

Restauracja Hektor

ul. Świętokrzyska 34
00-049 Warszawa

Wigilijne Menu

Przystawki – w stół

Menu 220 zł/os

Chrupiąca ryba „po grecku” z duszonymi warzywami w sosie pomidorowym

Bliny ziemniaczane ze śledziem, koperkowym creme fraiche,
szalotką i chipsami z cebuli

Paszteciki z kapustą, grzybami i truflą

Dorsz po królewsku w migdałach

Gołąbki z kaszą gryczaną zapiekane z serem bursztyn

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Deska mięs pieczystych własnej roboty (rolada ze schabu nadziewana śliwkami,
pasztet drobiowy, karkówka w miodzie z majerankiem)

Selekcja domowego pieczywa

Marynowane kurki, chrzan, ówikła, smalec staropolski z rozmarynem,
masło z solą morską

Zupa

Barszcz wigilijny na zakwasie z buraków i jabłek z chrupiącym krokieciem
z kapustą i grzybami

Żur grzybowy na zakwasie żytnim z chrupiącymi
bocznikami i podgrzybkami

Danie Główne – w stół

Ręcznie lepiące pierogi pani Wesi

(z kapustą i grzybami, z twarogiem i ziemniakami)

Wolno pieczona karkówka z kremowym sosem grzybowym

Bigos staropolski na czerwonym winie z ze śliwką suszoną

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kasza gryczana z cebulą i ziołami

Ziemniaki opiekane z ziołami

Restauracja Hektor

ul. Świętokrzyska 34
00-049 Warszawa

Wigilijne Menu

Deser – w stół

Tradycyjny makowiec z lukrem
Sernik z bakaliami

Napoje

Kompot z suszu – dzbanek 1 L – 0,2L/os.

Sok pomarańczowy, jabłkowy, coca cola – 0,2L/os.

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Woda z cytryną i miętą (gazowana, niegazowana) – dzbanek 1 L – 0,33L/os.

Alkohole – oferta specjalna

WÓDKA:

ŻUBRÓWKA BIAŁA 99zł/but. (0,5l)

ŻUBRÓWKA CZARNA 160zł/but. (0,7l)

FINLANDIA 170zł/but. (0,7l)

OKOWITA (ŻYTO, JĘCZMIEŃ, PSZENICA, ZIEMNIAK) 320zł/but. (0,7l)

WINO CZERWONE:

Septima Obra Malbec (Mendoza, Argentina) 150zł/but. (0,75l)

GIANNITESSARI PINOT NOIR (Giannitessari, Verona, Italy) 120zł/but. (0,75l)

CONDE VILLAR TINTO (Quinta Das Arcas, Tinto, Portugal, Aragones, Trincadeira, AlicanteBouschet, Touriga Nacional) 99zł/but. (0,75l)

WINO BIAŁE:

SOLARIS BIAŁE SKAŁY (Solaris/Muscaris, Polska) 160zł/but. (0,75l)

SCHMETERLING RIESLING (Mosel, Germany) 110 zł/but. (0,75l)

CONDE VILLAR VINHO VERDE (Quinta Das Arcas, Vinho Verde, Portugal, Loureiro, Arinto, Trajadura) 99zł/but. (0,75l)

Pozostałe alkohole z karty w cenie regularnej lub w ofercie OPEN BAR

Szanowni Państwo,

przedstawiamy ofertę organizacji spotkania świąteczno-wigilijnego, które z wielką przyjemnością przygotujemy dla Was w **Restauracji Hektor**.

Mamy nadzieję, że proponowane Menu spełni Wasze oczekiwania.

Istnieje również możliwość modyfikacji i dostosowania Menu do Państwa potrzeb.

W ramach **kosztów organizacji spotkania** zapewniamy:

* Menu dedykowane (dania + napoje)

* wydzieloną przestrzeń wraz z przygotowaniem i dekoracją stołów w zależności od okoliczności spotkania

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu za obsługę

Dodatkowo płatne opcje:

Open bar na napoje bezalkoholowe / alkohol

Sala na wyłączność / Lokal na wyłączność - ustalenia indywidualnie.

Sala na wyłączność bez dodatkowych opłat w przypadku minimum 35 osób.

Forma płatności:

Zadatek w wysokości **500 zł po potwierdzeniu terminu rezerwacji celem zagwarantowania daty spotkania**. Pozostała część płatna po zakończeniu spotkania w dniu imprezy: kartą lub gotówką. W przypadku przelewu - płatność do 5 dni roboczych.

Dane do przelewu:

Galaxy Sp. z o.o.

ul. Świętokrzyska 34, 00-049 Warszawa

Bank Pekao S.A. Nr rachunku: **54 1240 6247 1111 0010 3661 4063**

Dane do kontaktu:

Agnieszka Wysocka

Event Manager / Restauracja Hektor

tel. 791 336 279; 22 620 54 45

Oświadczenie stron:

Strony oświadczają, że korespondencja wymieniana drogą emailową traktowana jest jako dokument w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Nie dotyczy to umów zawieranych przez strony.