Merry Christmas!

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Restauracji Elita. Cieszymy się, że bierzecie nas Państwo pod uwagę szukając miejsca na organizację spotkania świątecznego. Służymy naszym Gościom doświadczeniem. Dołożymy wszelkich starań, by zadbać o nastrój, atmosferę i świąteczne menu przy realizacji usług dla Państwa.
Zespół Restauracji Elita

Niezależnie od wybranego pakietu organizacyjnego w cenie zapewniamy:

o wybraną wcześniej salę restauracyjną
o bożonarodzeniową dekorację stołów i restauracji
o możliwość dostarczenia własnego alkoholu, z wyłączeniem piwa, opłata serwisowa 300zł za całość dostarczonego alkoholu
o serwis kelnerski
o bezpłatny parking dla Gości przyjęcia

ZAPRASZAMY!

Restauracja Elita

Merry Christmas!

PAKIET ŚWIĄTECZNY 1
(4h do godz.20.00)

Cena pakietu: 200 zł / osoba

W pakiecie 1 zapewniamy:

Przekąska zimna (porcja na stole dla każdego Gościa serwowana na początku przyjęcia);
Zupa (dwie do wyboru);
Danie główne;
Deser serwowany;
Napoje bez limitu: napoje ciepłe (kawa i herbata), oraz napoje zimne (soki owocowe podawane w dzbankach, woda mineralna z cytryną)

Restauracja Edita

Merry Christmas!

PAKIET ŚWIĄTECZNY 2
(do 6h, maks do godz. 23.00)

Cena pakietu: 300 zł/osoba

W pakiecie 2 zapewniamy:

Zupa (dwie do wyboru)
Danie główne serwowane
Deser serwowany
Zimna płyta – 8 pozycji dań (w tym 2 sałatki)
Bufet deserowy
Napoje bez limitu: napoje ciepłe (kawa i herbata), oraz napoje zimne (soki owocowe podawane w dzbankach, woda mineralna z cytryną)

Dodatkowa przekąska zimna + 10zł/osoba
Dodatkowa przekąska ciepła + 30zł/osoba

Restauracja Edita

Merry Christmas!

PAKIET ŚWIĄTECZNY 3
(do 8 h, maks do godz. 1.00)
Cena pakietu: 340 zł/osoba

W pakiecie 3 zapewniamy:

Zupa (dwie do wyboru)
Danie główne serwowane
Przekąska ciepła
Deser serwowany
Zimna płyta – 9 pozycji dań (w tym dwie sałatki)
Bufet deserowy
Napoje bez limitu: napoje ciepłe (kawa i herbata), oraz napoje zimne (soki owocowe podawane w dzbankach, napoje gazowane pepsi 0,5l, woda mineralna z cytryną)

Dodatkowa przekąska zimna + 10zł/osoba
Dodatkowa przekąska ciepła + 30zł/osoba

Restauracja Edita

Merry Christmas!

MENU ŚWIĄTECZNE 2026

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Schab po warszawsku w galarecie – 100gr
Kaczka z owocami w galarecie – 100g
Karp w galarecie – 80 g
Ryba faszerowana 80 g
Łosoś w galarecie 80g
Rożki z szynki babuni z sałatką jarzynową powlekane delikatnie galaretą -80g
Gruszka z pikantnym serkiem Filadelfia, szynką parmeńską i winegretem malinowym- 60 g
Dorsz w sosie greckim 80g
Torcik z buraka z kaparami i serem kozim 60 g
Tatar ze śledzia z imbirem i curry na pumperniklu - 60 g
Tatar z łososia z cytryną i kaparami - 60g
Tatar wołowy z cebulką, pieczarkami i korniszonami (serwowany w trakcie przyjęcia)
Patera śledzi w 4-smakach: w oleju z cebulką, w sosie tatarskim, w śmietanie z jabłkiem, z jajkiem i groszkiem zielonym w majonezie 120g
Ceviche z dorsza marynowanego w soku z limonki 80 g
Roladki szpinakowe z musem z tuńczyka 60 g
Pasztet rybny z sosem chrzanowym / żurawinowym 60g
Pasztet tradycyjny z sosem cumberland 60g
Deska serów z winogronami, orzechami i krakersami 60g
Kompozycja marynowanych mięs pieczonych (karkówka ze śliwką, rolada z boczku w majeranku, pierś z indyka z morelą, pasztet z zająca) 80g

Merry Christmas!

MENU ŚWIĄTECZNE 2026

SAŁATKI:

Sałatka Caprese (pomidor, mozarella, dressing ze świeżej bazylii) - 80g

Sałatka z świeżych liści szpinaku z parmezanem i suszonymi pomidorami - 80g

Sałata grecka z fetą i oliwkami (pomidor, ogórek, cebula, ser feta, oliwki) - 80g

Sałatka Boryny(ser żółty, szynka konserwowa, ogórek konserwowy, kukurydza) - 80g

Sałatka Nicejska (miks sałat, fasolka szparagowa, oliwki, jajko gotowane, tuńczyk, cebula czerwona, pomidory, winegret) - 80g

Tradycyjna sałatka jarzynowa - 80 g

Sałatka pieczarkowa (pieczarki, jajko, jabłko, por, griszek zielony, majonez) -80g

Sałatka śledziowa - 80 g

Sałatka z rukoli z grillowanym łososiem i mozarellą 80g

Merry Christmas!

MENU ŚWIĄTECZNE 2026

ZUPY:

Rosół z kołdunami i parmezanem
Pikantna zupa z kurczaka na mleku kokosowym podana ze świeżą kolendrą
Barszczyk czerwony z uszkami
Krem z gruszki i białych warzyw z chałwą i migdałami
Krem z borowików z grzanką z serem Rokpol
Pikantna zupa z dorsza z pomidorami i imbirem
Zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE DLA WEGETARIAN:

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
Batat pieczony z gorgonzolą i rozmarynem
Medaliony z buraków i cieciorki w chrupiącej panierce z sosem jabłkowym
Tarta ze szpinakiem i fetą z jogurtem greckim oraz musem z pomidorów i bazylii
Camembert pieczony z miodem, orzechem włoski i roszponką
Pierogi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pesto bazyliowym
Pierogi z kasza gryczaną i twarogiem okraszone rumianą cebulą
Pierogi z kapusta i grzybami obsmażone na rumiano

Merry Christmas!

MENU ŚWIĄTECZNE 2026

DANIA GŁÓWNE:

Pieczona pierś z kurczaka z serem Rokpol, zapiekana boczkiem i pomidorem na grillowanej cukinii, z zapiekanymi ziemniakami, brokułami i pomidorkami;

Rolada z piersi indyczej z pesto bazyliowym, szynką szwarcwaldzką i Riccottą podana na sosie z pomidorów z kluseczkami ziołowymi;

Polędwiczka wieprzowa duszona w śmietanie z grzybami podana z kopytkami, buraczkami glazurowanymi w miodzie gryczanym oraz brokułami;

Pierogi schabowe faszerowane grzybami podane z ziemniakami z koperkiem oraz kapustą wigilijną

Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulą podane na sosie chrzanowym serwowane z ziemniakami, drążonymi buraczkami i młodą marchewką;

Pieczeń wołowa po burgundzku podana z groszkiem cukrowym, buraczkami glazurowanymi w miodzie i puree z batata;

Roladki z łososia ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane na sosie koperkowym z gratine ziemniaczanym z serem i fasolką szparagową

Roladki z pstrąga na sosie koperkowym z gratine ziemniaczanym i groszkiem cukrowym

Karp smażony na kapuście wigilijnej z zimniakami z koperkiem

Pierogi z łososiem i sosem koperkowym

Merry Christmas!

MENU ŚWIĄTECZNE 2026

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

Zupa węgierska,
Beef strogonoff,
Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego lub krokietem z ciasta naleśnikowego;
Łosoś wędzony podany na plackach z cukinii z dodatkiem kwaśnej śmietany
Żurek staropolski na boczku z jajkiem i białą kiełbasą
Półmisek z pierogami (miks: ruskie,ze szpinakiem, z kapustą i grzybami)

DANIA GŁÓWNE DODATKOWO PŁATNE + 20 ZŁ/OS:

Kaczka pieczona z jabłkami z ziemniaczanym gratine z serem, buraczkami z kumkwatem, brokułami i sosem żurawinowym;
Pieczeń cielęca w sosie koperkowym podana z kluseczkami kładzionymi i warzywami gotowanymi na parze;
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z plackami ziemniaczanymi i sosem chrzanowym oraz buraczkami i groszkiem cukrowym;
Filet z sandacza na sosie z szyjek rakowych serwowany z kopytkami z patelni, brokułami i pomidorkami chery

Merry Christmas!

MENU ŚWIĄTECZNE 2026

DESERY:

Cream Brule;
Czekoladowe ciasto Brownie na sosie wiśniowym;
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i nutą mięty;
Pana cotta z sosem malinowym;
Tiramisu;
Sernik na spodzie czekoladowym w towarzystwie sosu wiśniowego;
Sernik na zimno z białą czekoladą i mascarpone z sosem malinowym

Bufet Słodki: Patery ciast świątecznych
- sernik krakowski, makowiec, keks, babeczki