

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2025



Scandic



MENU SERWOWANE

Zestaw I - 155 PLN/os.

Zupa:

Barszcz czerwony z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Filet z łososia, purée z pieczonych batatów, kasza gryczana z borowikami,
dzikie brokuły

Deser:

Sernik baskijski

Zestaw II - 179 PLN/os.

Przystawka:

Sery ze Ślubowa, słodko - pikantne figi, karmelizowane orzechy włoskie,
brioche

Zupa:

Zupa z grzybów z wytrawnym faworkiem orzechowym

Danie główne:

Filet z kaczki, purée z pieczonego jabłka z imbirem,
Gnocchi pietruszkowe, karmelizowane marchewki, sos demi

Deser:

Mus z białej czekolady z cynamonem z prażonymi jabłkami i kruszonką

Zestaw III - 205 PLN/os.

Przystawka:

Łosoś Gravlax, purée z buraka, marynowana cukinia

Zupa:

Podwójnie warzony Consome z kaczki z kluskami ziołowymi

Danie główne:

Rib eye stek z grilla z ziemniakami gratin,
mieszane sałaty, sos demi

Deser:

Brownie z malinami i solonym karmelem

BUFET



Bufet I - 185 PLN/os.

Zupa:

Barszcz z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Konfitowana noga z kaczki z sosem z suszonej śliwki i czerwonego wina

Sea bass z orzechami włoskimi i masłem ziołowym

Pierogi z kapustą i grzybami z omastą z szalotki

Pieczone warzywa ze świeżymi ziołami i lokalnym miodem

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem

Deser:

Piernik z powidłami i czekoladą

Ciasto makowe

Bufet II - 215 PLN/os.

Zupa:

Zupa grzybowa z ziołowymi kluskami

Danie główne:

Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego z warzywami brunoise w sosie demi

Filet z dorady z masłem cytrynowym i estragonem

Pieczona brukselka, kalarepa i dynia z masłem i szalotką

Pierogi z kapustą i grzybami

Ravioli z ricottą i szpinakiem

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem

Deser:

Ciasto marchewkowe z mascarpone i karmelem

Mus orzechowy ze śliwkami

Brownie czekoladowe z chatwą

BUFET

Bufet III - 225 PLN/os.

Zupa:

Barszcz z kiszonej buraków z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Pierś z kaczki w winnym sosie z czerwonymi borówkami

Pieczona pierś z indyka w sosie z szatwii, białego wina i borowików

Filet z łososia z grillowanymi pomarańczami

Ravioli z borowikami

Ziemniaki pieczone z solą morską i rozmarynem

Czerwona kapusta gotowana w czerwonym winie

Pieczone warzywa korzeniowe

Deser:

Ptysie z prażonym jabłkiem i kremem cytrynowym

Szarlotka

Mono sernik pomarańczowy z ciastkiem maślanym i musem dyniowym

Bufet zimny - 89 PLN/os.

Marynowane matiasy w pomidorach i w sosie musztardowo-miodowym

Krewetki z avocado i pomidorami

Lokalne sery Ślubowskie

Tatar wołowy z piklami

Vitello tonnato – cielęcina z sosem tuńczykowym

Gzik z koziego sera, pieczone ziemniaki, szczypiorek

Domowe pieczywo

INFORMACJE DODATKOWE



Ceny wszystkich zestawów menu zawierają podatek VAT
i obejmują pakiet napojów soft
(woda SCANDIC, kompot z suszu, kawa, herbata)

Grzane wino z goździkami, cynamonem i pomarańczą
w cenie 28 PLN/os.

Menu serwowane lub bufetowe
dedykowane jest na spotkania do 3h.

Menu serwowane lub bufetowe + bufet zimny
dedykowane jest na spotkania do 5h.

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2025

SCANDIC WROCŁAW

Piłsudskiego 53-57· 50-032 Wrocław
scandichotels.com/wroclaw

meeting.wroclaw@scandichotels.com
tel. +48 71 787 01 42
+48 71 787 01 43

Scandic