



**Zorganizuj Wigilię firmową
w Restauracji Hotelu ATRIUM******

<http://www.hotel-atrium.pl/pl/wigilia/>

Witam serdecznie

*Potwierdzam możliwość na dzień dzisiejszy zorganizowania spotkania firmowego dla 50-70 osób w Restauracji Hotelu ATRIUM *** w dniu 7.12.2018.*

Do dyspozycji Państwa możemy przeznaczyć osobną salę na wyłączność.

Co do dodatkowych atrakcji możemy zaproponować:

- oprawę muzyczną - pianista grający kolędy i nie tylko - 120 zł / godzina*
- animację dla dzieci - Clown (cena do ustalenia)*

Możecie również Państwo zaprosić animatorów dla dzieci we własnym zakresie.

Poniżej przesyłam propozycje menu serwowanego oraz menu w formie bufetu.

Jeżeli jesteście Państwo zainteresowani rezerwacją ,

proszę o potwierdzenie chęci dokonania rezerwacji.

Poniższa oferta nie jest potwierdzeniem rezerwacji.

Oferta Wigilijna

Szanowni Państwo,

Czy myśleli już Państwo gdzie przygotować spotkanie przedświąteczne dla pracowników lub kontrahentów? Pragniemy zachęcić Państwa do skorzystania z oferty RESTAURACJI Hotelu Atrium**** w Szczecinie

Hotel Atrium znajduje się w centrum Szczecina przy budynku Radia i Telewizji.

Mimo iż zlokalizowany jest w środku miasta, panuje tu przyjemna atmosfera ciszy i spokoju

Restauracja Hotelu Atrium*** dysponuje pięcioma kameralnymi salami na wyłączność:


 sala kominkowa do 18 osób


 trzy sale restauracyjne od 15 do 90 osób

 sala bankietowa od 20 do 50 osób

W ramach oferty wigilii firmowych Restauracja Hotelu Atrium**** proponuje:

 bezpłatną rezerwację sali na wyłączność

 tradycyjne menu wigilijne lub menu z akcentem świątecznym oparte na domowych recepturach

 lampkę wina grzanego z przyprawami korzennymi na powitanie w cenie menu

 świąteczne dekoracje stołu oraz sal restauracyjnych


 kolację przy polskich kolędach i pastorałkach w tle

 stałą pomoc Managera restauracji w zakresie organizacji eventu

Nasi znakomici Szefowie Kuchni przygotowali dla Państwa wyjątkowe MENU już od 80 PLN.

Możemy również zaproponować oprawę muzyczną np. :

 pianista

 *pianista z klarncistą*

Kolacja mogłaby odbyć się w formie bufetu szwedzkiego lub w formie menu serwowanego.

Poniżej przesyłamy Państwu propozycje menu z uwzględnieniem dań nie tylko wigilijnych.

Oczywiście jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie dotyczące menu.

Menu serwowane z akcentem świątecznym

MENU I

Welcome drink – wino grzane z przyprawami korzennymi

** * * **

Barszczyk Wigilijny z uszkami

** * * **

Karp smażony saute z sosem porowym winnym z migdałami

podany z ziemniakami podsmażanymi i marchewką w miodzie z cynamonem

** * * **

Sernik Atrium z konfiturą wiśniową

** * * **

Menu : 80 zł./osoba + napoje

MENU II

Welcome drink – wino grzane z przyprawami korzennymi

** * * **

Śledzik wigilijny na dwa sposoby

w śmietanie z jabłkami i po wileńsku z suszonymi grzybami

** * * **

Zupa grzybowa z kurek

** * * **

*Polędwiczki wieprzowe duszone w sosie z suszonych śliwek i piernika
podane z włoskimi kopytkami i czerwoną kapustą z goździkami*

** * * **

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Menu : 100 zł./osoba + napoje

Menu III

Welcome drink – wino grzane z przyprawami korzennymi

** * * **

Pierogi z kapustą i grzybami podsmażane na maśle

** * * **

Barszczyk Wigilijny z uszkami

** * * **

*Polędwiczki wieprzowe duszone w sosie z runa leśnego
podane z ziemniakami podsmażanymi i bukietem warzyw
lub*

*Filet z dorsza atlantyckiego z sosem kawiorowym
podany ziemniakami podsmażanymi i bukietem warzyw*

** * * **

Kluski z makiem

** * * **

Menu : 99 - 109 zł./osoba

w zależności od wyboru dania głównego + napoje

Kolacja świąteczna w formie bufetu (min. 30 osób)

Welcome drink – wino grzane z przyprawami korzennymi

Bufet gorący

Zupa grzybowa z łazankami

Karp smażony po sułtańsku w warzywach z rodzynkami

Filet z dorsza atlantyckiego na warzywach Julien

Pierś kurczaka w sosie z suszonych śliwek i piernika

Pierogi z kapustą i grzybami

Groch z kapustą

Ziemniaki podsmażane

Ryż z ziołami

Kapusta kiszona z grzybami

Bufet zimnych przekąsek i deserowy

tatar ze śledzia

sałatka jarzynowa

tatar z łososia norweskiego na grzankach

ryba po grecku

galaretki warzywne

karp w galarecie z rodzynkami

pasztet staropolski z żurawiną

śledź w śmietanie z jabłkami

pieczywo i masło smakowe

Bufet Deserowy

kluski z makiem

sernik

makowiec

szarlotka

Menu: 115 zł/osobę

Przekąski i dania gorące serwowane na półmiskach (min. 15 osób)

Welcome drink – wino grzane z przyprawami korzennymi

** * * **

Śledź w śmietanie z jabłkami

Salatka jarzynowa

Ryba po grecku

Pasztet staropolski z żurawiną

* * * *

Barszczyk czerwony z uszkami

* * * *

Karp lub dorsz atlantycki w sosie cebulowo-śmietanowym

Pierś kurczaka w sosie z suszonych śliwek i piernika

Pierogi z kapustą i grzybami podsmażane na maśle

Gnocchi z sosem grzybowym

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Marchewka w miodzie z cynamonem

* * * *

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

* * * *

Menu : 120 zł./osoba + napoje

Zestawy przekąsek i napoje

Zestaw zimnych przekąsek: 45 zł osoba

tatar ze śledzia

sałatka jarzynowa

ryba po grecku

galaretki warzywne

karp w galarecie z rodzynkami

pasztet staropolski z żurawiną

śledź w śmietanie z jabłkami

pieczywo i masło smakowe

Napoje do kolacji wigilijnej: 18 zł / osoba - do 3 godzin / 28 zł / osoba - do 5 godzin

Woda niegazowana z miętą i cytryną,

sok jabłkowy z cynamonem i goździkami

kawa , herbata

Alkohole:

wino od 70 zł / but

Ventisquero - Chile 80 zł / but. białe i czerwone

Casa Solar - Hiszpania 70 zł / but. białe i czerwone

piwo z beczki Carlsberg 11 zł / 0,5l

wódka Finlandia 100 zł / 0,5l

wódka Wyborowa 90 zł / 0,5l

whisky Ballantines 190 zł / 0,7l

Zapraszamy do kontaktu