

Pałac Czerniejewo

WIGILIE FIRMOWE



WIGILIE FIRMOWE 2025

PRZYGOTOWALIŚMY PROPOZYCJE MENU,
KTÓRE ZNAJDĄ PAŃSTWO NA KOLEJNYCH
STRONACH – KAŻDA Z NICH ZOSTAŁA
SKOMPONOWANA Z MYŚLĄ O ŚWIĄTECZNEJ
MAGII I NIEZAPOMNIANYCH CHWILACH
SPĘDZONYCH PRZY STOLE.

W CELU USTALENIA TERMINU I SZCZEGÓŁÓW
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU :

TEL. 662 267 696 LUB 508 016 980
BIURO@CZERNIEJEWOPALAC.PL

ZADBAJ O WYJĄTKOWE ŚWIĘTA DLA
SWOJEGO ZESPOŁU –
MY ZAJMIEMY SIĘ RESZTĄ!

WIGILIE FIRMOWE

MENU I

SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Śledź marynowany w kwaśnej śmietanie z jabłkiem i szalotką, koperkiem i chrupką chlebową

DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki z korzenną czerwoną kapustą, puree z pieczonej marchwi z zapiekanką ziemniaczaną i sosem śliwkowym

DESER

Sernik z białą czekoladą i pomarańczą

150zł za osobę

WIGILIE FIRMOWE

MENU II

SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z selerem naciowym, szalotką,
korzenną śmietaną i kruszonką piernikową

ZUPA

Czerwony barszcz czysty z majerankiem i
pasztecikiem z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Filet z karpia na kiszonej kapuście zasmażanej
z puree ziemniaczanym, pieczarkami, marchewką,
brukselką i sosem grzybowym

DESER

Czekoladowa symfonia z kruszonką i lodami
piernikowymi

190zł za osobę

WIGILIE FIRMOWE

MENU III

SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Różowy śledz holenderski w oleju lnianym z sałatką
z piklowanych warzyw, wędzoną kwaśną śmietaną
i kawiozem z pstrąga

ZUPA

Zabielana zupa grzybowa z pietruszkowymi
lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

Polik wołowy duszony w czerwonym winie
z przyprawami korzennymi z kaszą pęczak,
jarmużem, puree z pasternaku i piklowaną dynią

DESER

Świąteczny piernik z konfiturą śliwkową i czekoladą

240zł za osobę

WIGILIE FIRMOWE

MENU IV

ZUPA

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

BUFET CIEPŁY

2 PORCJE NA OSOBĘ

Filet z karpia w maśle z pieczarkami i cebulą

Polędwica z dorsza w sosie grzybowym i koperkiem

Pieczeń wołowa z demi glace

Kurczak duszony z baklaliami

Pieczone warzywa okopowe z ziołami

Pieczone ziemniaki z rozmarynem i tymiankiem

BUFET ZIMNY

2 PORCJE NA OSOBĘ

Śledz w śmietanie z jabłkiem i cebula

Pasztet z dziczyzny z chutney śliwkowym

Polędwica z dorsza po grecku

Salatkaz kozim serem,gruszką i bakaliami

Chleb pałacowy, masło

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Pieczony burak z korzenną śliwką i migdałami

BUFET SŁODKI

2 PORCJE NA OSOBĘ

Tartaletka z pomarańczą i bezą włoską

Piernik z śliwką i czekoladą

Beza z kremem korzennym

Sernik z pomarańczą

210zł za osobę

WIGILIE FIRMOWE

MENU V

ZUPA

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
Zupa grzybowa z lanymi kluskami

BUFET CIEPŁY

2 PORCJE NA OSOBE

Filet z karpia w maśle z pieczarkami i cebulą
Polędwica z dorsza w sosie grzybowym z koperkiem
Pieczeń wołowa w czerwonym winie
Kurczak duszony z bakaliami
Udka z kaczki z gruszką i śliwką
Pieczone warzywa okopowe z w ziołami
Kapusta duszona z grzybami leśnymi
Pieczone buraki z czarną porzeczką i wegańską fetą
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i tymiankiem

BUFET ZIMNY

2 PORCJE NA OSOBE

Śledz w oleju z szalotką i ogórkiem konserwowym, kaparami
Śledz marynowany w śmietanie z jabłkiem i czerwoną cebulą,
kaparami i szczypiorkiem
Paszтет z dziczyzny z orzechami i zurawiną
Poledwica z dorsza po grecku
Rostbef wołowy z majonezem truflowym, rosłonka i patisonem
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
Sałatka z kozim serem, gruszką i bakaliami
Chleb pałacowy, masło

BUFET SŁODKI

2 PORCJE NA OSOBE

Tartaletka z pomarańczą i bezą włoską
Piernik z śliwką i czekoladą
Beza z kremem korzennym
Sernik z pomarańczą

290zł za osobę

WIGILIE FIRMOWE

NAPOJE

BUFET NAPOJÓW CIEPŁYCH
- DOSTĘPNY PODCZAS CAŁEGO PRZYJĘCIA

PAKIET NAPOJÓW ZIMNYCH
0.5L WODY + 0.5L SOKU

39zł za osobę