



HOTEL NH POZNAŃ OFERTA WIGILIJNA 2018

W RAMACH PAKIETU SPOTKAŃ WIGILIJNYCH PROPONUJEMY PAŃSTWU

- * Wyjątkowo klimatyczne sale na wyłączność
 - * Świąteczne przystrojenie
 - * Nastrojowa muzyka
- * Profesjonalna obsługa kelnerska

PROPOZYCJA 1 SERWOWANA

59 pln/osoba

Przystawka

Pstrąg wędzony na pieczonym buraku z chrzanem i imbirem

Zupa

Barszcz z uszkami na wędzonce

Danie główne

Marynowany filet z karpia, pieczone ziemniaki z rozmarynem, glazurowana brukselka

Deser

Ciasto orzechowe z pudrem cytrynowym

PROPOZYCJA 2 BUFET

89 pln/osoba

Przystawki (2 porcje/osoba)

Wybór mięs i wędlin

Tradycyjna sałatka jarzynowa z szynką

Filet z dorsza po grecku

Śledź w trzech sosach (śmietanowy, curry, pomidorowy)

Pieczywo, masło

Zupa (1 porcja/osoba)

Zupa z grzybow leśnych z tymiankiem i łązankami

Danie główne (2 porcje/osoba)

Filet z karpia smażony na maśle z cebulką i pieczarkami

Filet z kaczki w miodzie z jabłkami i rozmarynem

Pierogi z kapustą i grzybami

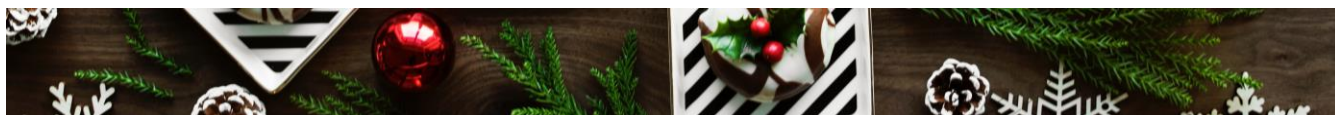
Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Szagówki poznańskie

Modra kapusta ze śliwkami

Deser (1,5 porcji/osoba)

Wybór świątecznych ciast (piernik, sernik, makowiec)



PROPOZYCJA 3 BUFET

109 pln/osoba

Przystawki (2 porcje/osoba)

Sałatka z pieczonych ziemniaków z korniszonami i marynowaną pieczarką
Śledź z jabłkiem i śmietaną
Carpaccio z łososia z koprem i warzywami
Deska polskich wędlin i mięs z marynowanymi warzywami
Pieczywo, masło

Zupa do wyboru (1 porcja/osoba)

Barszcz z uszkami
Krem z dyni z chilli i kolendrą

Danie główne (2 porcje/osoba)

Filet z dorsza w sosie rakowym
Polędwica wieprzowa z suszonymi grzybami i rozmarynem
Karp soule z cebulką i majerankiem
Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
Purre z grochu
Pieczone ziemniaki z ziołami
Warzywa gotowane z parmezanem
Kapusta z grzybami

Deser 2 porcje/osoba

Wybór świątecznych ciast
Mus czekoladowy z pomarańczą

PROPOZYCJA 4 BUFET

149 pln/osoba

Przystawki (2 porcje/osoba)

Śledź z cebulką i śmietaną
Łosoś w galarecie
Śliwki w boczku
Wybór ryb wędzonych z sosami
Tradycyjna sałatka jarzynowa z szynką
Sałatka śledziowa z warzywami
Pieczywo, masło

Zupy do wyboru (1 porcja/osoba)

Barszcz z krokietem
Grzybowa z łazankami

Danie główne (2 porcje/osoba)

Filet z karpia soule z cebulką i pieczarkami
Udko gęsie pieczone z jałowcem i jabłkiem
Dorsz z sosem szafranowym i limonką
Szynka z pikantnym sosem własnym
Pierogi z kapustą i grzybami
Pyzy drożdżowe
Pieczone ziemniaki
Kapusta z grzybami
Pieczone buraki

Deser 2 porcje/osoba

Sernik z malinami
Rolada makowa
Krem mascarpone z owocami leśnymi



NAPOJE

Pakiet napojów

29 pln/osoba

Kawa

Wybór herbat (6 rodzajów)

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

Soki owocowe (3 rodzaje – pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy)

Kompot z suszonych owoców

Welcome drink

grzane wino z cytrusami i przyprawami

8 pln/osoba

Wino

Monjardin Tempranillo

Para Ximenez Sauvignon Blanc

50 pln/butelka; 8 pln/kieliszek

Wino musujące

Vinya Escude Cava Brut Nature

60,00 pln/butelka; 10,00 pln/kieliszek



Zapraszamy do współpracy!

ARLETA PALCZEWSKA

Conference & Banquet Coordinator

M: +48 669 888 207

T: +48 61 624 88 88

Mail: a.palczewska@nh-hotels.com

SANDRA KOKOCIŃSKA

Key Account Specialist

M: +48 695 442 223

T: +48 61 624 88 98

Mail: sales.nhpoznan@nh-hotels.com

NH Hotel Poznań**** ul. Święty Marcin 67, 61-806 Poznań

