



## Lemon Tree Restauracja i Ogród

### WIGILIA FIRMOWA W LEMON TREE LUB CATERING ŚWIĄTECZNY

Dariusz Michalczyk  
gsm 604575720  
mail: [biuro@prcatering.pl](mailto:biuro@prcatering.pl)  
mail: [lemon.tree.m@wp.pl](mailto:lemon.tree.m@wp.pl)  
[www.lemondabrowa.pl](http://www.lemondabrowa.pl)  
[www.prcatering.pl](http://www.prcatering.pl)

Restauracja Lemon Tree zaprasza do skorzystania z naszego lokalu podczas organizacji wigili firmowej. Proponujemy kameralny obiad przy świątecznym stole lub kolację w większym gronie połączoną z zabawą. Tych którzy planują taką uroczystość w siedzibie firmy serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszego wspaniałego cateringu. Realizujemy mniejsze zamówienia z dowozem potraw i kompleksową organizacją przyjęć świątecznych na dużą ilość osób.

Proponujemy tradycyjne dania świąteczne gwarantując jakość produktu, świeżość i własnoręczne wykonanie. Jeśli nasza propozycja wzbudzi Państwa zainteresowanie proszę wybrać interesujące Państwa pozycje i określić parametry imprezy (ilość osób, godziny, ewentualnie budżet itp.) i odesłać. Zaproponujemy Państwu odpowiednie ilości potraw i skalkulujemy poczęstunek według podanych wskazówek.

Zapraszam również do kontaktu telefonicznego lub osobistego spotkania w restauracji jak i we wskazanym przez Państwa miejscu.  
Pozdrawiam serdecznie Dariusz Michalczyk 604575720

<b>Termin poczęstunku:</b>	
<b>Miejsce cateringu:</b>	
<b>Ilość osób:</b>	
<b>Godzina rozpoczęcia:</b>	
<b>Przewidywany czas trwania:</b>	
<b>Koszt/forma i termin płatności:</b>	
<b>Dane do faktury:</b>	



## MENU ŚWIĄTECZNE

### ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony czysty/ z uszkami/z pasztecikami  
Zupa grzybowa z łazankami

### DANIA GORĄCE

Domowe pierogi wigilijne z kapustą i grzybami  
Fileciki z karpia smażone na złoto w delikatnej panierce  
Limanda ze szpinakiem w sosie cytryno – kaparowym  
Ryba po grecku  
Delikatne polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym  
Fileciki z indyka w sosie żurawinowym  
Udo z gęsi z sosem aroniowym  
Schab faszerowany śliwką/morelą w sosie pieczeniowym  
Kapusta wigilijna z aromatycznymi grzybami  
Placuszki z dyni  
Kluski śląskie  
Bułeczki bankietowe

### PRZEKĄSKI ZIMNE – półmiski.

Kapelusze pieczarek faszerowane grillowanymi warzywami  
Deska mięs pieczonych i pasztetów ( rolada z boczku, schab ze śliwką/morelą, karkówka,  
schab po warszawsku, pasztet żurawinowy, ze śliwką, z grzybami.  
Śledzie w oleju korzennym i cebulką  
Śledzie pod pierzynką  
Śledzie , po węgiersku i z dodatkiem suszonych pomidorów  
Karp w galarecie z dodatkiem warzyw  
Łosoś w galarecie z dodatkiem chrzanu  
Ryba po grecku  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka śledziowa z orzechami i bakaliami  
Sałatka nicejska z tuńczykiem, zieloną fasolką i gotowanym jajkiem  
Sałatka pieczarkowa



### **PRZEKĄSKI ZIMNE FINGER-FOOD:**

- Koreczki ze śledzia
- Kanapeczki dekoracyjne świąteczne ( z łososiem wędzonym, cytrynką i koperkiem, ze śledziem, cebulką i ogóreczkiem, z pastą jajeczną i szczypiorkiem)
- Kapelusze pieczarek faszerowane
- Roladki naleśnikowe z łososiem wędzonym i cytrynowym mascarpone
- Paszteciki z mięsem lub z kapustą i grzybami
- Mini dariole świąteczne
- Babeczki z sałatką jarzynową i jajkiem przepiórczym

### **DESERY:**

- Wybór ciast świątecznych (sernik, szarlotka, makowiec, piernik, babeczki kajmakowe)
- Gruszki w białym winie i pomarańczach z mascarpone i prażonymi pistacjami
- Flan waniliowy z musem truskawkowym
- Mus czekoladowy z wiśniami

### **NAPOJE ZIMNE:**

- Aromatyczny kompot z suszu
- Soki owocowe
- Woda smakowa

### **NAPOJE GORĄCE:**

- Kawa oraz herbata

### **POZOSTAŁE KOSZTY:**

- Przygotowanie bufetów z dekoracją świąteczną
- Zastawa stołowa oraz sprzęt potrzebny do realizacji zamówienia
- Napoje alkoholowe
- Obsługa kelnerska
- Transport

**ZAPRASZAMY !!!**  
**DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA SŁODKA NIESPODZIANKA GRATIS !!!**

