

UROCZYSTA KOLACJA RODZINNA LUB BIZNESOWA



OFERTA
WIGILIJNO - NOWOROCZNA

zielona
zatoka
RESTAURANT



JAK ZAMAWIAĆ?

1. Wybierz dogodny pakiet: **standardowy, premium** lub **ekskluzywny**
2. Wybierz potrawy z Twojego pakietu (w każdym pakiecie są do wyboru opcje potraw)
3. Ustal liczbę osób – uczestników Twojej kolacji
4. Ustal termin: od 01 grudnia 2025 do 10 stycznia 2026
5. Złóż zamówienie telefonicznie lub mailem, skontaktujemy się celem doprecyzowania i potwierdzenia zamówienia **tel. 797.960.459, mail: tccimprezy@gmail.com**
6. Przyjdź i ciesz się świąteczno-noworoczną atmosferą 😊



CO ZAWIERA PAKIET?

Każdy pakiet obejmuje wybraną opcję potrawy z każdej kategorii tj.

- przystawkę
- zupę
- danie główne
- deser
- bufet ciepły i zimny + dodatki
- napoje
- możliwość personalizacji miejsc
- podczas kolacji dostępna jest oferta karty „menu bar” z dedykowanym rabatem





ILE TO KOSZTUJE?

Pakiet:

Standard 150 zł/os. ❄ Premium 195 zł/os. ❄ Ekskluzywny 245 zł/os.

Indywidualizacja menu +50%/os. (np. dwie osoby wybierają inne menu), drobne zmiany (np. rodzaj sosu, ziemniaki zamiast frytek itp.) – **gratis**

Oprawa świąteczna: dekoracja stołu, muzyka, talerz z opłatkami – **gratis**

Personalizacja miejsc 5 zł/os.

Minimalna ilość osób: 6 osób w ramach jednego pakietu

Zadatek rezerwacyjny: 35%

Serwis: powyżej 8 osób +10%



PRZYSTAWKI



STANDARD

- ☐ pasztet z żurawiną na grzance korzennej
- ☐ rolmops na sałatce jarzynowej
- ☐ tymbalek drobiowy, cytryna, pieczywo

PREMIUM

- ☐ tymbalek z filetem z dorsza, cytryna, pieczywo
- ☐ tatar ze śledzia marynowanego
- ☐ carpaccio z buraka z serem Lazur i prażonymi migdałami

EKSKLUZYWNY

- ☐ śledź wiejski /filet/ z cebulką na jabłku i śmietanie, pieczywo
- ☐ rosti z wędzonym łososiem, koperkiem, kawiolem i cytryną
- ☐ tatar z siekanej wołowiny z dodatkami

ZUPY



STANDARD

- ☐ barszcz czerwony, paluszki francuskie i paszteciki grzybowe
- ☐ kwaśnica góralska na wędzonym żeberku
- ☐ krem z białych warzyw z grzankami

PREMIUM

- ☐ barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami
- ☐ krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ☐ żurek z jajkiem i białą kielbasą na maślanie

EKSKLUZYWNY

- ☐ krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- ☐ grzybowa z łazankami
- ☐ krem z dyni z imbirem, łyżką śmietany i prażonymi migdałami



DANIE GŁÓWNE



STANDARD

- ☐ filet z dorsza z sosem grzybowym, frytki, mix sałat z vinegrette
- ☐ golonka po bawarsku z dodatkami i pieczywem

PREMIUM

- ☐ filet z sandacza z sosem grzybowym, ziemniaki z wody, cukinia z czosnkiem
- ☐ polędwiczki z indyka z farszem grzybowym, sos grzybowy, ziemniaki z wody, cukinia z czosnkiem

EKSKLUZYWNY

- ☐ łosoś z pieca /filet/ z sosem maślano – cytrynowym, opiekane ziemniaczki, cukinia z czosnkiem
- ☐ schab z dzika wolno pieczony z sosem śliwkowym, kopytka, buraczki na ciepło

DESER



STANDARD

- ☐ makiełki
- ☐ fondant czekoladowy z wiśniami

PREMIUM

- ☐ szarlotka domowa na ciepło z sosem waniliowym
- ☐ sernik domowy z malinowym dressingiem

EKSKLUZYWNY

- ☐ strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych
- ☐ sernik nowojorski z gałką lodów i malinowym dressingiem



BUFET DODATKI



STANDARD

patera ciast świątecznych: makowiec, sernik, cwibak 2szt./os.

sałatka jarzynowa, deska wędlin i kielbas, sałatka szwedzka z ogórków, marynowane pieczarki, marynowane warzywa, pierogi z kapustą i grzybami, kociołek bigosu staropolskiego, finger food 1 szt./os., pieczywo

PREMIUM

patera ciast świątecznych: makowiec, sernik, cwibak 2szt./os., makiełki

sałatka śledziowa, deska wybornych wędlin i kielbas, deska serów, tarta z cebulowa, pierogi z kapustą i grzybami, kociołek bigosu staropolskiego, finger food 2 szt./os., pieczywo



EKSKLUZYWNY

patera ciast świątecznych: makowiec, sernik, cwibak 2szt./os., finger food słodki 2 szt./os.

śledzie w trzech smakach, deska wybornych wędlin i kielbas, deska serów, deska mięs wybornych, tarta z kurkami, pierogi z kapustą i grzybami, marynowane warzywa, kociołek bigosu staropolskiego, finger food 2 szt./os., pieczywo



NAPOJE



STANDARD

woda z cytryną 0,5l/os., sok owocowy 0,25l/os., kawa americano, herbata, zamówienia z baru 10% rabatu

PREMIUM

kompot wigilijny z suszu 0,3l/os., woda z cytryną 0,5l/os., sok owocowy 0,25l/os., kawa z ekspresu, herbata, wino 150ml/os., zamówienia z baru 15% rabatu



EKSKLUZYWNY

kompot wigilijny z suszu 0,3l/os., woda z cytryną 0,5l/os., sok owocowy 0,25l/os., kawa z ekspresu, herbata, miód pitny 0,05l/os., prosecco 0,1l/os., zamówienia z baru 15% rabatu

SERDECZNIE ZAPRASZAMY NA UROCZYSTĄ KOLACJĘ



**SPRAW BLISKIM WIELKĄ PRZYJEMNOŚĆ
ORGANIZUJĄC UROCZYSTĄ KOLACJĘ
POSTARAMY SIĘ ZADBAĆ O WSZYSTKO**



TEL. 797.960.459
TCCIMPREZY@GMAIL.COM

zielona
zatoka
RESTAURANT