarzalnym aromatem grzanego wina, goździków, cynamonu i świątecznych wypieków.

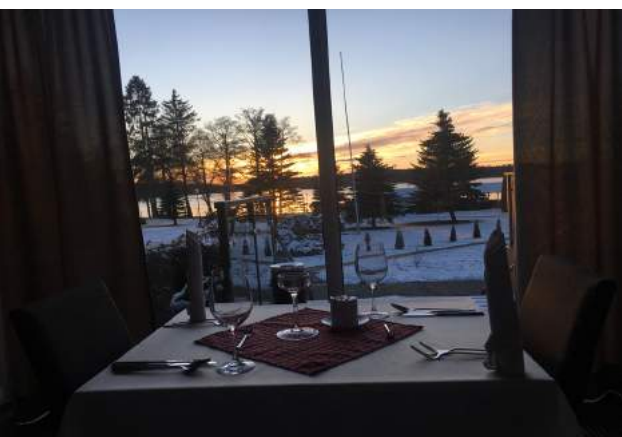
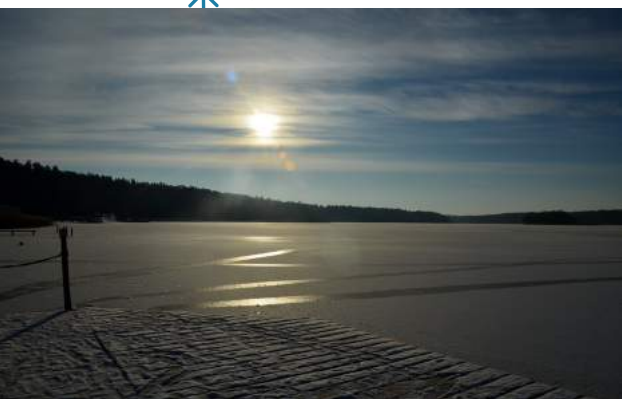
To właśnie u Nas zorganizowana Wigilia Firmowa, będzie dla Państwa z pewnością spotkaniem niezapomnianym. Jest tu doskonały klimat do podsumowania sukcesów odchodzącego roku, a także wspólnego wytyczenia planów na nadchodzący nowy rok.

Szef kuchni przyrządzi dla Państwa doskonałe jedzenie na miejscu lub zaoferuje catering. Na specjalne życzenie zapewniamy dodatkowe atrakcje takie jak degustacja win z obsługą sommelierów, pokazy gotowania, nastrojową muzykę i wiele innych.

W ofercie wigilii firmowej przygotowaliśmy dla Państwa:

- Elegancka kolacja serwowana lub kolacja bufetowa
- Pakiety napojów i alkoholi do wyboru
- Uroczysta dekoracja stołów i sali
- Nastrojowa muzyka świąteczna
- Profesjonalna obsługa
- Opłatek dla uczestników
- Pięknie Przystrojona choinka
- Święty Mikołaj, rozdający prezenty pracownikom (dodatkowo)
- Fotograf na życzenie
- Prezenty na życzenie
- Kolędy i pastorałki





ELEGANCKIE MENU SERWOWANE W CENIE 59 ZŁ/OS

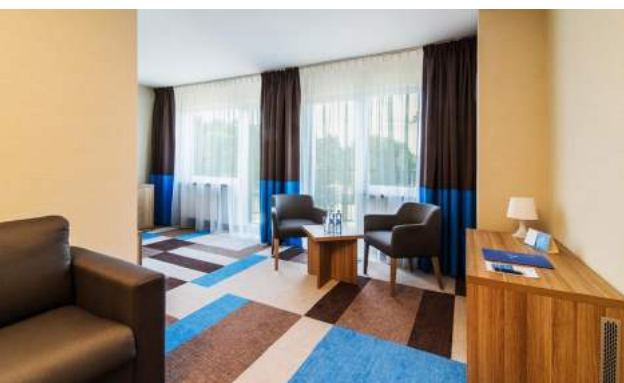
- * Przystawka:
Paszтет świąteczny ze śliwką
 - * Zupa:
Zupa rybna z kawałkami łososa
 - * Danie główne:
Filet rybny panierowany
Ziemniaki ziołowe
Zestaw surówek
Świąteczna kapusta z grochem
 - * Deser:
Ciasto piernikowe z jabłkiem
Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą
-

ELEGANCKIE MENU SERWOWANE W CENIE 79ZŁ/OS

- * Przystawka:
Paszтет świąteczny ze śliwką
- * Zupa:
Klasyczny barszczyk z uszkami
- * Danie główne:
Dzwonki z Karpia saute`
Puree ziemniaczane
Zestaw surówek
Kapusta zasmażana
- * Deser:
Sernik z suszonymi owocami i sosem pomarańczowym
Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą

* Bufet Szefa Kuchni:

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Paszтет świąteczny z żurawiną
- Karp po żydowsku
- Ryba po grecku
- Sałatka lwowska ze śledziem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Wybór pieczywa i masełek smakowych
- Sos tatarski
- Kompot z suszu
- Makowiec



ELEGANCKIE MENU SERWOWANE W CENIE 119ZŁ/OS

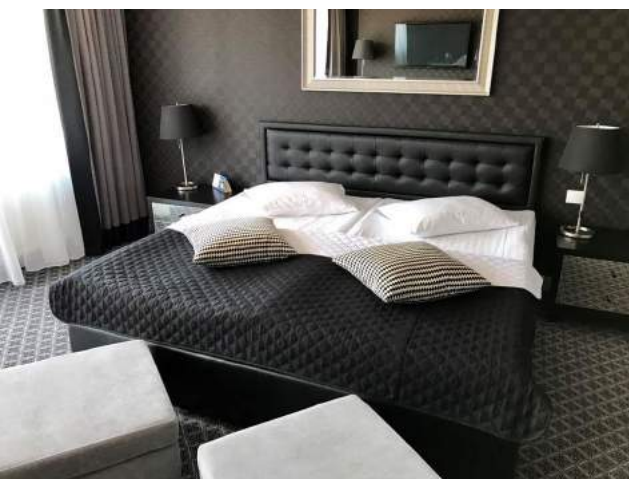
- * Przystawka:
Kaczka w marynacie korzennej z jabłuszkiem glazurowanym
- * Zupa:
Klasyczny barszczyk z uszkami
- * Danie główne:
Karp w ziołowej panierce
Indyk w sosie wiśniowo-piernikowym
Schab ze śliwką w otulinie z boczku
Ziemniaki ziołowe, Frytki, Ziemniaki z masłem
Zestaw surówek, kapusta z grochem, buraczki na ciepło
- * Deser:
Sernik z suszonymi owocami i sosem pomarańczowym
Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą, Grzane wino z pomarańczą.
- * Bufet szefa kuchni:

Paszтет świąteczny
Patery wędlin
Śledź w oleju z cebulką i koprem
Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
Tymbaliki z łososia
Sos tatarski
Rolada z indykiem i żurawiną
Wybór pieczywa i masełek smakowych
Makowiec, Mufiny cytrynowe z żurawiną, Sernik tradycyjny



MENU BUFETOWE W CENIE 89 ZŁ/OS

- * Welcome drink:
- * Kieliszek wina domowego białego lub czerwonego lub grzańca
- * Przystawki zimne:
 - Tatar ze śledzia z ogórkiem kiszonym na łódeczkach cyrkonii
 - Śledź pod pierzynką (z jajkiem , buraczkami, serem żółtym)
 - Krucha tarta z podgrzybkami i kapustą wigilijną
 - Wigilijna sałatka jarzynowa
 - Delikatny filet z ryby pod puszystą pierzynką
 - Wybór pieczywa
 - Masełka smakowe
- * Dania gorące (w podgrzewaczach):
 - Barszcz czerwony rubinowy na zakwasie
 - Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami
 - Karp smażony podany na kapuście wigilijnej z olejem
 - Inianym i kopytkami
 - Mix sałat podany w towarzystwie świeżych warzyw i dipów:
 - vinaigrette,
 - miodowo-musztardowy
 - i oliwa z oliwek do własnej kompozycji
- * Desery:
 - Mix świątecznych babeczek
 - Wigilijna kutia z makiem, bakaliami i miodem
 - Włoski deser panna cotta w trzech smakach
- * Napoje:
 - Woda mineralna (cytryna, mięta)
 - Kawa, herbata



MENU BUFETOWE II W CENIE 139 ZŁ/OS

- * Welcome drink:
- * Kieliszek wina domowego białego lub czerwonego lub grzańca
- * Czekadełko:
Chrupiące ciepłe pieczywo
Własnej receptury masło ziołowe
Wysokiej klasy oliwy smakowe
- * Przystawki zimne:

Matias marynowany z siekaną cebulą i korniszonem w oleju lnianym
Śledź pod pierzynką (z jajkiem , buraczkami, serem żółtym)
Krucha tarta z podgrzybkami i kapustą wigilijną
Deska mięs pieczonych i pasztetów własnego wyrobu
z korzennym pieczywem, piklami i świeżym chrzanem
Wigilijna sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
Sałatka z gruszką i gorgonzolą
Tatar z łososia podany na łożeczkach cyrkonii
Deska serów Francja/Polska/Włochy
Sałatka Caprese (pomidory z mozzarellą skropione sosem pesto
ze świeżej bazylii i prażonym orzeszkami Pini)
- * Dania gorące (w podgrzewaczach):

Tradycyjna grzybowa z łazankami
Barszcz czerwony, rubinowy na zakwasie
Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony podany z kapustą i z grzybami
Mix sałat podany w towarzystwie świeżych warzyw i dipów:
vinaigrette, miodowo-musztardowy i oliwa z oliwek
do własnej kompozycji
Soczyste polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym,
włoskie gnocchi z szalwią i oliwą z oliwek, mix warzyw grillowanych
- * Desery:
Beza goździkowo-pomarańczowa
Mix świątecznych babeczek
Wigilijna kutia z makiem, bakaliami i miodem
Włoski deser panna cotta w trzech smakach
Świeże owoce
- * Napoje:
Kompot z suszu z goździkami i cynamonem
Sok owocowy – 200 ml/os.
Woda mineralna (cytryna, mięta)
Kawa, herbata



MAZURSKI RAJ
HOTEL • MARINA • SPA
★★★

Wesołych Świąt

Dodatkowo dla Gości proponujemy:

**Kręgle
Bilard
Piłkarzyki
Ping pong
Hala sportowa**

Mazurski Raj, Piaski 5, 12-220 Ruciane Nida
www.mraj.pl