

FIRMOWE SPOTKANIE *opłatkowe*

Tradycyjnie Święta i koniec roku są okazją, by spotkać się w gronie współpracowników i pozwolić sobie na chwilę refleksji, podsumowując mijający rok. W tym magicznym czasie składamy sobie życzenia: i osobiste, i zawodowe. Okołoświąteczne spotkania budują pozytywne relacje z partnerami, kontrahentami oraz pracownikami, tworząc fundament pod dalszą współpracę.

Zachęcamy do skorzystania z wiedzy, doświadczenia i możliwości, jakimi dysponuje Pałac Pakosław i tworzący go zespół, i powierzenia nam organizacji Państwa firmowego spotkania opłatkowego.

Zapewniamy, że zadbamy o każdy szczegół tego wydarzenia: tak, by nie tylko spełniło ono oczekiwania, ale też na długo pozostało w życzliwej pamięci wszystkich zaproszonych Gości.

Poniżej prezentujemy menu według unikalnej receptury Kuchni Pakoslove

MENU I

Zupa (jedna do wyboru dla wszystkich)

- Krem z podgrzybków
- Tradycyjny barszcz z uszkami

Drugie danie, serwowane (jedno do wyboru dla wszystkich)

- Milicki karp smażony, kapusta z grzybami, pieczone ziemniaki w ziołach
- Pieczony pstrąg z warzywami, purée z selera
- Udka kaczki confit z jabłkami, kapusta zasmażana czerwona z suszoną śliwką i jabłkami, pyzy
- Połędwiczka wieprzowa sous-vide z grzybami leśnymi, sałatka z rukoli, pieczonej marchewki z imbirem oraz sera feta, ziemniaki purée

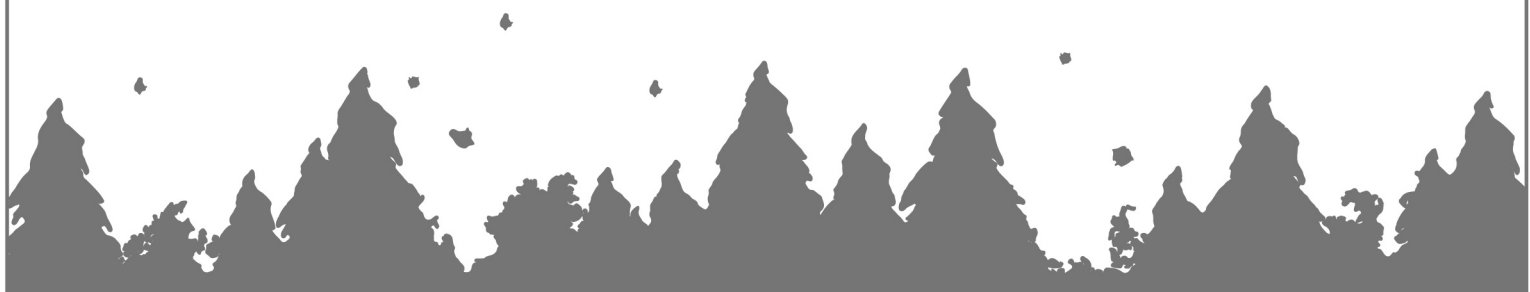
Kawa, herbata

Deser (jeden do wyboru dla wszystkich)

- Szarlotka z cynamonem i bakaliami pod maślaną kruszonką z solonym karmelem
- Sernik pomarańczowy (porcjowany)
- Mus czekoladowy z konfiturą z czarnej porzeczki i pomarańczą

Woda z owocami lub warzywami w karafkach

CENA: 65,00 zł / osoba



MENU II

Zupa/przystawka (jedna do wyboru dla wszystkich)

Krem z podgrzybków

- Tradycyjny barszcz z uszkami
- Marynowany śledzik na pieczonym ziemniaku
- Łosoś wędzony z carpaccio z buraka i gruszki z kremowym dressingiem chrzanowym

Drugie danie, podane na półmiskach (2 porcje na osobę)

- Pieczony pstrąg z warzywami
- Udko z kaczki confit z jabłkami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonych grzybów
- Pierogi ruskie na kwaszonej kapuście

Dodatki

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Pyzy
- Kapusta kwaszona z podgrzybkami
- Kapusta zasmażana czerwona z suszoną śliwką i jabłkami
- Sałatka z rukoli, pieczonej marchewki z imbirem oraz sera feta

Kawa, herbata

Deser (jeden do wyboru dla wszystkich)

- Szarlotka z cynamonem pod maślaną kruszonką z solonym karmelem
- Sernik pomarańczowy (porcjowany)
- Mus czekoladowy z konfiturą z czarnej porzeczki i pomarańczą

Woda z owocami lub warzywami w karafkach

CENA: 80,00 zł / osoba

Zimne przekąski podane na deskach (3 porcje na osobę):

- Polędwiczki wieprzowe sous-vide z dodatkiem sosu holenderskiego
- Carpaccio z cienko krojonej piersi kaczki z galaretką porzeczkową
- Święteczny pasztet pieczony z konfiturą żurawinową
- Roladki z tortilli z żółtym serem, szynką i szpinakiem
- Śledzik w zalewie miodowo-orzechowej
- Minigalaretki z karpem
- Sałatka śledziowa
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Chleb wiejski, bułeczki dekoracyjne
- Masło smakowe (solone, czosnkowe, bazyliowe)
- Domowy smalec ze skwarkami

CENA: 25,00 zł / osoba

