

WIGILIA DLA FIRM – OFERTA 2024

- ☛ Bankiety świąteczne
- ☛ Bufety wigilijne, koktajle
- ☛ Kolacje uroczyste serwowane
- ☛ Kameralne spotkania firmowe

Wycena dla grup od 200 do 500 osób zawiera koszt obsługi, zastawy oraz dostawy i odbioru sprzętu. W opcji poniżej 200 osób do kosztów oferty należy doliczyć koszt obsługi kelnerskiej oraz koszt logistyczny



Pakiet bufetowy nr 1 - 130 zł netto/os

Zupy 150 ml/os: (jedna pozycja do wyboru dla całej grupy)

- ☛ Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapusta i grzybami **VG**
- ☛ Krem z pieczarek portobello z groszkiem ptysiowym i oliwa szczypiorkowa **VG**

Dania główne 350g/os(mix asortymentu) – dostępne w bufecie w podgrzewaczach

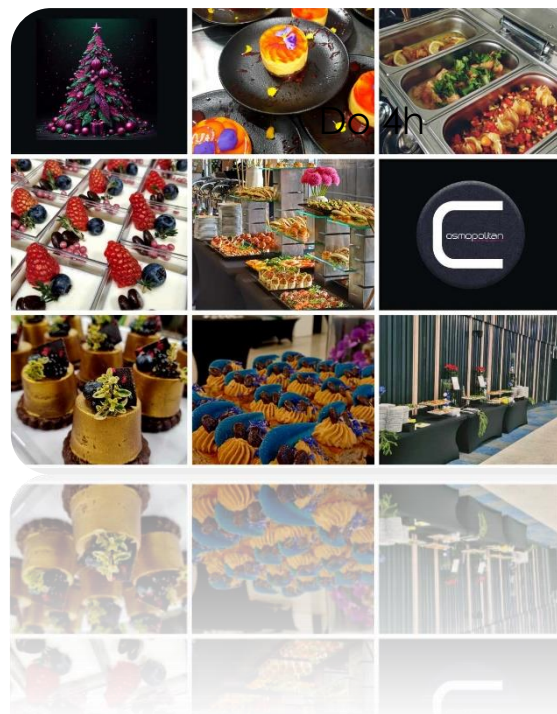
- ☛ Kapusta wigilijna z suszonym borowikiem **VG**
- ☛ Pierogi z kapusta i grzybami i okrasa z rumianej cebulki **VG**
- ☛ Okoń nilowy w cieście porowym
- ☛ Gnocchi w emulsji maślanej z koprem ogrodowym **WG**
- ☛ Mix sałat z pieczonym burakiem, marynowaną dynia ,karczochem z dressingiem korzennym

Przekąski zimne 200g/os:

- ☛ Sałatka jarzynowa tradycyjna **WG (opcja wegańska na życzenie)**
- ☛ Deska mięs pieczonych i pasztetów serwowanych z polskimi piklami
- ☛ Tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem i marchewką serwowane z cytryną
- ☛ Tortilla rolowana z burakiem i anyżową gruszką, rukolą i pastą z fasoli **VG**
- ☛ Tatar ze śledzia na grzance pszennej z koperkiem i cebulą
- ☛ Pieczywo

Desery 120g/os:

- ☛ Piernik z powidłami śliwkowymi
- ☛ Rolada makowa
- ☛ Sernik na spodzie czekoladowym





Zupy 250ml/os: (jedna pozycja do wyboru dla całej grupy)

- ☛ Wigilijny barszcz czerwony serwowany z uszkami z kapustą i grzybami **WG**
- ☛ Krem z podgrzybków z nutką śliwownicy z groszkiem ptysiowym **VG**

Dania główne 500g/os (mix asortymentu) - dostępne w bufecie w podgrzewaczach

- ☛ Tradycyjna kapusta wigilijna z suszonymi grzybami **VG**
- ☛ Opiekane pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulą **VG**
- ☛ Dorsz panierowany w prażonych migdałach
- ☛ Schab pieczony w wędzonych śliwkach i żurawinie
- ☛ Kopytka z klarowanym masłem **WG**
- ☛ Pęczotto z dynią ,podgrzybkami i prażonym jarmużem **VG**

Przekąski zimne 300g/os:

- ☛ Polędwiczka wieprzowa sous vide marynowana w pudrze grzybowym serwowana na musie żurawinowym
- ☛ Domowy pasztet w glazurze śmietanowo - żurawinowej z marynowaną kurką i cebulką
- ☛ Jajko z musem chrzanowym oraz pescado z dodatkiem kawioru i koperku **WG**
- ☛ Tatar ze śledzia z czerwoną cebulą podany na pumperniku
- ☛ Deska mięs pierzystych z domowymi marynatami i ćwikłą **lub** Ryba po grecku klasyczna
- ☛ Seler marynowany w nori , podany na sosie jogurtowo-majonezowym z cebulką **VG**
- ☛ Tymbaliki grzybowe z karpem
- ☛ Pieczywo

Salatki 100 g/os:

- ☛ Mix sałat z pieczonym burakiem, pomarańczą, pudrem z koziego sera i karmelizowanymi pestkami słonecznika **WG**
- ☛ Tradycyjna sałatka jarzynowa **WG (opcja wegańska na życzenie)**

Desery 150g/os: (3 do wyboru)

- ☛ Rolada makowa z lukrem i kandyzowana skórka pomarańczową **WG**
- ☛ Piernik z powidłami śliwkowymi obłany czekoladą **WG**
- ☛ Sernik z karmelizowaną skórka pomarańczy w czekoladowym ganache **WG**
- ☛ Mus piernikowy w czerwonym glaze i żurawiną **VG**

Do 6h





Pakiet bufetowy nr 3 - 225 zł netto/os

Zupy 280 ml/os: (dwie pozycje do wyboru dla całej grupy)

- ☛ Barszcz z kiszonego buraków na czerwonym winie z kardamonem serwowany pasztecikiem drożdżowym z kapustą i grzybami **WG**
- ☛ Krem z borowika podany z rozmarynową foccacią **VG**
- ☛ Leśna zupa grzybowa z pulpecikiem z karpia z nutą korzenna aromatyzowana jałowcem **WG**

Dania główne 600 g/os (mix asortymentu) - dostępne w bufecie w podgrzewaczach

- ☛ Bigos na czerwonym winie z dziczyzną i suszonymi grzybami **lub** wegański bigos z boczniakami **VG**
- ☛ Mini krokiety z kapustą i grzybami **WG**
- ☛ Wegański wellington z pieczarek z sosem z pieczonego bakłażana i orzechów **VG**
- ☛ Faworki z karpia zapiekane w cieście piwnym z płatkami migdałów
- ☛ Kaczka pieczona w sosie wiśniowym z żubrówką
- ☛ Gnocchi buraczane faszerowane kozim serem i ricottą w emulsji maślanej **WG**
- ☛ Gratin z pieczonego selera z różowym pieprzem zapiekana pod parmezanem z nerkowca **VG**

Przekąski zimne 450g/os:

- ☛ Deska paszтетów z dzika, zająca i wieprzowiny z dodatkiem świeżo tartego chrzanu i sosu cumberland
- ☛ Tymbaliki z cielęciny z zielonym groszkiem i marchewką
- ☛ Kaczka pierś ze skórka pomarańczową i sosem tamaryndowym
- ☛ Paszтет jaglany z żurawiną na musie porowym z prażonymi pestkami dyni **VG**
- ☛ Rostbef na różowo z musiem śliwkowym i marynowaną cebulką **lub** Ryba po grecku klasyczna
- ☛ Śledź po kaszubsku ze śliwką wędzoną, cebulą i pomidorami
- ☛ Pierożki z buraka nadziewane postną kapustą z leśnymi grzybami **VG**
- ☛ Pidy z musiem grzybowym zapiekane pod beszamelem i serem grana padano **WG**
- ☛ Pieczywo

Salatki 150g/os:

- ☛ Sałatka z dzikim ryżem, tuńczykiem, kukurydzą i orzechami włoskimi z dodatkiem majonezu paprykowego
- ☛ Sałatka z brokułami, jajkiem, pomidorami cherry i sosem czosnkowym, obsypana prażonymi migdałami **WG**

Desery 180 gram/os: (4 do wyboru)

- ☛ Sernik z białą czekoladą i karmelizowana gruszką **WG**
- ☛ Piernik marchewkowy z morelą **WG**
- ☛ Tarta makowa z ganache i konfitowaną śliwką **WG**
- ☛ Mini beza z masłem orzechowym i porzeczką **VG**
- ☛ Mus z białego maku z kandyzowaną pomarańczą i biszkoptem czekoladowym **WG**

Do 8h





Pakiet finger food

Wytrawne:

- ★ Bazylkowy mini burger z łososiem z dodatkiem sosu klonowego
- ★ Domowy paszтет w glazurze śmietanowo-żurawinowej z marynowaną kurką i cebulką
- ★ Jajko z musem chrzanowym oraz pescado z dodatkiem kawioru i koperku **WG**
- ★ Tatar ze śledzia z czerwoną cebulą podany na pumperniku
- ★ Śledź z selerem podany na sosie jogurtowo-majonezowym z cebulką
- ★ Tymbaliki grzybowe z karpem pieczonym
- ★ Kaczka pierś ze skórka pomarańczową i sosem tamaryndowym
- ★ Trójkolorowa terrina z łosiem, sandaczem i szpinakiem
- ★ Rostbef na różowo z musem śliwkowym i marynowaną cebulką
- ★ Śledź po kaszubsku ze śliwką wędzoną, cebulą i pomidorami
- ★ Pierożki z buraka nadziewane postną kapustą z leśnymi grzybami **VG**
- ★ Pidy z musem grzybowym zapiekane pod beszamelem i serem grana padano **WG**

Słodkie: (WG)

- ★ Piernik z powidłami śliwkowymi obłany czekoladą
- ★ Sernik świąteczny na spodzie makowym
- ★ Mus cytrynowy z kruszonką cynamonową i mini bezą
- ★ Sernik z białą czekoladą i karmelizowaną gruszką
- ★ Tarta makowa z ganche i konfitowaną śliwką
- ★ Mini beza z kremem piernikowym i żurawiną
- ★ Mus z białego maku z kandyzowaną pomarańczą i biszkoptem czekoladowym
- ★ Rolada makowa z lukrem i kandyzowaną skórka pomarańczową

- Cena za menu 8 szt. /os **100 zł netto – do 1,5h**
- Cena za menu 12 szt. /os **149 zł netto- do 2,5h**
- Cena za menu 15 szt. /os **175 zł netto do 4h**

o





Menu Wigilijne w amerykańskim stylu- 165 zł netto/os

Zupa 250 ml/os:

- ★ Krem z dyni na mleczku kokosowym z dodatkiem pomarańczy **VG**

Dania główne 450g/os (mix asortymentu) - dostępne w bufecie w podgrzewaczach

- ★ Pieczeń wieprzowa w glazurze z sosem makowym z bakaliami
- ★ Roladka z indyka z nadzieniem z chleba i warzyw korzennych
- ★ Filet z dorsza w omlecie z orzechami i sosem serowym
- ★ Pieczona brukselka w słodko pikantnym sosie klonowym z pestkami dyni **VG**
- ★ Warzywa korzenne z emulsji maślanej z dodatkiem miodu **WG**
- ★ Puree ze słodkich ziemniaków **WG lub** pieczone ziemniaki z rozmarynem **VG**
- ★ Kapusta wigilijna z wędzoną śliwką **VG lub** pierogi z kapustą i grzybami z prażoną cebulką **VG**

Przekąski zimne 250g/os:

- ★ Mini green burger z mięsem wołowym, z salsą pomidorową serem cheddar
- ★ Rostbef wołowy z karmelizowaną śliwką i musem serowym
- ★ Pasta z czerwonej fasoli z masłem orzechowym i wędzona papryką na biszkopcie bazyliowym **WG**
- ★ Domowy paszтет w emulsji śmietanowo - borówkowej
- ★ Śledź z marmoladą z czerwonej cebuli podany na pumperniklu
- ★ Roladka buraczana z musem z białej ryby i cytrynowego serka philadelphia **WG**
- ★ Pieczywo

Salatki 100g/os:

- ★ Mix sałat z jarmużem ,kurczakiem, bekonem pomidorkami cherry i grzankami ziołowymi, sos czosnkowy
- ★ Sałatka waldorf z selerem naciowym, winogronami i orzechami z dipem jogurtowym **WG**

Desery 100g/os:

- ★ Placek z jabłkami z kruszonką cynamonową **WG**
- ★ Tarta dyniowa z beżką kokosową **WG**
- ★ Sernik z bakaliami z dodatkiem ajerkoniaku **WG**

Do 4h





Menu wigilijne – pakiet mix menu – 180 zł netto/os

Zupa 200g/os: (dwie pozycje do wyboru dla całej grupy)

- Rubinowy barszcz czerwony z uszkami postnymi **VG**
- Staropolska zupa grzybowa z grzankami razowymi
- Egzotyczne consome z tiftelami rybnymi, aromatem ouzo, anyżem oraz warzywami i koprem ogrodowym

Dania główne 450g/os:

- Tradycyjna kapusta wigilijna z suszonymi grzybami i śliwka kalifornijską **VG**
- Opiekane pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulą **VG**
- Fileciki z karpia z prażonymi płatkami migdałów
- Egzotyczne eskalopki wieprzowe macerowane ziołami śródziemnomorskimi w delikatnym sosie curry z liśćmi kafiru
- Gnocchi z masłem klarowanym i koprem **WG**
- Kaszotto buraczane z pudrem z koziego sera **WG**
- Mix sałat z dresingiem miodowym i pomidorami **VG**

Przekąski zimne 300g/os: (5 do wyboru z menu dla całej grupy)

- Bazylkowy mini burger z łososiem z chutney pomarańczowym
- Roladka drobiowa z suszonymi owocami i daktylami
- Schab po warszawsku faszerowany musem jajecznym z chrzanem i szczypiorkiem
- Domowy paszтет w glazurze śmietanowo - żurawinowej z marynowana kurka i cebulą
- Karp w glazurze z sosem tatarskim na liściu szczawiu krwistego
- Spring rolls z marynowanymi warzywami i paluszkami krabowym z sosem mango
- Śledź w oliwie z grillowanym ananase, żurawiną i tymiankiem
- Śledź po meksykańsku ze śliwką wędzoną, cebulą i pomidorami
- Sałatka z brokułami, jajkiem, pomidorkami cherry i sosem czosnkowym obsypana prażonymi płatkami migdałów **WG**
- Sałatka ziemniaczana z dodatkiem batatów, zielonego groszku, jaja i chipsami bekonowymi
- Pieczywo

Desery 150g/os: (WG)

- Rolada makowa z lukrem i kandyzowana skórką pomarańczową
- Piernik z powidłami śliwkowymi obłany czekoladą dekorowany karambolą
- Sernik świąteczny z brzoskwinia i bezą
- Mini kutia z kumkwatem

Do 6H



Napoje do pakietów świątecznych

- Soki owocowe, woda niegazowana, woda gazowana, kompot z suszonych owoców – 1l/os + 15 zł /os netto
- Kawa z ekspresu Vergnano, wybór herbat – 2 porcje /osobę.
W cenie dodatki : mleko, mleko wegańskie, cukier trzcinowy, cytryna + 15 zł /os netto



Kolacja serwowana wigilijna

Przystawki

- ★ Carpaccio z karpia duszonego w śliwkach z rucolą i orzechami
- ★ Faworki z pstrąga panierowane w migdałach/puree romanesco/
- ★ Warzywny wellington/pasta pieczarkowa/cukinia/bakłażan/naleśnik szpinakowy/mix młodych listków sałaty/oliwa ziołowa/parmezan **WG**
- ★ Pierożki z buraka/humus orzechowy/Bruschetta ziołowa/**VG**
- ★ Krewetki w panko/ salsa mango/ kolendra/ sałatka wakame

Zupy

- ★ Francuski bulion z kaczki/por/marchew/pieczarka brązowa/kapusta/tymianek/kluseczki domowe/oliwa lubczykowa
- ★ Cappuccino z borowików/espuma z sera pleśniowego z dodatkiem tymianku/puder truflowy/natka **WG**
- ★ Zupa krem z pora/wywar warzywny/pieczarka brązowa/oliwa lubczykowa/ świeże zioła **VG**
 - ★ Zupa rybna na pomidorach z kolendrą
 - ★ Strogonow z ryb słodkowodnych
- ★ Krem z pieczonych buraków/ kozi ser/ gruszka z cynamonem/rozmaryn/ kruszonka pszenna **WG**

Dania główne

- ★ Confitowane kaczki uda z sosem żurawinowo makowym, kluskami śląskimi i szaszłykiem z buraków pieczonych w miodzie i kurkumie
- ★ Gęś faszerowana po staropolsku z sosem piernikowym, modrą kapusta z ciastkiem jaglanym z żurawiną i prażonym porem
- ★ Skoki z królika duszone w białym winie i śmietanie podane na risotto kurkowym z tagiatelle z marchwi w ziołowej emulsji
- ★ Łosoś atlantycki/warzywne ratatouille/puree z pietruszki/oliwa szpinakowa/zioła świeże/chips z ciasta/
- ★ Okoń morski/grillowane warzywa/karczoch/ fondant ziemniaczany/sos maślano-cytrynowy/szczypiorek/zioła świeże
- ★ Steki z selera serwowany z sosem z pieczonej papryki, ziemniaczanym puree z pieczonym czosnkiem oraz batatem oraz spaghetti warzywnym z aromatem oliwy truflowej **VG**
- ★ Triangoli buraczkowe z kozim serem i miodem / emulsja maślana z szałwią / karmelizowane orzechy włoskie **WG**

Desery

- ★ Pralina z belgijskiej czekolady na karmelowej chrupce / konfitura porzeczkowa / biszkopt czekoladowy / mini beza **WG**
 - ★ Mini beza pavlova / krem waniliowy / konfitura z owoców leśnych **WG**
 - ★ Sernik makowy / mus mango / kruszonka/złoto jadalne **WG**
- ★ Tarta cytrynowa na czekoladowym spodzie / palona biała czekolada **WG**
 - ★ Sernik migdałowy / mus malinowy **WG**
- ★ Mus daktylowy / chutney z czarnej porzeczki / gorzka czekolada / glacage miętowe **VG**

Koszty kolacji zawiera pełną obsługą kelnerską i kucharską i zakłada przy wyborze po jednym danu z każdej sekcji menu

Kosztorys dla opcji od 50 do 150 osób

- ★ Opcja 1 – kolacja 2 daniowa – 130 zł netto
- ★ Opcja 2 – kolacja 3 daniowa – 180 zł netto
- ★ Opcja 3- - kolacja 4 daniowa – 210 zł netto
- ★ Przy wyborze dwóch dań z każdej sekcji menu do wyboru – koszt + 40% menu
 - ★ Możliwość wyboru ustalonej z góry ilości dań WG lub VG w cenie

- ★ Stoły okrągłe 10 osobowe z obrusem – 85 zł netto sztukę
- ★ Dekoracje na stoły – kwiatowe – od 80 zł netto /sztukę
- ★ Krzesła bankietowe od 10 zł do 20 zł netto /sztukę – zależnie od wyboru
- ★ Krzesła bankietowe z pokrowcem bankietowym – 20 zł netto/ sztukę
- ★ Koszt wniesienia i logistyki mebli dla 40 do 100 osób – 500 zł netto

Opcjonalnie dodatkowo do kolacji

- ★ PRZEKĄSKI ZIMNE FINGER FOOD – 4szt /os + 40 zł /netto /// 6szt /os + 59 zł netto
- ★ DESERY/MINI PORCJE - 2szt /os + 22 zł /netto /// 3szt /os + 30 zł netto
- ★ Live cooking – stacja tematyczna – Stacja z pierogami Live cooking 300g/os – 45 zł netto/os



Oferta powyższa stanowi własność intelektualną firmy

Cosmopolitan Events & Catering R. Barański, B. Ryszł Spółka Cywilna NIP: 1231405157,

ul Szarych Szeregów 11, 01-210 Warszawa

Załączniki te także mogą zawierać poufne informacje.

Zapoznanie się z treścią tego dokumentu jest równoznaczne z akceptacją statusu poufności i praw autorskich firmy oraz akceptacją poniższych działań zabronionych.

Kopiowanie, powielanie, udostępnianie i publikowanie jakiegokolwiek części lub całości załączników przez inny podmiot niż **Cosmopolitan Events & Catering** jest zabronione.

Załączniki stanowiące oferty mogą być udostępniane wyłącznie w takiej formie w jakiej zostały przekazane i wyłącznie za zgodą firmy z **Cosmopolitan Events & Catering** lub w innej formie, ale z **informacją że dostawcą usług z oferty jest wyłącznie Cosmopolitan Events & Catering**.

Oferta może być także udostępniana na podstawie umowy przyszłej umowy współpracy a oferta i jej zakres może być realizowany wyłącznie za pośrednictwem **Cosmopolitan Events & Catering**



Elementy dodatkowe:

Open bar I – 29 pln / osoba

Coca Cola, Coca – Cola „Zero”, Tonic, Fanta, Sprite (szklane butelki 0,2l)
Selekcja Lemoniady owocowe

Open bar II – 59 pln / osoba

Piwo butelkowe Żywiec (lager, pszeniczne, radler, porter, piwa bezalkoholowe)
Wino białe i czerwone wytrawne
Wódka Żubrówka Czarna

Open bar III – 99 pln / osoba

Piwo butelkowe Żywiec (lager, pszeniczne, radler, porter, piwa bezalkoholowe)
Wino białe i czerwone wytrawne
Wódka Żubrówka Czarna, Żubrówka Bison Grass
Selekcja nalewek smakowych Sopllica, Whisky Grant's
Bar, obsługa barmańska (adekwatna do ilości Gości)
Dodatki: lód lód kruszony, cytryny, limonki, mięta, szkło
Kartę 5 drinków dostosowaną do charakteru wydarzenia

Z poważaniem,

Patryk Frączyk
Sales manager
tel. +48 600223743