

 Quadrille

# Bajkowa wigilia Fairytale Christmas Eve

Spędźcie ten wyjątkowy czas w naszej magicznej przestrzeni

Spend this exceptional time in our magic space





# Quadrille

## Wigilia Christmas Dinner

Oferta wigilijna składa się z kolacji serwowanej, dodatkowych dań do podziału oraz napojów.

Pakiet podstawowy - 199 pln/os.

- zupa, danie główne, deser
- 4 dania dodatkowe
- woda gazowana/ niegazowana

Christmas Dinner menu consists of a served dinner, additional dishes to share and drinks.

Basic package - 199 pln/person

- soup, main course, dessert
- 4 additional dishes
- sparkling / still water



Do rezerwacji doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 12,5% finalnej kwoty.  
Additional 12,5% service charge will be added to you final bill.





# Wigilia serwowana

## Served dishes

Prosimy o wybór 1 przystawki lub zupy, 1 dania głównego i 1 deseru dla całej grupy.  
Pick 1 starter or soup, 1 main and 1 dessert for entire group.

### ZUPY | SOUPS

Barszcz z uszkami  
Borscht with mushroom tortelloni

Lub / Or

Krem z topinamburu  
Jerusalem artichoke cream

### DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Sandacz - tymiankowe gnocchi - gołąbki rakowe - sos maślany  
Zander - thyme gnocchi - crayfish stuffed cabbage - butter sauce

Lub / Or

Pierś z Kaczki – dynia – kasztany – jarmuż - orzech laskowy  
Duck Breast – pumpkin – chestnuts – kale - hazelnut

### DESERY | DESSERTS

Mus czekoladowy - pomarańcza - lody z kwaśnej śmietany  
Chocolate mousse - orange - sour cream ice cream

Lub / Or

Sernik baskijski - flambirowane mandarynki – pistacje  
Basque cheesecake - flambéed tangerines - pistachios



# Quadrille

## Dania dodatkowe

### Additional dishes

#### ZIMNE | COLD

Śledź z jabłkiem i cebulą  
Herring with apple and onion

Sałatka jarzynowa  
Vegetable salad

Tartinki z wędzoną makrelą  
Canapés with smoked mackerel

Selekcja mięs i wędlin  
Selection of meats and cold cuts

Deska serów regionalnych  
Regional cheese board

Rillettes z królika z masłem truflowym  
Rabbit rillettes with truffle butter

#### CIEPŁE | HOT

Golonka wieprzowa z kapustą  
Pork knuckle with cabbage

Wołowina w czerwonym winie  
Beef in red wine

Dorsz w sosie szafranowym  
Cod in saffron sauce

Łosoś w sosie z trawy cytrynowej  
Salmon in lemongrass sauce

Bigos z grzybami  
Hunter's stew with mushrooms

Pierogi z kapustą i grzybami  
Dumplings with cabbage and mushrooms

Prosimy o wybór kombinacji 4 dań z poniższej listy. Po jednym z każdej kategorii.  
Każde dodatkowe danie zimne lub ciepłe +35 pln/os.  
Każdy dodatkowy dodatek lub deser + 20 pln/os.

Make a combination of 4 dishes from the list. One from each category.  
Additional cold or hot dish +35 pln/pp.  
Each additional side dish or dessert +20 pln/pp.

#### DODATKI | SIDES

Puree ziemniaczane  
Mashed potatoes

Potatki pieczone z rozmarynem  
Roasted potatoes with rosemary

Kapusta z boczkiem  
Cabbage with bacon

Mix Sałat z dressingiem musztardowym  
Salad mix with mustard dressing

Brokuły zapiekane z serem pleśniowym  
Broccoli baked with blue cheese

#### DESERY | DESSERTS

Brownie czekoladowe  
Chocolate brownie

Szarlotka z migdałami  
Apple pie with almonds

Lemon curd z bezą włoską  
Lemon curd with Italian meringue

Makowiec z rumem i rodzynkami  
Poppy seed cake with rum and raisins

# Dodatki

## Additions

### ALKOHOLE

(cena za butelkę 0,7 l)

(price per 0.7 l bottle)

Wino białe i czerwone

(Red& white wine) | Elisabeth 120 pln

Rum | Bacardi 130 pln

Whisky | Famous Grouse 140 pln

Wódka (Vodka) | Ostoya 130 pln

Czarna Olcha (Ziemniak lub Żyto) 120 pln

Tequila | El Jimador 200 pln

Gin | Beefeater 150 pln

### PIWO / BEER

(cena za butelkę 0,5 l)

(price per 0.5 l bottle)

Pils 4,8% - 21 PLN

Weizen 4,8% - 21 PLN

IPA 6,5% - 23 PLN

Piwo bezalkoholowe 0,5% - 21 PLN

PAKIET NAPOJÓW 35pln / os.

SET OF DRINKS 35 pln / pp.

Kawa, Selekcja herbat, Domowa lemoniada

Coffee, Tea selection, Homemade lemonade

Zmian w wybranym menu oraz ilości gości można dokonywać maksymalnie do 5 dni przed ustaloną datą wydarzenia.

You can make changes to the menu and the number of guests up to 5 days before the event.

# Quadrille

## Dodatkowe atrakcje Additional activities

Planujesz dodatkowe atrakcje  
w trakcie wieczoru?  
Pomożemy w ich organizacji!

W naszej ofercie między innymi:

- przygotowywanie ozdób
- świątecznych ozdabianie bombek
- koncert kolęd
- zdobienie pierników
- warsztaty florystyczne
- las w słoiku



Planning additional attractions  
for the evening?  
We'll help organize them for you!

Our offerings include:

- Creating holiday decorations
- Decorating ornaments
- Christmas carol concert
- Gingerbread decorating
- Floral arrangement workshops
- Terrarium in a jar workshop







Skontaktuj się z nami

Contact us

Joanna Radzikowska

[sales1@quadrille.pl](mailto:sales1@quadrille.pl)

+48 609 851 255

Marcin Malak

[sales2@quadrille.pl](mailto:sales2@quadrille.pl)

+48 887 997 700

Z chęcią odpowiemy na wszystkie Państwa pytania i objaśnimy możliwości personalizacji menu przyjęcia, tak aby jak najlepiej odpowiadało potrzebom wszystkich gości.

