

OFERTA ŚWIĄTECZNYCH SPOTKAŃ 2024



ZESTAW 1
179 zł / os.

Zupa (250 ml) 1 porcja na osobę
barszcz / krokiet

Dania główne - 2 porcje na osobę
(do 15 osób 2 rodzaje do wyboru / powyżej 3 rodzaje do wyboru)
dorsz w piernikowej panierce / sos śmietanowo – porowy 100 g
smażony fileć z karpia / cebulka zasmażana 120 g
pierś z kurczaka supreme / sos pieczarkowy 120 g
polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku / ser camembert / sos grzybowy 140 g

Pierogi - 2 szt. na osobę
kapusta i grzyby

Dodatki do dań
ziemniaki pieczone / warzywa maślane
kopytka z okrasą z cebuli / kapusta z grochem

Bufet zimny – 4 porcje na osobę
(3 rodzaje do wyboru)
sałatka jarzynowa 100 g
sałatka buraczana z jajkiem i śledziem 100 g
śledź po królewsku z warzywami 50 g
pasztet wieprzowy / żurawina 50 g
filet rybny z warzywami w zalewie słodko - kwaśnej 80 g
schab pieczony z gzikiem czosnkowym 70 g

pieczywo / masło

Deser – 1 porcja na osobę
sernik baskijski pistacjowy z białą czekoladą 180 g

Bufet kawowy, woda z miętą i cytryną – bez ograniczeń

ZESTAW 2
219 zł / os.

Zupy (250 ml) - 1 zupa do wyboru (250 ml) 1 porcja na osobę
barszcz / krokiet
zupa grzybowa / łazanki

Danie główne - 2,5 porcji na osobę
(do 15 osób 3 rodzaje do wyboru / powyżej 4 rodzaje do wyboru)
dorsz z warzywami / zapiekany ser 100 g
smażony fileć z karpia / cebulka zasmażana 120 g
zrazy wieprzowe / klasyczny farsz 140 g
konfitowane udko kaczki / winna gruszka 140 g
polik wieprzowy w panko / sos demi glace 120 g

Pierogi - 2 szt. na osobę
kapusta i grzyby

Dodatki do dań
ziemniaki pieczone / kapusta z grzybami
warzywa maślane / kluski z dziurką

Bufet zimny - 4 porcje na osobę
(4 rodzaje do wyboru)
bukiet sałat / wędzona kaczka / pomidorki / sos miodowy 250 g
ryba z warzywami / sos słodko - kwaśny 80 g
śledź w śmietanie 50 g
sałatka jarzynowa 100 g
mini tarta ze szpinakiem i łososiem 1 szt.
schab pieczony z czosnkowym gzikiem 70 g
galantyna drobiowa z grzybami 70 g
sałatka buraczana z jajkiem i śledziem 100 g

pieczywo / masło

Deserki bankietowe - 2 porcje na osobę
mus czekoladowy / ziemia piernikowa / wiśnia
szarlotka w słoiku / sos malinowy / cynamon / rodzynki

Bufet kawowy, woda z miętą i cytryną - bez ograniczeń

ZESTAW 3
269 zł / os.

Zupy – 1 zupa do wyboru (250 ml) 1 porcja na osobę
barszcz / krokiet
zupa grzybowa / kluseczki / oliwa porowa

Dania główne – 3 porcje na osobę
(do 15 osób 3 rodzaje do wyboru / powyżej 4 rodzaje do wyboru)
łosoś w cieście filo / sos z suszonego pomidora 120 g
smażony fileć z karpia / cebulka zasmażana 120 g
pieczona kaczka 1/2szt. / winna gruszka / sos żurawinowy
połędwiczka wieprzowa / sos śliwkowy / płatki migdałowe 140 g
roladka ze schabu / grzyby / sos demi glace 120 g
polik wołowy / sos tymiankowy 140 g
kurczak supreme / szpinak / sos pieczarkowy 120 g
ravioli z kaczka / kurki / sos pieprzowy 8 szt.

Pierogi 2 szt. na osobę
kapusta i grzyby

Dodatki do dań
ziemniaki pieczone / kapusta z grzybami / modra kapusta
warzywa maślane / kluski z dziurką / pyzy smażone

Bufet zimny – 5 porcji na osobę
(5 rodzajów do wyboru)
sałatka jarzynowa 100g
śledź z warzywami konserwowymi 70g
śledź w śmietanie 50 g
ryba w cieście / warzywa / sos słodko - kwaśny 80 g
tatar z łososiem / awokado / limonka / wakame 60g
schab pieczony z gzikiem czosnkowym 70 g
mix sałat / wędzona kaczka / gruszka / mus malinowy / burak 250g
galantyna drobiowa z grzybami 70 g
sałatka z burakiem i śledziem 100 g
bliny z wędzonym łososiem i gzikiem cytrynowym 100 g

Ciasto – 2 porcje na osobę
sernik 100 g
makowiec 100 g

Deserek bankietowy – 1 porcja na osobę
mus czekoladowy / wiśnia / crunch

Bufet kawowy, woda z miętą i cytryną – bez ograniczeń

REZERWACJE I INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE
+48 732 658 658 J.SYPNIEWSKA@MARINAGAJ.PL
RESTAURACJA MARINA GAJ I UL. PRZEMYSŁOWA 186 I 62 - 510 KONIN



W OFERCIE DODATKOWEJ:

**ELEGANCKIE DEGUSTACJE
ŚWIĄTECZNE UPOMINKI
ODWIEDZINY ŚWIĘTEGO MIKOŁAJA
WSPÓLNE KOŁĘDOWANIE
OPRAWA MUZYCZNA UROČYSTOŚCI WIGILIJNEJ
SKRZYPCE / SAKSOFON
FOTO BUDKA
OPRAWA MUZYCZNA DJ / KARAOKE
VOUCHERY PODARUNKOWE**

**DZIELMY ŚWIĄTECZNĄ RADOŚĆ
W RESTAURACJI MARINA GAJ**

**REZERWACJE I INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE
+48 732 658 658 J.SYPNIEWSKA@MARINAGAJ.PL
RESTAURACJA MARINA GAJ I UL. PRZEMYSŁOWA 186 I 62 - 510 KONIN**