

## BOŻE NARODZENIE 2025

Święta to czas bliskości, siedzenia przy stole pełnym smaków, które budzą wspomnienia. To wyjątkowy moment w roku, w którym magia spotkań przeplata tradycję z nowoczesnością. Nasza oferta bożonarodzeniowa powstała z myślą o firmach i organizacjach, które chcą obdarować swoich gości czymś więcej niż tylko posiłkiem – chcą podarować im doświadczenie pełne emocji, atmosfery i niezapomnianych wrażeń. Przygotowaliśmy trzy unikatowe oferty: eleganckie świąteczne kolacje i lunche, międzynarodowy kiermasz bożonarodzeniowy oraz tradycyjny polski jarmark świąteczny.



## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZĄ OFERTĘ?

PEŁNA OBSŁUGA I LOGISTYKA | WYJĄTKOWA ATMOSFERA | ELASTYCZNOŚĆ |  
DOŚWIADCZENIE I PASJA | SMAK I JAKOŚĆ

*Każde nasze wydarzenie to świąteczna opowieść – piękne dekoracje, zapachy, muzyka,  
profesjonalna obsługa i dania ze świeżych składników – razem tworzymy niezapomniane chwile*

## BOŻE NARODZENIE

*świąteczne lunche i kolacje*

Nasze świąteczne spotkania to opowieść o gościnności i magii – od pięknie nakrytych stołów, przez ciepło dekoracji i zapachy świątecznej kuchni, aż po profesjonalną obsługę, która dba o każdy szczegół. Niezależnie, czy wybierzesz kameralny lunch, czy elegancką, wielodaniową kolację – stworzymy atmosferę, w której goście od razu poczują się wyjątkowo.

*Tak może wyglądać Twoje menu\* z naszej oferty.....*

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Matias: z sosem śmietanowym z piklami i musztardą francuską,  
tradycyjny w oleju lnianym, w pomidorach z rodzynkami i żurawiną GF/LF  
Dorsz z duszonymi warzywami korzennymi w sosie pomidorowym LF  
Paszтет z ryb morskich z sosem z tartego chrzanu lub z sałatką z kopru włoskiego i limonki GF/LF  
Tatar z łososia z jabłuszkiem kaparowca LF  
Ciasto parzone z farszem z kiszonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym wege  
Kulebiak z duszoną kapustą i grzybami wege  
Pieczarki faszerowane konfiturą czerwonej cebuli, anchois i przepiórczym jajkiem sadzonym GF/LF  
Wybór mięs pieczonych i pasztetów / Wybór pasztetów wegańskich vegan/GF  
Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli | Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina | Wybór pieczywa rzemieślniczego

### SAŁATKI

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn korzennych z sosem majonezowym i zielonym groszkiem wege/GF  
Sałatka ziemniaczana z wędzonym wędzorem, korniszonami, kaparami i zieloną dymką vegan/GF/LF  
Rukola i radicchio z karmelizowanymi burakami, owczym serem, żurawiną i kremowym dresingiem

### ZUPY

Tradycyjny barszcz czerwony z winem, jabłkami, majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami vegan/LF  
Bulion z karpia z zieloną dymką i czarnym ravioli faszerowanym krewetkami aromatyzowanymi

### PIEROGI - STACJA LIVE COOKING

Tradycyjne pierogi z farszem z kiszonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym vegan  
Staropolskie pierogi z pieczoną gęsą, wątróbką, chatką i cebulą podane z salsa z natki pietruszki,  
moreli suszonych, sosu wocester i konfitury z jarzębiny LF

### DANIE GŁÓWNE

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie,  
faszerowana korzenno - winnymi policzkami z mangelicy GF/LF  
Połudwiczka z mangelicy sous vide na kremowym sosie winno- grzybowym ze świeżym tymiankiem GF/LF  
Tiflele z karpia aromatyzowane pomarańczą, z orzechami włoskimi i śliwkami na sosie migdałowym  
Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szatwiowym  
Ziemniaczki opiekane z ziołami vegan  
Świąteczna kapusta zasmażana z olejem lnianym  
Mini buraczki marynowane w balsaminko z miodem i żurawiną wege/GF/LF

### DESER

Mini muffin korzenny z kremem waniliowym i rozmarynową choinką  
Mini tarta pralinowo - migdałowa z opalana korzenną bezą  
Torcik piernikowy z konfiturą malinową w czekoladowej polewie z żurawina  
Mini bezik z konfiturą żurawinową i rozmarynem  
Mini florentynka

*\*Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.*

## KIERMASZ BOŻONARODZENIOWY

*kulinarna podróż po świecie*

Kiermasz bożonarodzeniowy to kulinarna podróż przez świąteczne tradycje świata – od aromatycznych ulic Paryża, przez rozświetlone bulwary Berlina, aż po klimatyczne jarmarki Chicago. Stacje live cooking stylizowane na europejskie i amerykańskie jarmarki wypełniają przestrzeń zapachami, smakami i dźwiękami, które przywołują wspomnienia rodzinnych świąt. Goście nie tylko degustują wyjątkowe potrawy, ale mogą także uczestniczyć w ich przygotowaniu i dekorowaniu, co czyni spotkanie pełnym emocji i autentycznego, świątecznego ciepła.

*Tak może wyglądać Twój kiermasz\* z naszej oferty.....*

### STACJA NIEMCY

300 g/os.

*Zapach: podsmażana cebulka, jabłka z cynamonem*

*Emocja: targ świąteczny w Berlinie, gorący placek chrupiący na zewnątrz, miękki w środku*

*Live cooking: Kartoffelpuffer- placki smażenie na miejscu, podawane z musem jabłkowym lub śmietaną*

#### PRZYSMAK

Kartoffelpuffer- Placki ziemniaczane, mus jabłkowy, cynamon, śmietana podawane prosto z patelni *wege*

#### DANIE GŁÓWNE

Pieczona Gęś, karmelizowane jabłka i aromatyczna czerwona kapusta *GF*

### STACJA FRANCJA

300 g/os.

*Zapach: dymne nuty, karmelowa skórka*

*Emocja: ulica w Strasbourgu, skrzypiący śnieg i ręce ogrzewane papierowym rożkiem kasztanów*

*Live cooking: kasztany pieczone na dużej patelni żeliwnej na ogniu, serwowane w rożkach z kraftowego papieru*

#### PRZYSMAK

Pieczone kasztany, jak na ulicach Strasbourga serwowane w kraftowych rożkach *wege/GF/LF*

#### DANIE GŁÓWNE

Pieczony kapton podany z delikatnie prażonymi kasztanami *GF*

### STACJA ANGLIA

300 g/os.

*Zapach: goździki, cynamon, brandy*

*Emocja: scena z „Holiday” lub „Love Actually”, domowe ciepło*

*Live cooking./wypiek: stacja Mince pies do własnoręcznego ozdabiania cukrem pudrem i przyprawami*

#### PRZYSMAK

Mince pies – kruche babeczki z bakaliowym nadzieniem *wege*

#### DANIE GŁÓWNE

Pieczony indyk, farsz z szatwii i cebuli, sos żurawinowy, gravy, Yorkshire pudding, pieczone marchewki i pasternak, glazura miodowa

*\*Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.*

## JARMARK BOŻONARODZENIOWY

*smaki polskiej tradycji*

Jarmark bożonarodzeniowy to podróż w głąb polskiej tradycji - pełnej aromatu kapusty i grzybów, smaku pierogów i placków ziemniaczanych oraz ciepła zimowych zup. Nasze stacje live cooking ożywiają ducha rodzinnych świąt, tworząc atmosferę gościnności, bliskości i smaków, które od pokoleń goszczą na polskich stołach. To propozycja dla tych, którzy pragną poczuć prawdziwe serce polskich świąt - autentyczne, pełne ciepła i niepowtarzalnego klimatu

*Tak może wyglądać Twój jarmark\* z naszej oferty.....*

### STACJA PIEROGI

4 szt./os.

*Gotowane pierogi z własnej manufaktury z wyselekcjonowanymi dodatkami*

Staropolskie pierogi z pieczoną gęsią, wątróbką, chatką i cebulą podane z salsa z natki pietruszki, moreli suszonych, sosu wocester i konfitury z jarzębiny *LF*

Pierogi z kaszanką podane z pieczonym korzennym jabłkiem, szalotką i rumianą cebulką

Pierogi z konfitowanymi grzybami serwowane z oliwą borowikową i zasmażką z cebuli pieprzem młotkowanym *vegan/LF*

### STACJA PLACKI REGIONALNE

#### ZIEMNIACZANE

1 szt./os.

*Tradycyjne polskie placki z tartych ziemniaków podawane z dodatkami do wyboru:*

Wędzona ryba, pikantnym twarożkiem i dymką

Kwaśną śmietaną i cukrem *wege*

#### MOSKOLE

1szt./os.

*Podhalańskie placki z masłem czosnkowym podawane z dodatkami do wyboru:*

Bocznikami smażonymi z czosnkiem i tymiankiem cytrynowym w winnym sosie *wege*

Bryndzą i sosem czosnkowym *wege*

### STACJA GRZYBY

100 g/os.

*Grzyby w różnych odstonach podawane z plackami rosti*

Prawdziwki po polsku duszone w śmietanie farmerskiej z natką pietruszki i rumianą cebulką *wege/GF*

Duszone podgrzybki ze świeżym tymiankiem, czosnkiem, cebulką cipolline w balsamico *wege/GF*

Boczniki smażone z czosnkiem i tymiankiem w winno- maślanym sosie *wege/GF*

### STACJA KAPUSTA Z TRADYCJĄ

100 g/os.

Tradycyjny bigos myśliwski i wyborem mięs, grzybami i śliwkami wędzonymi *GF/LF*

Kulebiak z kapustą wigilijną z grzybami

*Dodatek: pajda chleba staropolskiego*

*\*Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.*







