

 Quadrille

Bajkowa wigilia

Fairytale Christmas Eve

Świętuj ten wyjątkowy czas w magicznej scenerii Quadrille.

Celebrate this special time in the magical setting of Quadrille.





Wigilia Christmas Dinner

Oferta wigilijna dostępna jest w trzech wersjach:

1. Menu serwowane z daniami na półmiskach - 219 pln/os.
2. Menu bufetowe (dostępne od 20 osób) - od 189 pln/os.
3. Menu serwowane w połączeniu z bufetem (dostępne od 20 osób) - od 259 pln/os.

Christmas dinner menu is available in three versions:

1. Served menu with sharing platters – pln 219/person
2. Buffet menu (available for groups of 20 or more) – from pln 189/person
3. Served menu with buffet (available for groups of 20 or more) – from pln 259/person

Informujemy, że do rachunku doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 12,5% finalnej kwoty.

An additional 12.5% service charge will be added to your final bill.

Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.

All presented prices include VAT.





Świąteczne menu serwowane

Served Christmas Menu

Wersja I - 199 pln/os.

- zupa, danie główne, deser
- woda, kawa, herbata

Version I - 199 pln/person

- soup, main course, dessert
- water, coffee, tea

Wersja II - 229 pln/os.

- zupa, danie główne, deser
- 4 dania dodatkowe podawane na półmiskach
- woda, kawa, herbata

Version II - 229 pln/person

- soup, main course, dessert
- 4 additional dishes for sharing
- water, coffee, tea

Informujemy, że do rachunku doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 12,5% finalnej kwoty.
An additional 12.5% service charge will be added to your final bill.
Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.
All presented prices include VAT.





Menu serwowane

Served dishes

ZUPY | SOUPS

Barszcz z uszkami
Borscht with mushroom tortelloni

Lub / Or

Krem z borowika z truflą
Porcini mushroom cream soup with truffle

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Pstrąg - puree ziemniaczane - sos z buraka - koper
Trout - mashed potatoes - beetroot sauce - dill

Lub / Or

Wołowina po burgundzku z karmelizowaną kapustą - puree z grochu
Burgundy-style beef with caramelized cabbage and pea purée

DESERY | DESSERTS

Biała czekolada - lody makowe - pomarańcza
White chocolate – poppy seed ice cream – orange

Lub / Or

Sernik baskijski - sos piernikowy
Basque cheesecake – gingerbread sauce

Prosimy o wybór jednej zupy, jednego dania głównego oraz jednego deseru dla całej grupy.
Please select one soup, one main course and one dessert for the entire group.



Dania dodatkowe serwowane na półmiskach *Additional dishes for sharing*

ZIMNE | COLD

Śledź z jabłkiem i cebulą
Herring with apple and onion

Deska serów regionalnych
Regional cheese board

Sałatka jarzynowa
Vegetable salad

Rillettes z królika z masłem truflowym
Rabbit rillettes with truffle butter

Tartinki z wędzoną makrelą
Canapés with smoked mackerel

Tatar z pomidora z olejem z zielonego pieprzu (vegan)
Tomato tartare with green pepper oil (vegan)

Selekcja mięs i wędlin
Selection of meats and cold cuts

Grillowany rostbef z sosem holenderskim
Grilled roast beef with hollandaise sauce

Prosimy o wybór 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.

*Please select 4 dishes from the list below – one from each category.
Additional cold or hot dish: +35 pln/pp.
Each additional side dish or dessert: +20 pln/pp.*

CIEPŁE | HOT

Schab z bakaliami
Pork loin with dried fruits and nuts

Troć w białym winie
Sea trout in white wine

Wołowina w czerwonym winie
Beef in red wine

Pierogi z kapustą, grzybami i okrasą
Dumplings with cabbage and mushrooms

Karp z kapustą
Carp with cabbage

Pieczona kaczka z sosem majerankowym
i pieczonymi jabłkami
Roast duck with marjoram sauce and baked apples



Dania dodatkowe serwowane na półmiskach *Additional dishes for sharing*

DODATKI | SIDES

Puree ziemniaczane
Mashed potatoes

Potatki pieczone z rozmarynem
Roasted potatoes with rosemary

Kapusta z boczkiem
Cabbage with bacon

Brokuły zapiekane z serem pleśniowym
Broccoli baked with blue cheese

Bigos z grzybami
Hunter's stew with mushrooms

Kopytka z suszonymi pomidorami i czerwoną cebulą
Polish potato dumplings with sun-dried tomatoes and red onion

Prosimy o wybór 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.

*Please select 4 dishes from the list below – one from each category.
Additional cold or hot dish: +35 pln/pp.
Each additional side dish or dessert: +20 pln/pp.*

DESERY | DESSERTS

Brownie czekoladowe
Chocolate brownie

Lemon curd z bezą włoską
Lemon curd with Italian meringue

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

Sernik Baskijski
Basque cheesecake

Piernik po staropolsku
Traditional Polish gingerbread



Menu bufetowe

Buffet menu

Wersja I: 3 dania zimne / 2 dania ciepłe / 1 zupa / 2 dodatki ciepłe / 2 desery / pieczywo, masło - 189 PLN/os.
Wersja II: 4 dania zimne / 3 dania ciepłe / 1 zupa / 2 dodatki ciepłe / 2 desery / pieczywo, masło - 219 PLN/os.
(ceny zawierają napoje: kawę, herbatę i wodę)

Version I: 3 cold dishes / 2 hot dishes / 1 soup / 2 hot side dishes / 2 desserts / bread, butter - 189 pln/person
Version II: 4 cold dishes / 3 hot dishes / 1 soup / 2 hot side dishes / 2 desserts / bread, butter - 219 pln/person
(the prices include beverages: coffee, tea, and water.)

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

Tatar z pomidora z olejem z zielonego pieprzu (vegan)
Tomato tartare with green pepper oil (vegan)

Grillowany rostbef z sosem holenderskim
Grilled roast beef with hollandaise sauce

CIEPŁE | HOT

Schab z bakaliami
Pork loin with dried fruits and nuts

Wołowina w czerwonym winie
Beef in red wine

Karp z kapustą
Carp with cabbage

Troć w białym winie
Sea trout in white wine

Pierogi z kapustą, grzybami i okrasą
Dumplings with cabbage and mushrooms

Pieczona kaczka z sosem majerankowym
i pieczonymi jabłkami
Roast duck with marjoram sauce and baked apples

Serwis bufetowy wraz z uzupełnianiem dań trwa 1 godzinę.
The buffet service, including replenishment of dishes, lasts for 1 hour.



Menu bufetowe

Buffet menu

Wersja I: 3 dania zimne / 2 dania ciepłe / 1 zupa / 2 dodatki ciepłe / 2 desery / pieczywo, masło - 189 PLN/os.
Wersja II: 4 dania zimne / 3 dania ciepłe / 1 zupa / 2 dodatki ciepłe / 2 desery / pieczywo, masło - 219 PLN/os.
(ceny zawierają napoje: kawę, herbatę i wodę)

Version I: 3 cold dishes / 2 hot dishes / 1 soup / 2 hot side dishes / 2 desserts / bread, butter - 189 pln/person
Version II: 4 cold dishes / 3 hot dishes / 1 soup / 2 hot side dishes / 2 desserts / bread, butter - 219 pln/person
(the prices include beverages: coffee, tea, and water.)

ZUPY | SOUPS

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Beetroot soup with a savoury pastry

Zupa gulaszowa z jagnięciną
Lamb goulash soup

Krem z pieczonych ziemniaków i boczku
Roasted potato and bacon cream soup

Krem z grzybów leśnych
Cream of mushroom soup

DODATKI | SIDES

Puree ziemniaczane
Mashed potatoes

Potatki pieczone z rozmarynem
Roasted potatoes with rosemary

Kapusta z boczkiem
Cabbage with bacon

Brokuły zapiekane z serem pleśniowym
Broccoli baked with blue cheese

Bigos z grzybami
Hunter's stew with mushrooms

Kopytka z suszonymi pomidorami i czerwoną cebulą
Polish potato dumplings with sun-dried tomatoes and red onion

DESERY | DESSERTS

Brownie czekoladowe
Chocolate brownie

Lemon curd z bezą włoską
Lemon curd with Italian meringue

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

Sernik Baskijski
Basque cheesecake

Piernik po staropolsku
Traditional Polish gingerbread

Serwis bufetowy wraz z uzupełnianiem dań trwa 1 godzinę.
The buffet service, including replenishment of dishes, lasts for 1 hour.

Dodatki

Additions

NAPOJE ALKOHOLOWE

Alcoholic beverages

Wino białe i czerwone 0,75l <i>Red & white wine 0,75l</i>	120 pln
Bezalkoholowe wino białe i czerwone 0,75l <i>Non-alcoholic red & white wine 0,75l</i>	190 pln
Wódka 0,5l <i>vodka 0,5l</i>	150 pln
Gin Hendricks 0,7l	379 pln
Rum Bacardi jasny lub ciemny 0,7l <i>Bacardi rum, white or dark, 0.7l</i>	199 pln
Whisky Famous Grouse 0,7l	210 pln

PAKIET SOKÓW I NAPOJÓW

SOFT DRINK PACKAGE

Woda, soki owocowe oraz wybrane napoje gazowane <i>Water, fruit juices and selected soft drinks</i>	45 pln / os. / 4 godz. <i>45 pln / person / 4 hours</i>
--	--

Zmian w wybranym menu oraz ilości gości można dokonywać maksymalnie do 7 dni przed ustaloną datą wydarzenia.
You can make changes to the menu and the number of guests up to 7 days before the event.



Dodatkowe atrakcje

Additional activities

Wzbogaćcie wspólny wieczór
o dodatkowe atrakcje.

Pomożemy w ich organizacji!

Wśród dostępnych propozycji znajdują się m.in.:

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



*Enhance your evening together
with additional activities.*

We'll help organize them for you!

Available options 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
+48 609 851 255

Marcin Malak
sales2@quadrille.pl
+48 887 997 700

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

We'll be happy to answer all your questions and explain the possibilities for personalizing your Christmas celebration so that it best meets the needs of all your guests.

