



OFERTA PRZYJĘĆ ŚWIĄTECZNYCH I WIGILIJNYCH 2022

Szanowni Goście

Serdecznie zapraszamy do organizowania wigilijnych spotkań firmowych w naszej pięknie udekorowanej restauracji. Zapach żywej choinki, światło świec i palącego się kominka, bogate dekoracje świąteczne oraz smak tradycyjnych dań wigilijnych zagwarantują niepowtarzalną atmosferę i nastrój, a nasz doświadczony personel zatroszczy się w sposób wyjątkowy o komfort i dobre samopoczucie Gości. Niżej przedstawiamy nasze propozycje menu.

Serdecznie zapraszamy!



Menu świąteczne 2022 – zestaw I

PRZEKĄSKI ZIMNE ZESTAW I

- ☞ Śledzie:
 - z cebulką w oleju lnianym
 - ze śmietaną i winnym jabłkiem
- ☞ Ryba morska w jarzynach korzennych
- ☞ Wybór pasztetów świątecznych
- ☞ Nóżki wieprzowe w galarecie
- ☞ Tradycyjna sałatka jarzynowa

lub

PRZEKĄSKI ZIMNE ZESTAW II

- ☞ Śledzie:
 - z cebulką w oleju lnianym
 - ze śmietaną i winnym jabłkiem
- ☞ Ryba morska w jarzynach korzennych
- ☞ Roladki z cukinii z serem kozim i pieczoną papryką
- ☞ Tatar z suszonych pomidorów podawany na grzance
- ☞ Tradycyjna sałatka jarzynowa

DODATKI

- ☞ Sosy: tatarski, chrzanowy, żurawinowy
- ☞ Marynaty: grzybki, papryki, śliwki, dynia, korniszony
- ☞ Masło, pieczywo

Restauracja i Pensjonat American House

ul. Baletowa 3, 02-867 Warszawa

tel./fax: +48 667 676 576

restauracja@americanhouse.pl www.restauracjaamericanhouse.pl

<https://www.facebook.com/pages/Restauracja-American-House-Warszawa/488600187843786>

DANIE GORĄCE

- ☞ Barszcz czerwony,
- ☞ Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami, ruskie lub z kaszą gryczaną i pieczarkami /7szt/

DESER serwowany

- ☞ Sernik z bakaliami i czekoladą

Cena zestawu: 148 PLN netto/os.

NAPOJE

- ☞ Dodatkowo płatne - serwowane a'la carta
- ☞ Dodatkowo płatne - w formie open baru- bez ograniczeń- 36 zł netto/os

ALKOHOLE

- ☞ Dodatkowo płatne wg spożycia

Przy grupach powyżej 10 osób, do przedstawionych cen doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku

Menu świąteczne 2022 – zestaw II

PRZEKĄSKI ZIMNE ZESTAW I

- ☞ Śledzie:
 - z cebulką w oleju lnianym
 - ze śmietaną i winnym jabłkiem
- ☞ Ryba morska w jarzynach korzennych
- ☞ Wybór pasztetów świątecznych
- ☞ Nóżki wieprzowe w galarecie

lub

PRZEKĄSKI ZIMNE ZESTAW II

- ☞ Śledzie:
 - z cebulką w oleju lnianym
 - ze śmietaną i winnym jabłkiem
- ☞ Ryba morska w jarzynach korzennych
- ☞ Roladki z cukinii z serem kozim i pieczoną papryką
- ☞ Tatar z suszonych pomidorów podany na grzance

DODATKI

- ☞ Sosy: tatarski, chrzanowy, żurawinowy
- ☞ Marynaty: grzybki, papryki, śliwki, dynia, korniszony
- ☞ Masło, pieczywo

SALATKI

- ☞ Sałatka jarzynowa tradycyjna
- ☞ Sałatka zimowa z orzechami, winną gruszką i serem pleśniowym

ZUPA/prosimy wybrać jedną pozycję/

- ☞ Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami
- ☞ Zupa grzybowa z łazankami
- ☞ Aksamitny krem z pora podany z ziołowymi grzankami

Restauracja i Pensjonat American House
ul. Baletowa 3, 02-867 Warszawa
tel./fax: +48 667 676 576

restauracja@americanhouse.pl www.restauracjaamericanhouse.pl
<https://www.facebook.com/pages/Restauracja-American-House-Warszawa/488600187843786>

DANIE GŁÓWNE/prosimy wybrać jedną lub dwie pozycje/

- ☞ Karp smażony podany z kapustą wigilijną i ziemniakami
- ☞ Łosoś podany na purpurowym pęczaku z sosem cytrynowym i zielonym szpinakiem
- ☞ Polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach na sosie z wina i suszonych śliwek, podane z kluskami śląskimi

DESER serwowany

- ☞ Sernik z bakaliami i czekoladą
- lub
- ☞ Tort bezowy kawowo-daktylowy z czarną porzeczką
- ☞ Kompot z suszu

Cena zestawu: 188 PLN netto/os.

NAPOJE

- ☞ Dodatkowo płatne - serwowane a'la carta
- ☞ Dodatkowo płatne - w formie open baru- bez ograniczeń- 36 zł netto/os

ALKOHOLE

- ☞ Dodatkowo płatne wg spożycia

Przy grupach powyżej 10 osób, do przedstawionych cen doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku

Menu świąteczne 2022 – zestaw III

PRZEKĄSKI ZIMNE ZESTAW I

- ☞ Śledzie:
 - ~ z cebulką w oleju lnianym
 - ~ ze śmietaną i jabłkiem
- ☞ Tatar z łososia marynowanego w białym winie
- ☞ Ryba morska w jarzynach korzennych
- ☞ Wybór pasztetów świątecznych
- ☞ Nóżki wieprzowe w galarecie
- ☞ Roladki z indyka z musem śliwkowym

lub

PRZEKĄSKI ZIMNE ZESTAW II

- ☞ Śledzie:
 - o z cebulką w oleju lnianym
 - o ze śmietaną i winnym jabłkiem
- ☞ Ryba morska w jarzynach korzennych
- ☞ Roladki z cukinii z serem kozim i pieczoną papryką
- ☞ Tatar z łososia marynowanego w białym winie
- ☞ Zapiekana tarta z warzywami
- ☞ Tatar z suszonych pomidorów podany na grzance

DODATKI

- ☞ Sosy: tatarski, chrzanowy, żurawinowy
- ☞ Marynaty: grzybki, papryki, śliwki, dynia, korniszony
- ☞ Masło, pieczywo

Restauracja i Pensjonat American House

ul. Baletowa 3, 02-867 Warszawa

tel./fax: +48 667 676 576

restauracja@americanhouse.pl www.restauracjaamericanhouse.pl

<https://www.facebook.com/pages/Restauracja-American-House-Warszawa/488600187843786>

SALATKI

- ☞ Sałatka jarzynowa tradycyjna
- ☞ Sałatka zimowa z orzechami, winną gruszką i serem pleśniowym

ZUPA/prosimy wybrać jedną pozycję/

- ☞ Czysty barszcz czerwony z uszkami
- ☞ Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami
- ☞ Aksamitny krem z pora podawany z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE/prosimy wybrać jedną lub dwie pozycje/

- ☞ Sandacz pieczony podany na czarnej soczewicy z nutą cytusów i koprem włoskim
- ☞ Pieczona kaczka podana z domowymi kopytkami, karmelizowanym jabłkiem i sosem z piernika
- ☞ Żeberka w sosie Jack Daniels z ziemniakami i zielonymi sałatami

DESERY

- ☞ Torcik bezowy z kremem kawowym i daktylami
- ☞ Sernik z bakaliami i czekoladą
- ☞ Torcik makowy z likierem pomarańczowym i maskarpone

Cena zestawu: 228 PLN * netto/os.

NAPOJE

- ☞ Dodatkowo płatne - serwowane a'la carta
- ☞ Dodatkowo płatne - w formie open baru- bez ograniczeń- 36 zł netto/os

ALKOHOLE

- ☞ Dodatkowo płatne wg spożycia

Przy grupach powyżej 10 osób, do przedstawionych cen doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku

Dodatkowo proponujemy:

- ☞ **Deska serów - 146 zł/ deskę dla ok 8 – 10 osób**
Wybór serów europejskich podanych z winogronami, nasionami i orzechami
- ☞ **Deska swojskich wędlin - 166 zł/ deskę dla ok 8 – 10 osób**
Kiełbasa swojska, kindziuk, schab pieczony, rolowany boczek pieczony w ziołach, wiejska szynka
- ☞ **Mini formy 18 zł /od osoby**
Tatar z marynowanego w winie i buraku łososia podany z kaparami i limonką
Tatar z polędwicy wołowej z piklami
- ☞ **Zestaw pierogów w trzech smakach** (ruskie, z kapustą i grzybami, z kaszą i pieczarkami)
Porcja 30 szt - 188,00 zł
- ☞ **Kapusta wigilijna – porcja dla 10 os - 159,00 zł**

**Dodatkowo proponujemy Państwu atrakcje dodatkowe w trakcie trwania spotkania,
organizowane przez firmy zewnętrzne, które polecamy:**

1. OFERTA SESJI ZDJĘCIOWEJ - WG OSOBNEGO ZAŁĄCZNIKA

- PAKIET BASIC – 45 MIN ZDJEĆ /AKCESORIA I SCENERIA ŚWIĄTECZNA/ZDJECIA W WERSJI ELEKTRONICZNEJ – 599ZŁ netto

- PAKIET MEDIUM – 90 MIN ZDJEĆ/AKCESORIA I SCENERIA ŚWIĄTECZNA/ ZDJECIA DOSTARCZONE W WERSJI ELEKTRONICZNEJ PLUS 10 ZDJEĆ OBROBIONYCH – 899ZŁ netto

- PAKIET PREMIUM – 90 MIN ZDJEĆ/AKCESORIA I SCENERIA ŚWIĄTECZNA/ ZDJECIA DOSTARCZONE W WERSJI ELEKTRONICZNEJ PLUS 10 ZDJEĆ OBROBIONYCH/10 ODBITEK ZDJEĆ/5 MIN FILM Z NAJCIEKAWSZYMI MOMENTAMI – 1499ZŁ netto

Szczegóły u managera restauracji lub przez facebook: [emanuelenasonte photography](#)

2. RECITAL KOŁĘD I PASTORAŁEK - GITARA I ŚPIEW ARKADIUSZ MIKOŁAJCZUK/ czas trwania recitalu ok 50 min + dodatkowo wspólne śpiewanie kilku piosenek

- W TERMINIE 01 – 14 GRUDNIA – 1200 – 1500zł netto

- W TERMINIE 15 – 20 GRUDNIA – 1500 - 1800ZŁ netto

- W TERMINIE 21 – 24 GRUDNIA – 1800 - 2200ZŁ netto

Szczegóły u managera restauracji lub przez stronę www.gitart.com

3. PREZENTACJA WIN Z DEGUSTACJĄ PROWADZONA PRZEZ PROFESJONALNEGO SOMELIERA Z CITYWINE

CZAS TRWANIA PREZENTACJI 60 MIN ORAZ DEGUSTACJA WSKAZANYCH PRZEZ GOŚCI 5 WIN

- OPCJA I – Hiszpania – szczepy i regiony winiarskie Penedes/Rias Baixas/Rioja/Ribera del Duero - do 10 osób – 1550zł/do 20 osób – 1800zł/do 30 osób 2050zł

OPCJA II- Włochy – szczepy i regiony winiarskie Alto Adige/Toskania/ Pugila/Piemont - - do 10 osób – 1590zł/do 20 osób – 18800zł/do 30 osób 2170zł

Szczegóły u managera restauracji

4. POKAZ BARMAŃSKI PROWADZONY PRZEZ HAPPY WEDDING BAR

- POKAZ BARMAŃSKI Z KONKURSAMI 50min – 1550zł

- POKAZ BARMAŃSKI Z KONKURSAMI I DEGUSTACJĄ – 2 godz – 2550zł

Zamówienia poszczególnych atrakcji dodatkowych przyjmujemy po potwierdzeniu terminu przez prowadzącego.

*Serdecznie zapraszamy
Zespół American House*