



*Propozycja menu*

*Opcja I*

95 zł

**Zupa – do wyboru 1 propozycja:**

- Zupa rybna
- Krem z buraka ze śmietanką
- Aksamitna grzybowa z makaronem **WEGE**
- Krem chrzanowy ze śmietanką **WEGE**
- Żurek na prawdziwym zakwasie

**Danie główne półmisek 2 porcje/os.:**

- Polędwica z dorsza w aromacie cytryny i pora
- Sandacz w migdałach z sosem piernikowym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
- Kieszonka schabowa z pieczarkami

**Dodatki:**

- Ziemniaki gotowane lub opiekane z ziołami
- Pierogi z dziczyzną i brandy (3sztuki/os.)
- Pierogi z kapustą i grzybami(3 sztuki/os.) **WEGE**
  - Kapusta z grzybami
  - Marchewka z pomarańczą
  - Buraczki z jabłkiem i cebulką

**Deser – do wyboru 1 propozycja:**

- Piernik z lodami cytrynowymi
- Kremowy sernik z lukrem
- Makowiec z rodzynkami i miodem

---

*Opcja II - 135 zł*

**Oferta rozszerzona o kolację w formie przekąsek zimnych.**

**Zimny bufet 4 porcje/os.**

**Do wyboru 5-6 rodzajów:**

- śledzik w śmietanie
- śledzik po kaszubsku
- makrela opiekana w occie
- sałatka ze śledziem, zielonym groszkiem i z czarnymi oliwkami
  - sałatka śledziowa po meksykańsku
  - sałatka ziemniaczana ze śledziem
- sałatka czosnkowa z brokułem i pomidorami **WEGE**
- sałatka jarzynowa tradycyjna **WEGE**
- sałatka z tuńczykiem i kukurydzą
  - ryba w galarecie
  - ryba po grecku
  - makiełki **WEGE**
- pasztet z dodatkiem dziczyzny
- suszone śliwki w boczku

- patery mięs na zimno - garmażerka
- wiejski stół ze smalcem i ogórkiem

Pieczyno, masło zawsze jest podawane do zimnych zakąsek

---

### **Dodatkowe atrakcje kulinarne:**

- przystawka dodatkowa do zamówienia podawana indywidualnie na talerzu:
    - Śledzik z kaparami i ogórkiem 10zł/os.
    - Pasztet z dziczyzną z sosem żurawinowym 10zł/os.
  - Pierogi z suszoną śliwką z bułeczką cynamonową 3 sztuki (na ciepło przystawka) 12zł/os.
    - pastrami wołowe i wieprzowe na zimno 35 zł/os.
    - ryby wędzone podane na desce 45 zł/os.
  - tort świąteczny 19zł/os. (od 6 osób możliwość zamówienia)
- 

## **BAR**

### **Napoje w cenie menu opcja I i II:**

Woda n/gazowana z cytryną w karafkach bez limitu

Kawa lub herbata podawana do części słodkiej

### **Dodatkowe napoje do zamówienia z oferty:**

#### Bezalkoholowe:

Soki owocowe w karafkach 12zł/karafka

Kompot z suszu 14zł/karafka

Soki tłoczone naturalne na bazie jabłek 15zł/karafka

#### Alkoholowe:

Open bar: wino domu białe i czerwone chillijskie, piwo Żywiec – bez limitu:

- 50zł/os. (oferta dla kolacji do 4 godzin),
- Kolacja powyżej 4 godzin – wycena odrębna

Wino białe i czerwone:

12zł/kieliszek wina

35zł/karafka

45zł/butelka

Wino musujące 9zł/kieliszek (oferta dla minimum 6 kieliszków)

Wino grzane 14zł/kufel

Grzane piwo imbirowe z plastrem pomarańczy 12zł/kufel

Wódka Wyborowa 50zł/but.

---

Wszystkie ceny wskazane w ofercie są kwotami brutto.

Rezerwacja wstępna zostaje przyjęta jako potwierdzona, po otrzymaniu zaliczki (na podstawie wystawionej faktury) w wysokości 30% przewidzianej kwoty za zamówioną usługę.

Posiadamy do dyspozycji 5 sal:

- Tumska parter – do 50 osób
- Tumska na piętrze – do 36 osób
- Katedralna – do 30 osób (sala na piętrze)
- Pałacowa – do 65 osób (sala na piętrze)
- Dworska – do 25 osób (sala na piętrze)
- Połączenie 3 sal: Katedralna + Pałacowa + Dworska =120 osób, wszystkie sale są połączone ze sobą na jednym piętrze.

Kontakt do osoby odpowiedzialnej za firmowe przyjęcia świąteczne:

Agnieszka Szafranek

Manager

Tel. 724 888 002

e-mail: [szafranek@tumskapoznan.pl](mailto:szafranek@tumskapoznan.pl)