

Wigilia Firmowa 2024



Wigilia firmowa to doskonała okazja do spotkania z pracownikami, podsumowanie dokonań firmy oraz wspólnie spędzony czas. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą Hotelu Mrągowo Resort & Spa na tegoroczną Wigilię.

menu serwowane

140 pln netto /osoba

Przystawka

Tatar z wędzonych ryb **lub**
łosoś na guacamole

Zupa

Krem z pieczonego buraka / kwaśna
smietana / orzechy **lub**
zupa grzybowa / łazanki

Danie główne

Karp saute / gratin ziemniaczane / mix sałat
lub
sandacz / pieczone ziemniaki / sos kurkowy /
sałatka z ogorka kiszzonego

Deser

Tort makowy **lub** szarlotka

100 pln netto /osoba

Zupa

Barszcz czerwony / uszka z grzybami **lub**
zupa grzybowa / łazanki

Danie główne

Karp smażony / pieczone ziemniaki /
surówka z kapusty **lub** halibut / sos
borowikowy / puree ziemniaczane

Deser

Makowiec **lub** sernik po królewsku

30 pln netto /osoba

Napoje

Kawa / herbata / woda gazowana / woda
niegazowana / soki

rezerwacje

- szczegóły, kontakt i rezerwacje:
konferencje@mragoworesort.pl
+48 89 7433100

Wigilia Firmowa 2024



menu bufetowe

180 pln netto /osoba, bez przystawki 140 pln netto /osoba

przystawka

- Carpaccio z gęsi w czerwonym winie **lub** tatar z łososia na guacamole z grzanką **lub** cząstki batatów z wędzonym łososiem

bufet dań ciepłych

- Dwie zupy do wyboru:
 - barszcz czerwony / uszka z grzybami,
 - zupa grzybowa / łazanki,
 - krem z pieczonego buraka / grzyby,
 - zupa rybna ,
- Karp smażony / prażone migdały **lub** lin /sos kurkowy
- Caprese z kurczaka **lub** polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- Krokiety z kapusta **lub** gołąbki z kaszą i grzybami pieczone z pomidorami
- Pierogi z kapustą i grzybami **lub** wigilijna kapusta z grzybami i fasolą
- Ziemniaki pieczone **lub** puree ziemniaczane zapiekane
- Mix warzyw parowanych **lub** fasolka szparagowa

bufet dań zimnych

- Plater ryb wędzonych (pstrąg , sum, jesiotr)
- Mini brioche z anchois
- Deska serów /mus żurawinowy / krakersy
- Carpaccio z pieczonego buraka / kozi ser
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Ryba po grecku
- Śledzie w oleju / śledzie w śmietanie
- Tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Marynaty warzywne / sosy / pieczywo /masło
- Kluski z makiem

bufet deserowy

- Makowiec, sernik, szarlotka, owoce

30 pln netto /osoba

Napoje

Kawa / herbata / woda gazowana / woda niegazowana / soki

rezerwacje

- szczegóły, kontakt i rezerwacje:
konferencje@mragoworesort.pl
+48 89 7433100