



D E L I C J A

Poznań, Wielkanoc, 2015

Wielkanocne spotkanie firmowe w Delicji w dniach 30.03.2015 do 3.04.2015

Przyjęcia organizujemy od 20 do 120 osób w formie bankietu angielskiego (w restauracji) lub cateringu w dowolnie wskazanym miejscu, dla przynajmniej dwudziestu gości.

Forma przyjęć – bufety bez ograniczeń ilościowych.













Napoje zimne i gorące – bez ograniczeń ilościowych.

Wino i alkohole mocne – bez ograniczeń ilościowych.



Czas serwowania potraw, napoi i alkoholi do 3 godzin w ramach pakietu.

I. Menu bufetowe np.:





1. Bufet z przekąskami zimnymi:




-  Sakiewka z ciasta francuskiego z wędzonym łososiem i sosem miodowo-cytrynowym.
-  Carpaccio z marynowanego w pomarańczach łososa z kremowym sosem a'la Cipriani, z granatem i kaparami
-  Terrine rybne z pianką chrzanową.
-  Pasztet wieprzowy zapiekany w wędzonym bekonie z żurawiną, podany z sosem z owoców leśnych.
-  Befszyk tatarski z poledwicy wołowej z żółtkiem, cebulką, ogórkiem i kaparami.
-  Grillowana soczysta poledwiczka wieprzowa podana na zimno z kremowym sosem Dijon.
-  Galantynka z prosiaczka z warzywami i porowym sosem winegret.
-  Szynka wieprzowa pieczona w miodzie podana na zimno z sosem rzodkiewkowym.
-  Sałata z jajkami przepiórczymi, awokado, i wędzonym łososiem.
-  Smażony kozi ser z buraczkami i pomarańczami, ułożony na różnokolorowych sałatach z cytrusowym sosem winegret.
-  Kolorowe sałaty ze świeżą pomarańczą, owocem granatu, avocado, czerwoną cebulą, polana owocowym sosem winegret z orzechami.
-  Awokado z twarożkiem, rzeżucha i pesto bazyliowym.

2. Bufet z zupami:






-  Żurek staropolski à la Delicja, z jajkiem w koszulce i białą kielbasą.
-  Rosół z perlicy z domowymi lanymi kluseczkami.

3. Bufet z ciepłymi daniami:

-  Łosoś pieczony w ziołach.
-  Medaliony z poledwiczki wieprzowej
-  Gotowana golonka podana z ziemniakami, chrzanem i kapustą.
-  Pieczona pierś z kaczki po poznańsku z jabłkami i majerankiem z poznańskimi ziemniaczanymi szagówkami i modrą kapustą.

-  Królik pieczony w czerwonym winie.
-  Pieczony udziec barani.
-  Szynka wieprzowa pieczona w całości z kością.

4. Bufet z deserami:

-  Fondant czekoladowy z sosem malinowym i kulką lodów waniliowych.
-  Zapiekane jabłko z sosem angielskim podane z kulką lodów waniliowych.
-  Gruszka gotowana w czerwonym winie i owocach leśnych podana z sosem angielskim
-  Aksamitny Crème Brûlée po francusku
-  Lody waniliowe z gorącymi wiśniami

5. Napoje zimne - bez limitu spożycia:

- Napoje ciepłe – kawa z ekspresu, espresso, cappuccino, Cafe Late, herbaty liściaste – czarna, czerwona, zielona, owocowa lub ziołowa.
- Napoje zimne – woda mineralna, naturalne soki owocowe, napoje gazowane.

6. Wina i alkohole – bez limitu spożycia:

- Wino białe i czerwone.
- Alkohole mocne np.: wódka, whisky, gin, martini itp.

II. Koszty:

- Poniżej 30 osób całkowity koszt uczestnictwa w spotkaniu świątecznym wynosi 150,- PLN netto dla jednej osoby.
- Powyżej 30 osób całkowity koszt uczestnictwa w spotkaniu świątecznym wynosi 135,- PLN netto dla jednej osoby.

Rezerwacje:

Ze względu na ograniczoną ilość miejsc honorowane będą tylko rezerwacje za potwierdzeniem

telefonicznym: 61 852 11 28, 502 350 086, 698 638 166

lub e- mail: restauracja@delicja.eu



„Restauracja Delicja - Miejsce Dobrego Smaku”

„Restaurant Delicja - Place of Good Taste”

Delicja® Rok założenia 1981 Pl. Wolności 5, 61 – 738 Poznań,

Tel.: 61 852 11 28; 502 350 086; 698 638 166

www.facebook.com/restauracjadelicja

restauracja@delicja.eu

www.delicja.eu