



# Christmas

DINNER

PROPOZYCJA WIGILII FIRMOWEJ



  
**Altagillo**  
RESTAURACJA PIZZERIA

# Christmas

*Okres Świąt Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas w którym można podziękować tym którzy przez ten rok wspólnie pracowali na sukces i rozwój firmy.*

*Zorganizuj wigilię firmową w Restauracji Magillo i podziel się świątecznym nastrojem ze swoimi współpracownikami.*

*Proponujemy:*

*Uroczystą kolację wigilijną przy kolędach ,  
tradycyjne potrawy z naturalnych,  
ekologicznych produktów, elegancką zastawę,  
świąteczne dekoracje,  
i profesjonalną obsługę kelnerską i kucharską.*



*magillo@op.pl*



*126586818  
502247579*



# Christmas

## M E N U

### PROPOZYCJA I

Przystawka:

Pierogi świąteczne 3 szt.

Zupa:

Barszcz czerwony z uszkami

Danie Główne:

Filet z Dorsza w sosie tymiankowym, ziemniaki opiekane, surówka.

Deser:

Patery z ciastami świątecznymi

Napoje zimne:

soki owocowe i woda mineralna  
bez ograniczeń

Napoje gorące :

kawa i herbata,  
bez ograniczeń

Koszt: 100,00 zł za osobę



# Christmas

## M E N U

### PROPOZYCJA 2

*Przystawka:*

*Śledź w buraczkach*

*Zupa:*

*Żur wigilijny*

*Danie Gorące :*

*Grillowany Filet z łososia z musem z  
czerwonej kapusty, ziemniaki,  
zestaw surówek*

*Deser:*

*Patery z ciastami świątecznymi*

*Napoje zimne :*

*soki owocowe i woda mineralna  
bez ograniczeń*

*Napoje gorące: kawa i herbata  
bez ograniczeń*

*Lampka wina czerwonego*

*Koszt 120,00zł za osobę.*



# Christmas

## M E N U

### PROPOZYCJA 3

*Przystawka:*

*Pierogi świąteczne*

*Kolacja:*

*Barszcz czerwony z uszkami*

*Miruna w koperkowym, ziemniaczki  
pieczone, zestaw sałatek*

*Deser:*

*Patery z ciastami świątecznymi*

*Zakąski świąteczne w formie Bufetu :*

*Półmisek karpia w galarecie*

*Półmisek różnorodności śledziowych*

*Półmisek Rolad mięsnych*

*sałatki: jarzynowa, z porów*

*pieczywo*

*Napoje zimne: soki owocowe bez  
ograniczeń*

*Napoje gorące : kawa i herbata bez  
ograniczeń*

*Lampka wina czerwonego*

*Koszt 140.00 zł za osobę.*



# Christmas

## M E N U

### PROPOZYCJA 4

*Przystawka:*

*Pierogi Świąteczne*

*Kolacja:*

*Żur z grzybami i fasolą*

*Pieczona szynka w sosie*

*staropolskim, ziemniaki pieczone, zestaw sałatek*

*Deser:*

*Patery z ciastami świątecznymi*

*Zimna płyta: szynka pieczona, karkówka*

*peklowana, rolada z drobiu, rolada po*

*krakowsku ze schabu, pasztet,*

*ryba po grecku*

*sałatki: śledziowa, jarzynowa,*

*sos: czosnkowy*

*Napoje zimne:*

*soki owocowe i woda bez ograniczeń*

*Napoje gorące: kawa i herbata bez ograniczeń*

*Lampka wina czerwonego*

*Koszt 170.00zł za osobę.*



# Christmas

## M E N U

### PROPOZYCJA 5

*Przystawka :*

*Wędzony filet z pstrąga podany z sałatką z selera i orzechów*

*Danie Gorące:*

*Krem Grzybowy z chipsem bekonowym  
Kompozycja dorsza i łososia z pęczakiem,  
rydzami i buraczkami*

*Drugie Danie Gorące:*

*Krokiet Wigilijny*

*Deser:*

*Gruszka na ciepło z musem waniliowym  
Patery z ciastami świątecznymi*

*Zimna płyta: szynka pieczona, karkówka  
peklowana, rolada z drobiu, rolada po  
krakowsku ze schabu, pasztet,  
tymbaliki z karpia  
sałatki: jarzynowa, sałatka ze śliwką  
sos: czosnkowy*

*Napoje zimne :*

*soki owocowe i woda bez ograniczeń*

*Napoje gorące: kawa i herbata bez  
ograniczeń*

*Lampka wina czerwonego*

*Koszt 180.00 zł za osobę.*

