

Kolacje Świąteczne 2018

Spotkania Wigilijne dla firm

Zbliżający się okres Świąt Bożego Narodzenia to czas radości, spotkań w gronie najbliższych, przyjaciół i współpracowników.

Restauracja „na skrajnej” to wyjątkowe miejsce z kilamtycznymi wnętrzami oraz wysmienitą kuchnią polską. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy wyjątkową ofertę na organizację kolacji wigilijnych, gdzie przy dźwiękach kolęd, zapachu choinki oraz blasku świec można delektować się tym magicznym okresem Świąt.



Restauracja "na skrajnej"
ul. Skrajna 1A

tel.: (22) 78 17 029
kom.: 0 605 051 168
fax.: (22) 77 15 702

restauracja@naskrajnej.pl
www.naskrajnej.pl

Menu Zestaw I Tradycyjna Wigilia Polska

Cena 110,00 PLN/os

Zupa :

- Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne do wyboru:

- Złocisty filet z karpia podawany z ziemniakami z wody i kapustą z grzybami

Deser świąteczny:

- Wybór ciast świątecznych (sernik, makowiec, szarlotka, piernik, ciasta z kremem)

Przystawki zimne do wyboru:

- Ryba po grecku
- Roladki z łososia z chrzanowym mascarpone i świeżym ogórkiem
- Śledź marnowany w oleju i cebuli
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i burakami
- Sałatka cesarska z grillowanym łososiem

Menu Zestaw II

cena 129,00 PLN/os

Zupa:

- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Danie główne:

- Wykwintne polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym podawane z kluskami śląskimi i glazurowanymi warzywami korzennymi
- Polędwica z dorsza atlantyckiego w sosie pomidorowo rakowym podawana z puree z gorczycą i brokułami

Deser:

- Wybór ciast świątecznych: (sernik, makowiec, szarlotka, piernik)

Przystawki zimne :

- Tatar ze śledzia na pumperniku
- Pólmisek wędlin z własnej wędzarni (szynka, baleron, schab, kielbasa, boczek)
- Roladki schabowe z jajkiem i chrzanem
- Pasztety domowe
- Karp po żydowsku pod bursztynową galareta
- Mieszane sałaty ze świeżymi warzywami, oliwkami, sosem vinegret i serem feta
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Przystawka gorąca:

- Pierogi z kapusta, grzybami i wędzoną śliwką

Menu zestaw III – Specjały Skrajeńskie na wigilijnym stole

cena 159,00 PLN/os

Przystawka:

- Carpaccio wołowe z kaparami, karczochami, oprószone struganym parmezanem skropione

Zupa do wyboru:

- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami
- Szlachecka zupa z dziczyzny.

Danie główne do wyboru:

- Grillowany filet z łososia podawany z tartą szpinakowo-brokułową i oliwą ziołową
- Karkówka z dzika duszona w warzywach korzennych podawana w sosie jałowcowym, z czarną soczewicą, warzywach korzennych, pieczonym burakiem z pesto z czosnku niedźwiedziego.

Deser do wyboru:

- Świąteczna tarta migdałowo -gruszkowa podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Lody własnego wyrobu z karmelizowanymi płatkami migdałów i sosem toffi

Przystawki zimne do wyboru:

- Deski wędlin i kielbas z własnej wędzarni
- Tatar z łososia na liściach cykorii
- Deski pasztetów polskich
- Deski kielbas z dziczyzny
- Roladki schabowe z jajkiem i chrzanem
- Mieszane sałaty ze świeżymi warzywami, fetą , oliwkami i sosem vinegret
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Tatar z jelenia z gorczycą i grzybami

Przystawki gorące:

- Barszczyk czerwony / Bigos myśliwski na dziczyźnie

Dodatkowo płatne przystawki zimne i gorące do w/w zestawów:

Przystawki gorące - 12,00 PLN/os.:

- Pierogi z kapustą i grzybami - porcja 4szt/os.
- Bigos -porcja 250g/os.
- Wigilijna kapusta z grzybami - porcja 250gr/os.

Przystawki zimne - 12,00 PLN/os.:

- Tatar z łososia podany na liściach cykorii
- Tatar wołowy z dodatkami podany na liściach sałaty
- Tatar z jelenia z grzybami leśnymi
- Carpaccio z polędwicy z jelenia

Pakiet napoi bezalkoholowych (soki, softy gazowane, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana):

- 19zł/os do 3h czas trwania przyjęcia
- 29zł/os do 5h czas trwania przyjęcia
- 39zł/os do powyżej 5h

ZASKOCZ SWOICH GOŚCI

Szanowni goście serdecznie zapraszamy do skorzystania z specjalnej oferty, która uświetni Państwa przyjęcie, mile zaskoczy gości smakiem i formą podania.

Szef Kuchni wraz z zespołem kucharzy chętnie przygotuje i zaserwuje dla Państwa wybrane:

Dania show:

- Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliami w sosie żurawinowo-wiśniowym podawany z kaszą gryczaną
- Prosię pieczone na ogniu podawane z kaszą gryczaną i surówką z buraczków
- Szynka prezesowska marynowana w białym winie
- Ryby z własnej wędzarni serwowane z sałatką ziemniaczaną
- Mega -szaszłyk z marynowanych w ziołach udźców indyjskich podawany z sosami ajvar i tzatziki, z ziemniakami pieczonymi w folii i warzywami grillowanymi
- Dzik pieczony na ogniu podawany z ziemniakami opiekany i buraczkami zasmażanymi

Profesjonalizm kucharzy, aranżacja muzyczna, efekty widowiskowe sprawią, że Państwa goście będą długo wspominać przyjęcie.

Ponadto przy organizacji przyjęcia możemy zaoferować Państwu następujące towarzyszące atrakcje:

1. Zabawa z DJ-em od 500,00 PLN
2. Zespół muzyczny od 1200,00 PLN
3. Kolędujący duet muzyczny od 600,00 PLN
4. Fajerwerki od 900,00 PLN
5. Fotograf od 300,00 PLN
6. Pokaz barmański od 900,00 PLN

W organizacji przyjęcia chętnie pomogą:

Ewa Bugajniak 605 -051-168

* Do w/ w cen doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.