



2019



Wigilia firmowa



Wigilia firmowa

w **Leśnym Dworze** to wyjątkowe wydarzenie w przepięknej lokalizacji z doskonałą kuchnią i profesjonalną obsługą zespołu z wieloletnim doświadczeniem w organizacji imprez firmowych bankietów i uroczystości. Święta i koniec roku to doskonała okazja do podsumowań, refleksji, składania życzeń osobistych i biznesowych, ustalania celów i motywacji. To czas na budowanie i utrwalanie dobrych relacji z partnerami, kontrahentami i pracownikami. Wiemy, jak ważna jest właściwa atmosfera i nieskazitelny przebieg takiego spotkania.

20 lat
doświadczenia

>1000
wigilii firmowych

9,6
średni wskaźnik opinii
internetowych

<50
miejsc hotelowych





Pakiet I

ZUPA:

- barszcz czerwony podany z uszkami z grzybami

250 ml/ 5 szt./ os.

DANIE GORĄCE:

- smażone saute dzwonki z karpia podane z ziemniakami

120 g/ 150 g/ os.

DODATKI:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- kapusta z grochem

150 g/ os.

- buraki zasmażane

150 g/ os.

DESER:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- makowiec

180 g/ os.

- jabłecznik

180 g/ os.

69 zł

osoba/ netto





Pakiet II

ZUPA:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- barszcz czerwony podany z uszkami z grzybami
- zupa grzybowa z kaszą pęczak

250 ml/ 5 szt./ os.

250 ml/ 40 g/ os.

DANIE GORĄCE:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- smażone saute dzwonki z karpia podane z ziemniakami
- pieczony filet z miruny podany z ziemniakami
- dorsz zapiekany pod pierzynką z pora

120 g/ 150 g/ os.

120 g/ 150 g/ os.

120 g/ 150 g/ os.

DODATKI:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- kapusta z grochem
- kapusta kiszona z marchwią
- wigilijna kapusta z grzybami

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

DESER:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- makowiec
- sernik na ciepło z lodami

180 g/ os.

180 g/ os.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- sałatka warzywna
- śledź pod pierzynką z jajka, buraka, cebuli
- ryba po grecku
- pieczywo mieszane

80 g/ os.

50 g/ 20 g/ os.

40 g/ 40 g/ os.

180 g/ os.

89 zł

osoba/ netto





Pakiet III

ZUPA:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- barszcz czerwony podany z uszkami z grzybami
- krem grzybowy z łazankami

250 ml/ 5 szt./ os.

250 ml/ 40 g/ os.

DANIE GORĄCE:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- smażone saute dzwonki z karpia podane z ziemniakami
- dorsz saute na sosie cytrynowo maślanym podany z ziemniakami
- grillowany łosoś w sosie musztardowo-miodowym z ryżem

120 g/ 150 g/ os.

120 g/ 150 g/ os.

120 g/ 150 g/ os.

DODATKI:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- kapusta z grochem
- kapusta kiszona z marchwią
- wigilijna kapusta z grzybami
- bukiet warzyw blanszowanych
- buraki zasmażane

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

DESER:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- sernik na sosie z malin
- strudel jabłkowy z sosem waniliowym

180 g/ os.

180 g/ os.

Kontynuacja pakietu IV na kolejnej karcie

109 zł
osoba/ netto





ZIMNE PRZEKĄSKI:

do wyboru trzy pozycje:

- śledź pod pierzynką z jajka, buraka, cebuli
- sałatki: warzywna tradycyjna oraz ryżowa z wędzoną makrelą
- jaja zapiekane pieczarkami oraz tradycyjne z majonezem i pietruszką
- ryba po grecku
- deska przekąsek:
 - mięsa pieczone naszej produkcji: karczek, boczek, schab, szynka
 - sery: camembert, mimolet, gouda wędzona, blue

50 g/ 50 g/ 50 g/ os.

40 g/ 40 g/ os.

25 g/ 25 g/ os.

40 g/ os.

70 g/ os.

DODATKI w standardzie pakietu III:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli
- sos żurawinowy
- chrzan
- ćwikła

„Taka kolacja przypada tylko raz do roku...”

109 zł

osoba/ netto





Pakiet IV

PRZYSTAWKA:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- śledź podany z grzanką na sosie musztardowy z gałązką kopru
- kapelusz pieczarki, faszerowany grillowanymi warzywami z serem

120 g/ os.

120 g/ os.

ZUPA:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- barszcz czerwony podany z uszkami z grzybami
- krem grzybowy z łazankami domowej produkcji
- żur wigilijny

250 ml/ 5 szt./ os.

250 ml/ 40 g/ os.

250 ml/ os.

DANIE GORĄCE:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- smażone saute dzwonki z karpia podane z ziemniakami
- dorsz saute na sosie cytrynowo maślanym podany z ziemniaczkami
- grillowany łosoś w sosie musztardowo-miodowym z ryżem

120 g/ 150 g/ os.

120 g/ 150 g/ os.

120 g/ 150 g/ os.

DODATKI:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- kapusta z grochem
- kapusta kiszona z marchwią
- wigilijna kapusta z grzybami
- bukiet warzyw blanszowanych
- buraki zasmażane

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

150 g/ os.

Kontynuacja pakietu IV na kolejnej karcie

149 zł

osoba/ netto





149 zł

osoba/ netto

DESER:

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- sernik na sosie z malin
- tradycyjna wigilijna kutia
- strudel jabłkowy z sosem waniliowym

180 g/ os.

180 g/ os.

180 g/ os.

DANIE GORĄCE II

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- wigilijne pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulą
- barszcz z krokietem z pieczarkami oraz serem
- kulebiak z grzybami

6 szt./ os.

250 ml/ 1 szt./ os.

200 g/ os.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

do wyboru cztery pozycje:

- śledź pod pierzynką z jajka, buraka, cebuli
- sałatki: warzywna tradycyjna oraz ryżowa z wędzoną makrelą
- jaja zapiekane pieczarkami oraz tradycyjne z majonezem i pietruszką
- ryba po grecku
- deska przekąsek:
 - mięsa pieczone naszej produkcji: karczek, boczek, schab, szynka
 - sery: camembert, mimolette, gouda wędzona, blue

50 g/ 50 g/ 50 g/ os.

40 g/ 40 g/ os.

25 g/ 25 g/ os.

40 g/ os.

70 g/ os.

DODATKI w standardzie pakietu IV:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli
- sos żurawinowy
- chrzan
- ćwikła



Page 8



Pakiet V

Minimalna liczba Gości: **30 osób**

ZUPA (serwowana w kociołkach)

do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- barszcz czerwony z uszkami z grzybami
- zupa grzybowa z kaszą pęczak

250 ml/ os.

250 ml/ os.

***DANIA GORĄCE** (serwowane w podgrzewaczach):

- smażone saute dzwonki z karpia
- dorsz saute na sosie cytrynowo maślanym
- wigilijne pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulą

120 g/ os. = 1,5 porcji

DODATKI (serwowane w podgrzewaczach):

200 g/ os.

- ziemniaki opiekane z ziołami
- wigilijne łazanki z kapustą i grzybami
- kapusta z grochem
- buraki na ciepło

DESERY:

3 porcje na osobę

- piernik wigilijny
- keks
- rolada makowa

50 g/ os.

50 g/ os.

50 g / os.

Kontynuacja pakietu V na kolejnej karcie

139 zł

osoba/ netto



Page 9



ZIMNE PRZEKĄSKI:

do wyboru cztery pozycje:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby **50 g/ 50 g/ 50 g/ os.**
(z cebulą, w sosie śmietanowym z jabłkiem oraz pod pierzynką z jajka, buraków oraz cebuli)
- sałatki: warzywna tradycyjna oraz ryżowa z wędzoną makrelą **40 g/ 40 g/ os.**
- jaja zapiekane pieczarkami oraz tradycyjne z majonezem i pietruszką **25 g/ 25 g/ os.**
- ryba po grecku **40 g/ os.**
- deska przekąsek: **70 g/ os.**
 - mięsa pieczone naszej produkcji: karczek, boczek, schab, szynka
 - sery: camembert, mimolette, gouda wędzona, blue

DODATKI w standardzie pakietu V:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli
- sos żurawinowy
- chrzan
- ćwikła

***Dania gorące są uzupełniane w bufecie przez 2 h**

„Podsumowanie roku z pracownikami...”

139 zł

osoba/ netto





Catering

w siedzibie Twojej firmy...?

Zaplanuj świąteczne spotkanie biznesowe w siedzibie Twojej firmy i zachwyc uczestników perfekcyjną organizacją!

10 km
dowóz
GRATIS



Pakiet wyjazdowy I

Dania gorące podane w kociołkach i podgrzewaczach

Minimalna liczba Gości: **30 osób**

ZUPA:

- barszcz czerwony z uszkami z grzybami **250 ml/ 5 szt./ os.**

DANIE GORĄCE:

- wigilijne pierogi z kapustą i grzybami **150 g/ os.**

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby **50 g/ 50 g/ 50 g/ os.**
- ryba po grecku **40 g/ os.**
- deska przekąsek: **70 g/ os.**
 - mięsa pieczone naszej produkcji: karczek, boczek, schab, szynka
 - sery: camembert, mimolet, gouda wędzona, blue

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI:

- piernik wigilijny **50 g/ os.**
- rolada makowa **50 g/ os.**

DODATKI w standardzie pakietu wyjazdowego I:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli
- sos żurawinowy
- chrzan
- ćwikła

89 zł
osoba/ netto

Pakiet wyjazdowy II

Dania gorące podane w kociołkach i podgrzewaczach

Minimalna liczba Gości: **30 osób**

ZUPA:

- barszcz czerwony z uszkami z grzybami **250 ml/ 5 szt./ os.**

BUFET KANAPKOWY 2 porcje na osobę

- mini bagietki z pastą z wędzonej makreli i pomidorkiem,
- tartinki z pasztetem naszej produkcji i śliwką kalifornijską

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby **50 g/ 50 g/ 50 g/ os.**
- ryba po grecku **40 g/ os.**
- deska przekąsek: **70 g/ os.**
 - mięsa pieczone naszej produkcji: karczek, boczek, schab, szynka
 - sery: camembert, mimolet, gouda wędzona, blue

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI:

- piernik wigilijny **50 g/ os.**
- rolada makowa **50 g/ os.**
- keks **50 g/ os.**

DODATKI w standardzie pakietu wyjazdowego II:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli
- sos żurawinowy
- chrzan
- ćwikła

99 zł
osoba/ netto





Nie obędzie się bez...

OPŁATKA

- na sianku w koszyczku

GRATIS

*OPEN BAR-u Z NAPOJAMI:

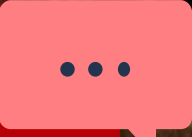
- kompot z suszu
- kawa z dodatkami,
- paleta herbat z dodatkami,
- soki owocowe,
- woda mineralna (gaz/n. gaz).

bez limitu
bez limitu
bez limitu
bez limitu
bez limitu

„Podsumowanie roku z Klientami...”

***10 zł**
osoba/ netto





Dodatkowe dania

Wybierz jedną* pozycję lub dwie* w celu uatrakcyjnienia jednego z ww. wariantów

Kociołek z większym wkładem:

- ✓ zupa grzybowa z kaszą pęczak 250 ml/ 40g
- ✓ krem grzybowy z łazankami 200 ml/ 40g
- ✓ wigilijne pierogi z kapustą i grzybami 6szt./ os.
- ✓ wigilijny kulebiak z grzybami 200g/ os.

*jedna pozycja dot. dań jednogarnkowych

** dwie pozycje dot. dań dwugarnkowych (verte)

Jednogarnkowe danie

VEG + NONVEG

19 zł/os. netto

DODAJ do swojego menu +



Page

14

Ryba: (proszę wybrać jedną propozycję)

- ✓ wigilijne dzwonki z karpia saute 100g/ os.
- ✓ pieczony filet z łososa faszerowany 100g/ os.
- ✓ filet z dorsza zapiekany 100g/ os.
- na cytrynowym beszamelu

Danie mięsne: (proszę wybrać jedną propozycję)

- ✓ rolada z polędwiczki wieprzowej 100g/ os.
- z suszonymi śliwkami
- ✓ rolada ze schabu z kapustą 100g/ os.
- i grzybami w sosie

+ Dodatki: (proszę wybrać dwie propozycje)

- ✓ kapusta zasmażana z grochem 150g/ os.
- ✓ buraczki zasmażane 150g/ os.
- ✓ bukiet warzyw blanszowanych 150g/ os.
- ✓ wigilijne łazanki z kapustą i grzybami 150g/ os.
- ✓ ziemniaki opiekane z ziołami 200g/ os.
- ✓ kopytka z bułką tartą 150g/ os.

Dwugarnkowe danie

VEG + NONVEG

49 zł/os. netto

DODAJ do swojego menu +

Page

15

Strona techniczna zajmiemy się wszystkim...

Strona techniczna

1. Zapewnienie stołów do budowy bufetów szwedzkich
2. Zapewnienie bielizny stołowej bufetów szwedzkich.
3. Zapewnienie porcelany, sztućców, szkła podstawowego.
4. Zapewnieni obsługi kelnerskiej.
5. Zapewnienie niezbędnej infrastruktury gastronomicznej do utrzymania odpowiedniej temperatury potraw.
6. Zapewnienie obsługi technicznej strony gastronomicznej.
7. Zapewnienie stolików koktajlowych
8. Transport .

Uwaga

Szanowni Państwo , wartość strony technicznej jest uzależniona od ilości osób oraz lokalizacji. Cena strony technicznej zaczyna się od 500,00 zł

**Wszystkie podane ceny w ofercie są cenami netto*

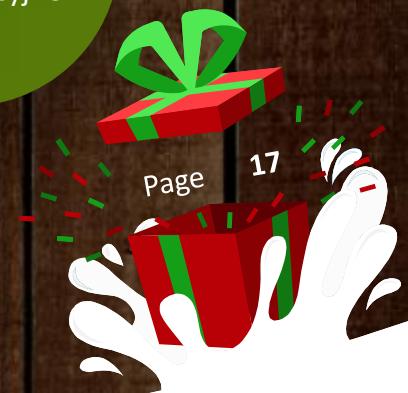
500 zł
cena od/ netto



Page 16

Zacznijcie z nami...

celebrację tych Świąt...





25

Jestem do Państwa dyspozycji

Łukasz Majchrzyk

Wieloletni i doświadczony pracownik rodzinnej firmy



M: +48 698 488 433

E: lukasz@lesnydwor.eu

Czekam z niecierpliwością na Państwa zapytania



Odwiedźcie nas również na



@lesnydwor



@lesnydwor



facebook.com/lesnydwor



kontakt@lesnydwor.eu

+48 698 488 433

+48 48 385 74 88

„coraz bliżej święta...”

