Christmas

Menu Wigilijne
2019-2020

ŁYŻKA & WIDELEC

Radom ul. Żeromskiego 52 / biuro@lyzkawidelec.pl / 798 505 500

Wariant 1 – menu dostępne tylko w lokalu | czas realizacji do 2 h

Opłatek na sianku podany

ZUPA:

- Wigilijny barszcz czerwony podany z uszkami	250 ml / 5 szt. / os.

DANIE GORĄCE:

- Smażone saute dzwonki z karpia podany z ziemniaczkami	120 g / 150 g / os.

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Kapusta z grochem	150 g / os.
- Buraczki zasmażane	150 g / os.

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Makowiec	180 g / os.
- Jabłecznik	180 g / os.

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 69,00 zł / osoba

Wariant 2 – menu dostępne tylko w lokalu | czas realizacji do 4 h

Opłatek na sianku podany

ZUPA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Wigilijny barszcz czerwony podany z uszkami	250 ml / 5 szt. / os.
- Zupa grzybowa z kaszą pęczak	250 ml / os.

DANIE GORĄCE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Smażone saute dzwonki z karpia podany z ziemniaczkami	120 g / 150 g / os.
- Pieczony filet z miruny podany z ziemniakami	120 g / 150 g / os.

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Kapusta z grochem	150 g / os.
- Kapusta kiszona z marchwią	150 g / os.
- Wigilijna kapusta z grzybami	150 g / os.

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Makowiec	180 g / os.
- Szarlotka z cynamonem na ciepło z lodami	180 g / os.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Sałatka jarzynowa	80 g / os.
- Śledź pod pierzynka z jajka, buraka ,cebuli	50 g / 20 g / os.
- Ryba po grecku	40 g / 40 g / os.
- Pieczywo mieszane	

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 89,00 zł / osoba

Wariant 3 – menu dostępne tylko w lokalu | czas realizacji do 4 h

Opłatek na sianku podany

ZUPA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Wigilijny barszcz czerwony podany z uszkami	250 ml / 5 szt. / os.
- Krem grzybowy z łazankami domowej produkcji	250 ml / os.

DANIE GORĄCE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Smażone saute dzwonki z karpia podany z ziemniaczkami	120 g / 150 g / os.
- Dorsz saute na sosie cytrynowo maślanym podany z ziemniaczkami	120 g / 150 g / os.

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Kapusta z grochem	150 g / os.
- Kapusta kiszona z marchwią	150 g / os.
- Wigilijna kapusta z grzybami	150 g / os.
- Bukiet warzyw blanszowanych	150 g / os.
- Buraczki zasmażane	150 g / os.

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Sernik na sosie z malin	180 g / os.
- Strudel jabłkowy z sosem waniliowym	180 g / os.
-Szarlotka z cynamonem na ciepło z lodami	180 g / os.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Do wyboru cztery pozycje:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby	50 g / 20 g / os.
(z cebulą, w sosie śmietanowym z jabłkiem oraz pod pierzynką z jajka, buraków oraz cebuli)	
- Tradycyjna sałatka jarzynowa	40 g / 20 g / os.
- Jaja faszerowane pieczarkami oraz tradycyjne z majonezem i pietruszką	50 g / os.
- Ryba po grecku	40 g / 40 g / os.
- Pasztet firmowy z chutney z czerwonej cebuli	50 g / 10 g / os.
- Tymbaliki drobiowe na sałacie z cytryną	50 g / os.
- Tymbaliki wieprzowym na sałacie z cytryną	50 g / os.
- Deska przekąsek mix wędlin oraz serów	240 g / os.

(mięsa pieczyste naszej produkcji : karczek ,boczek ,schab ,szynka /
Sery : camembert , mimolet , gouda wędzona , blue. Podany w towarzystwie winogron)

DODATKI:

- Pieczywo mieszane
- Zestaw przekąskowy pikli
- Sos żurawinowy
- Chrzan
- Ćwikła

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 109,00 zł / osoba

Wariant 4 – menu dostępne tylko w lokalu | czas realizacji do 5 h

Opłatek na sianku podany

PRZYSTAWKA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich) 120 g / os.

- Śledź podany z grzanką na sosie musztardowy z gałązką kopru
- Kapelusz pieczarki faszerowany grillowanymi warzywami zapieczony wędzonym serem
- Parfait drobiowy podany na grzance z chutneyem z czerwonej cebuli

ZUPA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Wigilijny Barszcz czerwony podany z uszkami	250 ml / 5 szt. / os.
- Krem grzybowy z łazankami domowej produkcji	250 ml / 40 g / os.
- Żur wigilijny	250 ml / os.

DANIE GORĄCE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Smażone saute dzwonki z karpia podany z ziemniakami	120 g / 150 g / os.
- Dorsz saute na sosie cytrynowo maślanym podany z ziemniakami	120 g / 150 g / os.
- Grillowany łosoś w sosie musztardowo-miodowym z ryżem	120 g / 150 g / os.

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Kapusta z grochem	150 g / os.
- Kapusta kiszona z marchwią	150 g / os.
- Wigilijna kapusta z grzybami	150 g / os.
- Bukiet warzyw blanszowanych	150 g / os.
- Buraczki zasmażane	150 g / os.

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Sernik na sosie z malin	180 g / os.
- Tradycyjna wigilijna kutia	180 g / os.
- Strudel jabłkowy z sosem waniliowym	80 g / os.
- Szarlotka z cynamonem na ciepło z lodami	180 g / os.

DANIE GORĄCE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich)

- Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką	6 szt. / os.
- Barszcz z krokietem z pieczarkami oraz serem	250 ml / 1 szt. / os.
- Tomahawki schabowe podane na kaszy pęczak z sosem grzybowym oraz miksem sałat z vinegret malinowym	120g / 150g / 120g os.
- Kulebiak z grzybami podany miksem sałat z vinegret malinowym	200 g / os.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Do wyboru pięć pozycje:

- Śledź przyrządzony na 3 sposoby (z cebulą, w sosie śmietanowym z jabłkiem oraz pod pierzynką z jajka, buraków oraz cebuli)	50 g / 20 g / os.
- Sałatki: jarzynowa tradycyjna oraz makaronowa z wędzoną makrelą	40 g / 20 g / os.
- Jaja faszerowane pieczarkami oraz tradycyjne z majonezem i pietruszką	50 g / os.
- Ryba po grecku	40 g / 40 g / os.
- Pasztet firmowy z marmoladą z czerwonej cebuli	50 g / 10 g / os.
- Tymbaliki drobiowe na sałacie z cytryną	50 g / os.
- Tymbaliki wieprzowym na sałacie z cytryną	50 g / os.
- Deska przekąsek mix wędlin oraz serów (mięsa pieczyste naszej produkcji : karczek ,boczek ,schab ,szynka / Sery : camembert , mimolet , gouda wędzona , blue. Podany w towarzystwie winogron)	240 g / os.

DODATKI:

- Pieczywo
- Zestaw przekąskowy pikli
- Sos żurawinowy
- Chrzan
- Ćwikła

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat smakowych z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 169,00 zł / osoba

***lampka domowego czerwonego lub białego wina do obiadu serwowana w karafkach**

MENU W FORMIE BUFETU

dostępne w lokalu jak i w formie catering

minimalna ilość gości: 30 osób

Opłatek na sianku podany

ZUPY:

Serwowane w kociołkach 250 ml / os

- Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z kaszą pęczak

DANIA GŁÓWNE:

Serwowane w podgrzewaczach / 1,5 porcji w sumie 120 g / os.

- Smażone saute dzwonki z karpia
- Dorsz Saute na sosie cytrynowo maślanym
- Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką

DODATKI:

Serwowane w podgrzewaczach 200 g / os.

- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Wigilijne łazanki z kapustą i grzybami
- Kapusta z grochem
- Buraczki na ciepło

PRZEKĄSKI PODANE W BUFETACH:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby — 50 g / 20 g / os.
  (z cebulą, w sosie śmietanowym z jabłkiem oraz pod pierzynką z jajka, buraków oraz cebuli)
- Jaja faszerowane pieczarkami oraz tradycyjne z majonezem i pietruszką — 50g / os.
- Ryba po grecku — 40g / 40g / os
- Deska przekąsek mix wędlin oraz serów — 240g / os

(mięsa pieczyste naszej produkcji : karczek ,boczek ,schab ,szynka /
Sery : camembert , mimolet , gouda wędzona , blue. w towarzystwie winogron)

DODATKI:

- Pieczywo
- Zestaw przekąskowy pikli
- Sos żurawinowy
- Chrzan
- Ćwikła

DESERY:

podawane w bufecie w sumie 3 porcje na osobę

- Piernik wigilijny — 50 g / os.
- Keks — 50 g / os.
- Rolada makowa — 50 g / os.

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat smakowych z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 139,00 zł / osoba

*Menu obejmuje rezerwacje do 5h

*Dania gorące są uzupełniane w bufecie przez 2,5h

Ilość osób	Cena za każdą rozpoczętą godzinę
do 30	350, 00 zł
do 50	450, 00 zł
do 700	550, 00 zł
powyżej 900	650, 00 zł

Wariant 1 – Wigilijnego menu cateringowego

Opłatek na sianku podany

DANIA GORĄCE:

Podane w kociołkach i podgrzewaczach.

ZUPA:

- Wigilijny Barszcz czerwony podany z uszkami — 250 ml / 5 szt. / os.

DANIE GORĄCE:

- Wigilijne Pierogi z kapustą i grzybami — 150 g / os.

Świąteczny stół rybny w sumie 150 g / os

- Ryba po grecku — 100 g / os
- Śledź pod pierzynką z jaka , buraka , cebuli — 50 g / os

Deska przekąsek mix mięs pieczystych naszej produkcji oraz serów podanych w towarzystwie winogron:

240 g / os

- Karczek pieczony w marynacie zioło-czosnkowej
- Boczek rolowany
- Schab faszerwoany śliwką
- Ser camembert
- Wędzona Gouda
- Ser Blue
- Dodatki: pieczywo mieszane, chrzan, ćwikła, sos żurawinowy

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI w sumie 1,5porcji na osobę / 100g

- Piernik wigilijny
- Rolada Makowa

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat smakowych z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 89,00 zł / osoba

Wariant 2 – Wigilijnego menu cateringowego

Opłatek na sianku podany

DANIA GORĄCE:

Podane w kociołkach i podgrzewaczach.

ZUPA:

- Wigilijny Barszcz czerwony podany z uszkami — 250 ml / 5 szt. / os.
- Żur wigilijny — 250 ml / os

BUFET KANAPKOWY 2 PORCJE NA OSOBĘ /25-35 g:

- Mini bagietki z pastą z wędzonej makreli i pomidorkiem,
- Tartinki z Parfait drobiowym z chutneyem z czerwonej cebuli

ŚWIĄTECZNY STÓŁ RYBNY w sumie 200 g / os

- Śledź po wiejsku w oleju z cebulką — 50 g / os
- Śledź pod pierzynką z jaka , buraka , cebuli — 50 g / os
- Tradycyjna ryba po grecku — 100 g / os

BAR SAŁATKOWY w sumie 200 g / os

- Sałatka jarzynowa — 100 g / os
- Sałatka makaronowa z wędzoną makrelą — 100 g / os

DODATKI

- Pieczywo mieszane
- Zestaw przekąskowy pikli

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI w sumie 3 porcji na osobę / 100g

- Keks — 50 g / os
- Rolada makowa — 50 g / os
- Pierniczki glazurowane — 50 g / os

OPEN BAR z napojami

bez limitu

- Wino grzane doprawione, goździkami i cytrusami — 200 ml / os
- Kompot z suszu
- Kawa z dodatkami,
- Paleta herbat smakowych z dodatkami,
- Soki owocowe,
- Woda mineralna (n. gaz)

cena: 99,00 zł / osoba

Dodatkowo proponujemy urozmaicenie menu o dania gorące:

DANIA JEDNOGARNKOWE:

(proszę wybrać jedną propozycje)

- Zupa grzybowa z kaszą pęczak	250 ml / os
- Krem grzybowy z łazankami	200 ml / os
- Wigilijne pierogi z kaustą i grzybami okroszone złocistą cebulką	6 szt. / os
- Wigilijny kulebiak z grzybami	200 ml / os

cena: 19,00 zł / osoba

DANIA GŁÓWNE RYBA:

(proszę wybrać jedną propozycje)

- Wigilijne dzwonki z karpia saute	100 g / os
- Pieczony filet z łososia faszerowany porem i pomarańczą	100 g / os
- Filet z dorsza zapiekany na cytrynowym beszamelu	100 g / os

DANIA MIĘSNE:

(proszę wybrać jedną propozycje)

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

DODATKI

(proszę wybrać dwie propozycje)

- Kapusta zasmażana z grochem	150 g / os
- Buraczki zasmażane	150 g / os
- Bukiet warzyw blanszowanych	150 g / os
- Wigilijne łazanki z kapustą i grzybami	150 g / os

DODATKI

(proszę wybrać jedną propozycje)

- Ziemniaki opiekane z ziołami	200 g / os
- Kopytka z bułką tartą	150 g / os

cena: 49,00 zł / osoba

DODATKOWA OFERTA:

Napoje z grupy PEPSI – bez limitu 10 PLN / os

ALKOHOLE:

Piwo grzane z przyprawami korzennymi oraz miodem	13 zł / 0,5l
Wino grzane z przyprawami korzennymi oraz pomarańczą	10 zł / 0,2l

WINO:

-INDOMITA COSTA VERA CABERNET SAUVIGNON - CHILE

To wino o ujmującej, intensywnie purpurowej barwie,z głębokimi, kasztanowymi refleksami. Jego wnętrze skrywa bgaty, bardzo złożony bukiet z wyczuwalnymi aromatami jagód, dojrzałych czerwonych owoców, suszonych moreli oraz czekolady z dozą subtelnej nuty mięty, W ustach dobrze zbudowane, pełne, okrągłe, o długim finiszu.

50,00 zł / 0,75 l

- INDOMITA COSTA VERA CHARDONNAY - CHILE

Wybrzeże Chile to wyjątkowe miejsce, gdzie bryza spotyka się z ciepłym, letnim powietrzem. To właśnie z uprawianych w tak dogodnych warunkach gron, których szczep Chardonnay jest typowym przykładem., stworzono to wyjątkowe wino. Costa Vera Chardinnay to świeże, rześkie wino, o wyczuwalnym smaku cytrusów i owoców tropikalnych, zbalansowanym delikatnym maślanym akcentem.

50,00 zł / 0,75 l

PIWO ORAZ GRZAŃCE

- Piwo grzane z miodem serwowane w warniku	0,5 l / os / 13,00 zł
- Wino grzane z przyprawami korzennymi oraz pomarańczą	0,2 l / os / 12,00 zł
- Piwo lane z beczki Żywiec	50l /670,00 zł

WHISKY

- Whisky Ballantine's	0,7l – 150,00 zł
- Whisky Jameson	0,7 l – 170,00 zł
- Whisky Maker's Mark	0,7l – 190,00 zł

WÓDKI ceny zaczynają się od l

- Stock	0,5l - 50 zł
- Amundsen	0,5l - 70 zł

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE:

Tradycyjny stół wiejski utrzymany w stylistyce biesiadnej (z własnej wędzarni)
w cenie od 2500 zł w zależności od liczby osób

- Wiejski udziec z kopytem
- Szynka wędzona
- Kabanosy tradycyjne
- Schab pieczony w ziołach
- Karczek pieczony szpikowany czosnkiem i majerankiem
- Pęta swojskiej kiełbasy
- Pasztet
- Salceson czarny oraz biały
- Boczek rolowany
- Wędzona polędwica wieprzowa

DODATKI:

- Ogórki kiszone lub małosolne
- Staropolski chleb wiejski
- Smalczyk z jabłkiem
- Ćwikła, chrzan , musztarda

SPEKTAKULARNY SERWIS przez Szefa kuchni dania ciepłego dla min 50 os.:

- Udziec z kopytem podany z ziemniakami opiekanymi i kapustą zasmażaną od 1000 zł
- Prosiak w całości faszerowany kaszą jęczmienną podany z kapustą zasmażaną od 2000 zł

PROPONUJEMY DODATKOWE ŚWIĄTECZNE ATRAKCJE:

- Malowanie bombek świątecznych
- Przygotowywanie ozdób świątecznych
- konkurs pakowania kłopotliwych prezentów
- Konkurs rozpoznawania smaków wigilijnych

cena: 25,00 zł / osoba

*ceny są cenami netto

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.

Szanowni Państwo , wartość strony technicznej
jest uzależniona od ilości osób oraz lokalizacji.

Cena strony technicznej zaczyna się od 500,00 zł

*ceny są cenami netto