

# VILLA EVA

hotel – restauracja \*\*\*\*\*

## CATERING ŚWIĄTECZNY W FIRMIE

### **Drodzy Goście!**

Dla wielu z Was pozostaje zagadką, w jakiej formie zorganizujecie spotkanie świąteczne w czasie pandemii. Postanowiliśmy przygotować dla Państwa trzy rozwiązania, kładąc nacisk na innowację i adaptację do panujących warunków!

1. Spotkanie świąteczne online
2. Finger Food w biurze
3. Jarmark świąteczny

 **600-498-139**

**e-mail: [info@villaeva.pl](mailto:info@villaeva.pl)**

**ul. S. Batorego 28 b 80-251 Gdańsk Wrzeszcz**

**[www.villaeva.pl](http://www.villaeva.pl)**



# SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE ONLINE

- Specjalne, świątecznie zapakowane menu
- Opłatek i sianko
- Wino
- Pierniczki

Paczkę dostarczamy Waszemu zespołowi pod wskazane adresy zamieszkania, Umawiacie się na spotkanie online, biesiadujecie wspólnie na Zoomie lub Skype.

Minimalne zamówienie 10 os.

## MENU

### Przystawki

Sandacz faszerowany łososiem w liściach nori pod delikatną galaretką, sos tatarski, domowe pieczywo

Pasztet z dziczyzny, chrzan z żurawiną, chrzan z jabłkami, domowe pieczywo

Pasztet wegański z suszonymi owocami, pasta z palonego bakłażana, żurawiny, domowe pieczywo

Sałatka śledziowa z ziemniakami, kaparami, dymką i majonezem, domowe pieczywo

Filet z łososia na warzywnym julienne pod delikatną galaretką, sos tatarski (+ 5 zł)

### Zupy

Barszcz z pasztecikami drożdżowymi faszerowanymi mięsem lub grzybami z kapustą

Krem z borowików z grzankami (+3 zł)

### Dania główne

Pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z gęsiną, sos grzybowy i zasmażana cebula

Pieczone udko kaczki confit na karmelizowanej czerwonej kapuście, kluski śląskie, pieczone jabłko, domowe powidła śliwkowe (+20 zł)

Filet z dorsza atlantyckiego na warzywach z pomidorami, chrupiące kuleczki ziemniaczane (+20 zł)

### Desery

Placuszki z jabłkami i cukrem pudrem

Piernik z powidłami śliwkowymi

Sernik z sosem malinowym

Cena: 99 zł / osobę



# FINGER FOOD W BIURZE

Pracujecie w biurze,  
ale nie macie zbyt  
dużo przestrzeni?  
Finger Food to  
idealne rozwiązanie.

- Eleganckie małe przekąski
- Mini dzieło sztuki kulinarnej
- Łatwa i bezpieczna forma
- Polecamy wybór 10 rodzajów po 1 sztukę na osobę

Minimalne  
zamówienie 10 os.

## MENU FINGER FOOD

1. Sandacz faszerowany łososiem w liściach nori na razowej grzance
2. Filet z łososia pod limonkową galaretką
3. Pasta z łososia wędzonego na zimno z ricottą i ziołami na chrupiącej grzance
4. Śledź Matias z kremem chrzanowym z ćwikłą na pumperniklu
5. Śledź holenderski w oleju z cebulą, jabłkiem i lawendą
6. Śledź holenderski ze śmietaną i jabłkiem
7. Mus z serów dojrzewających z orzechami włoskimi i gruszką marynowaną na pumperniklu
8. Sałatka warzywna z majonezem
9. Raki na blinach gryczanych
10. Pasztet z dzika z mini korniszonem, podawany na kruchym ciasteczku
11. Wędliny długodojrzewające z kremowym musem podawane na pumperniklu
12. Kolorowa terrina z perliczki podawana na grzance
13. Pennette z suszonymi pomidorami i bazyliowym pesto z serem Grana Padano
14. Tarta szpinakowa z oryginalną fetą
15. Tarta z gruszką, serem lazur i orzechami
16. Rogaliki z marmoladą na słodko
17. Szaszłyki mini Caprese
18. Sałatka amerykańska z pieczonym kurczakiem, sosem curry i winogronami
19. Tygrysie krewetki podawane na guacamole ( 8 zł / szt.)
20. Sałata rzymska z granatem i szynką
21. Prosciutto Crudo
22. Sałatka surimi z selerem naciowym
23. Owoce filetowane

Cena: 5 zł / szt. – ok. 50 zł / osobę



# JARMARK ŚWIĄTECZNY W FIRMIE

Ten rodzaj spotkania możemy zorganizować na zewnątrz firmy lub w pomieszczeniu biurowym / jadalni.

- Na większy głód
- Na zewnątrz lub w środku
- Dania serwowane w bemaarach na ciepło
- Przekąski zimne
- Opłatek
- Grzaniec, zimowa herbata

Minimalne zamówienie – 20 os.

## MENU NR 1

### Napoje

Grzane wino z korzeniami i pomarańczami

Zimowa herbata z miodem, owocami i przyprawami korzennymi

### Przystawka

Sandacz faszerowany łososiem w lisciach nori pod delikatną galaretką, sos tatarski, domowe pieczywo

### Zupa

Krem z borowików z grzankami

### Danie główne

Trzy rodzaje pierogów - 9 szt. / os.

Pierogi ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z gęsiną i sosem z grzybów leśnych

### Trzy rodzaje deserów

Drożdżowe racuszki z jabłkami

Piernik z powidłami śliwkowymi

Sernik świąteczny z sosem malinowym

Cena: 99 zł / os.



# JARMARK ŚWIĄTECZNY W FIRMIE

Ten rodzaj spotkania możemy zorganizować na zewnątrz firmy lub w pomieszczeniu biurowym / jadalni.

- Na większy głód
- Na zewnątrz lub w środku
- Dania serwowane w bemaarach na ciepło
- Przekąski zimne
- Opłatek
- Grzaniec, zimowa herbata

Minimalne zamówienie – 20 os.

## MENU NR 2

### Napoje

Grzane wino z korzeniami i pomarańczami

Zimowa herbata z miodem, owocami i przyprawami korzennymi

### Przystawka

Paszтет z dziczyzny, chrzan z żurawiną, chrzan z jabłkami, domowe pieczywo

### Zupa

Barszcz z pasztecikami drożdżowymi grzybami

### Dwa rodzaje dań głównych

Pierogi z kapustą i grzybami - 3 szt. / osobę

Udka kaczki confit, kluski śląskie, karmelizowana czerwona kapusta, pieczone jabłko, mus śliwkowy

### Trzy rodzaje deserów

Drożdżowe racuszki z jabłkami

Piernik z powidłami śliwkowymi

Sernik świąteczny z sosem malinowym

Cena: 124 zł / os.



## JARMARK ŚWIĄTECZNY W FIRMIE

Ten rodzaj spotkania możemy zorganizować na zewnątrz firmy lub w pomieszczeniu biurowym / jadalni.

- Na większy głód
- Na zewnątrz lub w środku
- Dania serwowane w bemaarach na ciepło
- Przekąski zimne
- Opłatek
- Grzaniec, zimowa herbata

Minimalne zamówienie – 20 os.

## MENU NR 3

### Napoje

Grzane wino z korzeniami i pomarańczami

Zimowa herbata z miodem, owocami i przyprawami korzennymi

### Przystawka

Filet z łososia na warzywnym julienne pod delikatną galaretką, sos tatarski

### Zupa

Krem z borowików z grzankami

### Trzy rodzaje dań głównych

Dorsz atlantycki na warzywach z pomidorami, chrupiące kuleczki ziemniaczane

Udziec z indyka pieczony z suszonymi owocami, purée ziemniaczane, sałata z owocami i sosem curry

Trzy rodzaje pierogów – 3 szt. / osobę

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Pierogi z gęsiną i sosem grzybowym

### Trzy rodzaje deserów

Drożdżowe racuszki z jabłkami

Piernik z powidłami śliwkowymi

Sernik świąteczny z sosem

malinowym

Cena: 159 zł / os.



Każde menu możemy dostosować indywidualnie do Państwa potrzeb.  
Zapraszamy do kontaktu i organizacji spotkania z naszą pomocą!

 **600-498-139**  
**e-mail: [info@villaeva.pl](mailto:info@villaeva.pl)**  
**ul. S. Batorego 28 b 80-251 Gdańsk Wrzeszcz**  
**[www.villaeva.pl](http://www.villaeva.pl)**

**VILLA EVA**  

---

**hotel – restauracja \*\*\*\*\***