

HOT i MOROZ spółka komandytowa
Al. Solidarności 1-3
87-100 Toruń
NIP: 701-031-78-83

Menu

Na otwarcie Centrum Kulturalno-Kongresowo „Jordanki”

Przekąski zimne:

- śledź na sałatce z pieczonych buraków i cykorii;
- sałata z wędzoną rybą;
- szczupak marynowany;
- pasztet z dziczyzny z chrzanem i rydzami;
- pieczony rostbef z musztardą francuską, konfiturą z dyni;
- wędliny pieczone z marynatami;
- sałata z kaczką;
- gęś faszerowana z ćwikłą według przepisu Mikołaja Reja;
- mix sałat;
- sałata z fasoli;
- grillowane warzywa sezonowe;

Dania główne:

- gęś w kiszanej kapuście;
- pieczony indyk w sosie żurawinowym;
- kurczak zagrodowy z orzechami;
- szynka wieprzowa w sosie grzybowym;
- gęsie żołądki;
- dorsz pieczony, podany na warzywach sezonowych;

Dodatki:

- babka ziemniaczana;
- tarta szpinakowa;
- ziemniaki pieczone;

- kasza pęczak z warzywami;
- brukselka, kalafior;

Desery:

- tort bezowy;
- mix ciasteczek;
- sernik;
- owoce

Napoje bezalkoholowe, kawa, herbata – bez limitu

Cena za powyższe menu: 100 zł na osobę netto

Dodatkowo:

- kieliszek wina musującego na toast: 6 zł brutto
- butelka wina białego lub czerwonego: 37 zł brutto

W ramach sponsoringu firma HOT i MOROZ zobowiązuje się pokryć koszt cateringu dla 300 osób. Wartość sponsoringu netto: 30.000 zł.

Koszt serwowanego alkoholu dla 300 osób nie wchodzi w zakres sponsoringu.