



## **Oferta Wigilijna 2014 r.**

*Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia chcielibyśmy zaprosić Państwa do zorganizowania świątecznego spotkania firmowego, / rodzinnego / integracyjnego w naszym lokalu lub zamówienia cateringu.*

*Cudowne aromaty, kolory i smaki naszych potraw pobudzą apetyt oraz rozkochają Wasze podniebienia, a stylowe dekoracje dopełnią niepowtarzalny świąteczny klimat.*

*Poczęstunek możemy zorganizować:*

- w sali restauracyjnej do 70 osób,
- w kameralnej sali pub'owej do 30 osób
- w sali „Hotelu pod Baranami” do 140 osób
- catering do 300 osób

*Prosimy o zapoznanie się z naszą ofertą ( załącznik ) oraz dokonania wyboru potraw , które zagospodzą na Państwa świątecznych stołach.*

*Cena ustalana jest indywidualnie, po wcześniejszej weryfikacji świątecznego menu oraz strony technicznej.*

*Jeśli w naszej wstępnej propozycji nie znajdziecie Państwo swoich ulubionych dań i przekąsek, prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy w celu uzupełnienia oferty wigilijnej.*

*Zapraszam do współpracy,  
Tomasz Skrętkowicz  
Tel .665-317-288*



ul. Ciepłownicza 17  
55-011 Siechnice  
[www.restauracja-dejavu.pl](http://www.restauracja-dejavu.pl)

(71) 301-59-59  
665-317-288  
[biuro@restauracja-dejavu.pl](mailto:biuro@restauracja-dejavu.pl)



## **Oferta Wigilia 2014 r.**

Propozycja menu ( do wyboru )

### **Danie gorące:**

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi / Grzybowa z łazankami
- Pierogi z kapustą i grzybami / Pierogi ruskie
- Karp smażony / Filet z dorsza smażony w delikatnej panierce
- Grillowany łosoś w płatkach migdałów
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Kapusta zasmażana z grzybami / surówka z kiszonej kapusty
- Ziemniaczki gotowane / Ziemniaczki pieczone w ziołach
- Kopytka bazyliowe / Gnocchi / Pierożki ruskie smażone

### **Zimna płyta:**

- Lustro wędlin autorstwa szefa kuchni
  - karczek szpikowany czosnkiem i pieprzem
  - schab pieczony na staropolską nutę
  - rolada z boczku marynowanego w ziołach
  - wędzony schab adwokacki nadziewany serkiem chrzanowym
- Lustro ryb z naszej wędzarni
  - wędzony łosoś w towarzystwie jesiotra, pstrągów i roladek nadziewanych paluszkami krabowym w algach morskich z dekoracją z owoców morza
- Karp w galarecie / Tymbaliki z łososiem wędzonym / Tymbaliki z krewetkami
- Sałatka jarzynowa / Sałatka po żydowsku / Sałatka śledziowa
- Ryba po grecku
- Śledzie po cygańsku / śledzie w oleju z cebulką / śledzie w śmietanie
- Vol-au-vent'y z mussem z łososia / tuńczyka / grzybów
- Masełko czosnkowe
- Pieczywo mieszane

### **Deser:**

- Piernik wigilijny / Sernik wiedeński/ Ciasto czekoladowe

### **Napoje:**

- Kompot z suszu / Napoje gazowane i niegazowane w tym soki / Kawa i herbata

**Wszystkie niezwykle smaczne dania i potrawy przygotowujemy wg. receptur Szefa Kuchni Restauracji Deja Vu, przyrządzane w naszej wędzarni oraz piecu ze starannie dobranych i najwyższej jakości produktów.**

Zapraszamy do współpracy,  
Tomasz Skrętkowicz  
Tel. 665-317-288



ul. Ciepłownicza 17  
55-011 Siechnice  
www.restauracja-dejavu.pl

(71) 301-59-59  
665-317-288  
biuro@restauracja-dejavu.pl