



# OFERTA WIGILIJNA

2026



# SPOTKANIE Świąteczne UMAMI



OFERTA WAŻNA DO KOŃCA GRUDNIA 2026

## WAŻNE INFORMACJE

1. Liczbę gości należy potwierdzić na 4 dni robocze przed spotkaniem, ta liczba gości jest wiążąca.
2. Płatności należy dokonać w dniu spotkania gotówką lub kartą.
3. Wszelkie alergie lub diety należy zgłaszać wcześniej, niż w dniu spotkania. Restauracja ma prawo odmówić przygotowania posiłku w przypadku bardzo silnej alergii.
4. Skrócone menu przygotujemy maksymalnie dla grupy 16 osób.
5. Aby potwierdzić rezerwację należy uiścić opłatę na poczet rezerwacji, jej wysokość to 1000 zł.
6. W przypadku pytań prosimy o kontakt: Joanna Komsta Tel. 693 502 921

## ZESTAW 1

---

139,00 ZŁ OD OSOBY

### ZUPA

Barszcz na wędzonych żeberkach z pierożkami wonton z grzybami

### DANIE GŁÓWNE

Filet z karpia w panko, duszona biała kapusta z koperkiem, puree ziemniaczane

### DESER

Sernik baskijski, śliwki z cynamonem

### PAKIET NAPOJÓW

Woda niegazowana/gazowana w karafkach  
Kawa i herbata

## ZESTAW 2

---

165,00 ZŁ OD OSOBY

### ZUPA

Barszcz na wędzonych żeberkach z pierożkami wonton z grzybami

### DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z łososia w sosie buerne blanc ze szczypiorkiem,  
puree ziemniaczane, pieczona marchew z brokułem gałązkowym

### DESER

Suflet czekoladowy, lody bananowe z mlekiem kokosowym

### PAKIET NAPOJÓW

Woda niegazowana/gazowana w karafkach  
Soki owocowe  
Kawa i herbata

## ZESTAW 3

---

205,00 ZŁ OD OSOBY

### ZUPA

Consomme pieczarkowe, pierożki gyoza z warzywami, warzywa julienne (*vegan*)

### DANIE GŁÓWNE

*2 kawałki mięsa na osobę / podane na środek stołu*

Łopatka cielęca w sosie z grzybami shitake  
Udko z kaczki w pomarańczach i czerwonym winie  
Polędwica z dorsza w panko z sosem tatarskim

### DODATKI

Surówka z białej kapusty z ogórkiem  
Pieczona marchew z brokułem gałązkowym  
Pierogi z kapustą i grzybami, karmelizowana cebula  
Puree ziemniaczane z pesto  
Kopytka w sosie z kwaśnej śmietany

### DESER

Suflet czekoladowy, lody bananowe z mlekiem kokosowym

### PAKIET NAPOJÓW

Woda niegazowana/gazowana w karafkach  
Soki owocowe  
Kawa i herbata

**MOŻESZ MODYFIKOWAĆ SWOJE MENU!**

**JEŚLI WŚRÓD TWOICH GOŚCI SĄ OSOBY Z DIETĄ WEGETARIAŃSKĄ,  
WEGAŃSKĄ CZY BEZGLUTONOWĄ - POWIEDZ NAM O TYM, A NA PEWNO  
DOSTOSUJEMY MENU DO ICH POTRZEB!**

# ZESTAW UMAMI

---

339,00 ZŁ OD OSOBY

## PRZYSTAWKA

Pierogi z gęsią w cieście ziemniaczanym, sos śliwkowy, pikle

## ZUPA

Zupa rybna z łososiem, dorszem i miętusem, pomidorami  
i karmelizowana szalotką

## DANIE GŁÓWNE

*2 kawałki mięsa na osobę / podane na środek stołu*

Łopatka cielęca w sosie z grzybami shitake  
Udka z kaczki w pomarańczach i czerwonym winie  
Tradycyjny devolay z kurczaka kukurydzianego z kostką  
Pieczony filet z łososia w sosie buerne blanc ze szczypiorkiem

## DODATKI

Surówka z białej kapusty z ogórkiem  
Fasolka szparagowa z palonym masłem i prażonym pankem  
Pierogi z kapustą i grzybami, karmelizowana cebula  
Puree ziemniaczane z pesto  
Kopytka w sosie z kwaśnej śmietany

## DESER

Ciasto marchewkowe z kremem pistacjowym i malinami

## PRZEKĄSKI NA ZIMNO

Tradycyjny tatar wołowy podany na prażynce  
Krokiety z szarpaną wieprzowiną, aioli szczypiorkowe, piklowana cebula  
Krewetki w kataify, majonez pistacjowy  
Pinsa z ubijaną ricottą i pieczonymi winogronami  
Pieczony pasztet z wędzoną śliwką, konfiturą, piklowaną cebulą na bagietce  
Miniburger wieprzowy z piklami i cheddarem  
Ptyś z pasztetówką pieczarkową

## KOLACJA

Gulasz z dziczyzny z pieczonymi ziemniakami

## PAKIET NAPOJÓW

Woda niegazowana/gazowana w karafkach  
Soki owocowe  
Kawa i herbata

**MOŻESZ MODYFIKOWAĆ SWOJE MENU!**

**JEŚLI WŚRÓD TWOICH GOŚCI SĄ OSOBY Z DIETĄ WEGETARIAŃSKĄ,  
WEGAŃSKĄ CZY BEZGLUTONOWĄ - POWIEDZ NAM O TYM, A NA PEWNO  
DOSTOSUJEMY MENU DO ICH POTRZEB!**

## **DO MENU MOŻESZ ZAMÓWIĆ DODATKOWO**

**PRZEKĄSKI NA ZIMNO**  
**/ 69,00 ZŁ OD OSOBY**

Tradycyjny tatar wołowy podany na prażynce  
Krokiety z szarpaną wieprzowiną, aioli szczypiorkowe, piklowana cebula  
Krewetki w kataify, majonez pistacjowy  
Pinsa z ubijaną ricottą i pieczonymi winogronami  
Pieczony pasztet z wędzoną śliwką, konfiturą, piklowaną cebulą na bagietce  
Mini burger wieprzowy z piklami i cheddarem  
Ptyś z pasztetówką pieczarkową

**KOLACJA NA CIEPŁO**

Micha pierogów ruskich z twarogiem, okrasa z cebuli 36 szt. / 245,00 ZŁ  
Pyzy z kaczką, sos spod pieczonej kaczki z truflą, kasztanami i pak choi  
/ 24 szt. / 385,00 ZŁ

Gulasz z dziczyzny z pieczonymi ziemniakami / 39,00 ZŁ OD OSOBY

**NAPOJE ROZLICZANE WG ZUŻYCIA**

Sok owocowy / Karafka 1 l / 25,00 ZŁ  
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Butelka 0,25 l / 13,00 ZŁ  
Wino stołowe włoskie / Karafka 0,5 l / 35,00 ZŁ  
MAN Family Wines Chenin Blanc (białe) / Butelka 0,75 l / 75,00 ZŁ  
MAN Family Wines Shiraz (czerwone) / Butelka 0,75 l / 75,00 ZŁ  
Wyborowa / Butelka 0,5 l / 69,00 ZŁ  
Bocian / Butelka 0,5 l / 79,00 ZŁ

# CATERING WIGILIJNY



## WAŻNE INFORMACJE

---

1. W zależności od liczby osób menu oraz wartość oferty może ulegać zmianie
2. Wartość oferty nie uwzględnia logistyki, naczyń obsługi, mebli oraz dekoracji – są wyceniane indywidualnie w zależności od miejsca i charakteru cateringu
3. Menu podawane jest w bemarkach do bufetu

## MENU

---

WARTOŚĆ / 169,00 ZŁ OD OSOBY

ZUPA  
podawana w podgrzewanym bemarku

Barszcz na wędzonych żeberkach, pierożki gyoza z warzywami

DANIE GŁÓWNE  
2 kawałki mięsa na osobę / podane w podgrzewaczach

Pieczeń z łopatki cielęcej, sos madeira  
Pierś z indyka nadziewana szpinakiem i serem mozzarella  
Polędwica z dorsza w panko

DODATKI

Puree ziemniaczane z pesto  
Opiekane ziemniaki z masłem  
Pierogi z kapustą i grzybami, okrasa z cebuli  
Duszona biała kapusta z koperkiem  
Buraczki

DESERY  
mini porcje - 3 szt osobę

Kulki marakujowe w białej czekoladzie z orzeszkami  
Sernik baskijski, śliwki z cynamonem  
Brownie czekoladowe z karmelem i liofilizowanymi malinami

## **DODATKOWO MOŻESZ DOMÓWIĆ**

PRZEKĄSKI NA ZIMNO  
/ 72,00 ZŁ OD OSOBY

Sajgonki z tofu i warzywami stir fry, sos słodkokwaśny

Croquetas z krewetkami, sos chilli

Sałatka surimi z marynowaną rzepą, porem,  
kawiozem tobico i zielonym ogórkiem

Mini burger wieprzowy z piklami i cheddarem

Ptyś z pasztetówką pieczarkową

Pinsa z Ubijana ricotta i pieczonymi winogronami

Pieczony pasztet z wędzoną śliwką, konfiturą,  
piklowaną cebulą podany na bagietce

### **KOLACJA NA CIEPŁO**

Micha pierogów ruskich z twarogiem, okrasa z cebuli  
/ 36 szt. / 240,00 ZŁ

Pyzy z kaczką, sos spod pieczonej kaczki z truflą,  
kasztanami i pak choi  
/ 24 szt. / 380,00 ZŁ

Gulasz z dziczyzny z pieczonymi ziemniakami  
/ 39,00 ZŁ OD OSOBY



# ŚWIĄTECZNY FOOD TRUCK

*Amo*  
food&drink

POSTAWIMY NASZEGO **PIĘKNEGO FOOD TRUCKA** POD WASZĄ FIRMĄ  
MOŻEMY RÓWNIEŻ PRZYGOTOWAĆ MIEJSC DLA WAS W OGRODZIE UMAMI ...

PUŚCIMY **ŚWIĄTECZNE PRZEBÓJE**, ZAPALIMY **LAMPKI** I STWORZYMYS  
**CUDOWNY NASTRÓJ...**

OFERTA OBEJMUJE SPOTKANIE TRWAJĄCE DO 4 GODZIN.  
TO PROPOZYCJA, KTÓRĄ MOŻEMY MODYFIKOWAĆ  
I DOPASOWAĆ DO WASZYCH POTRZEB

WARTOŚĆ OD OSOBY TO 199,00 ZŁ  
MINIMALNA LICZBA OSÓB / 20

## **PRZYGOTOWANIE MIEJSCA**

DOSTĘP DO PRĄDU / PO STRONIE ZLECENIODAWCY  
NEON I LAMPKI ŚWIĄTECZNE PRZED FOOD TRUCKIEM  
CHOINKI DO DEKORACJI / W CENIE  
KOSZE NA ŚMIECI  
NACZYNIA I SZTUĆCE EKO – KUBKI, TALERZYKI, MISECZKI, SZTUĆCE  
SERWETKI PAPIEROWE  
OBSŁUGA / W CENIE, DOPASOWANA DO LICZBY OSÓB

## **DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY PROSTO Z FOODTRACKA / Z KAŻDEJ POZYCJI PORCJA NA OSOBE**

PYZY Z KACZKĄ, SOS SPOD PIECZONEJ KACZKI Z TRUFLĄ,  
KASZTANAMI I PAK CHOI  
GULASZ Z DZICZYZNY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI  
BARSZCZ NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH, PIEROŻKI GYOZA Z WARZYSKAMI  
FISH AND CHIPS; POŁĘDWICA Z DORSZA W PANKO, FRYTKI,  
SOS Tatarski, COLESŁAW  
KREWETKI W PANKO, SAŁATKA Z GLONÓW WAKAME, AIOLI CYTRYNOWE  
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

## **DESERY / Z KAŻDEJ POZYCJI PORCJA NA OSOBE**

KULKI MARAKUJOWE W BIAŁEJ CZEKOLADZIE Z ORZESZKAMI  
SERNIK BASKIJSKI, ŚLIWKI Z CYNAMONEM  
BROWNIE CZEKOLADOWE Z KARMELEM I LIOFILIZOWANYMI MALINAMI

## **NAPOJE**

ZIMOWA HERBATA / 250ML NA OSOBE  
GRZANE WINO / 250ML NA OSOBE