

The background of the entire image is a dense, close-up photograph of a Christmas tree. The tree's branches are covered in vibrant green needles, and several warm white lights are scattered throughout, creating a soft, festive glow. The lighting is slightly darker in the center, making the text stand out.

ELIKSIR

wigilie firmowe

Ewa Betka | event manager
eventy@eliksir.pl | 570 191 912

Menu zasiadane

MENU I

Barszcz

barszcz czerwony na zakwasie z buraków /
ślimak kasztanowy z kapustą

-

Palia Alpejska

palia alpejska / risotto dyniowe / orzech
laskowy / agrest/ szalwia

Danie główne do wyboru na 4 dni przed wydarzeniem.

Polędwiczka

polędwiczka wieprzowa / grzyby sezonowe /
sos demi glace z aronią / muffin ziemniaczano-
cebulowy / jabłko kompresowane

Miodownik

miodownik / krem miodowy / glazura
kajmakowa / espuma z jeżyny / żel z cytryny

MENU II

Grzybowa

polewka grzybowa / palone puree z oliwą
truflową/ maślanka/ koper

Carpaccio

carpaccio z boczniaka / mus z orzechów
laskowych / jeżyna / dressing pieprzowy

Halibut

halibut / paprykarz / puree z karmelizowanego
selera / veloute kaparowe / krem koperkowy

Kaczka

pierś z kaczki / zapiekanka grzybowa / demi
glace / puree z skorzonery /
palona szalotka confit

Wiśnia

wiśnia / biała czekolada / trawa żubrowa

I x woda

I x lemoniada święteczna

CENA

139 zł

179 zł

Cena wyrażona w kwotach netto za osobę.

Przekąski finger food

MENU I

Bon bon z koziego sera z
popcornem z kaszy gryczanej

Modernistyczny tatar ze śledzia z gruboziarnistą
musztardą i świeżymi ziołami

Rillettes z wieprzowiny z marynowaną cebulą
szalotką i majonezem chrzanowym

Quiche z duxelle grzybowym
aromatyzowanym oliwą truflową

MENU II

Bon bon z koziego sera z
popcornem z kaszy gryczanej

Łosoś pieczony z ziołami i sosem
musztardowym

Tatar z polskiej wołowiny
na pieczywie

Quiche z duxelle grzybowym
aromatyzowanym oliwą truflową

Pate z wątróbek drobiowych z
karmelizowaną czerwoną cebulą

CENA / ZESTAW / OS.

49 zł

69 zł

Cena wyrażona w kwotach netto. / Zestaw zawiera 6 przekąsek.

Bufet

MENU I	MENU II	MENU III
Selekcja hummusów z chrupiącym pieczywem	Selekcja hummusów z chrupiącym pieczywem	Selekcja hummusów z chrupiącym pieczywem
Sałatka z piezzonego ziemniaka z chrupiącym boczkiem i gremolată z pietruszki	Modernistyczna sałatka nicejska z plastycznym żółtkiem i dressingiem z tuńczyka	Modernistyczna sałatka nicejska z plastycznym żółtkiem i dressingiem z tuńczyka
Świeżo wypiekane pieczywo z masłem: ziołowym oraz palonym	Świeżo wypiekane pieczywo z masłem: ziołowym oraz palonym	Selekcja serów z dodatkami
-	-	Świeżo wypiekane pieczywo z masłem: ziołowym oraz palonym
Krem z palonego kalafiora z orzechami	Krem z palonego kalafiora z orzechami	Kremowa zupa grzybowa
Schab sous-vide z modrą kapustą i suszonymi figami	Pierś z kaczki sous-vide z chrupiącą skórką w karmelizowanych w miodzie pomarańczach	Grillowana polska polędwica wołowa z grzybami leśnymi
Smażony na palonym maśle dorsz atlantycki z sosem estragonowym	Pieczony w ziołach filet z łososia na kremowym porze w białym winie	Okoń morski z koprem włoskim sous-vide, aromatyzowany gwiazdą anyżu
Maślane puree ziemniaczane	Maślane puree ziemniaczane aromatyzowane oliwą truflową	Maślane puree ziemniaczane aromatyzowane oliwą truflową
Warzywa korzenne w emulsji maślano-orzechowej	Zakwaszana kapusta karmelizowana z kardamonem i cebulką dymką	Grillowane warzywa podane z chrupiącym parmezanem i oliwą ziołową
Brownie z sosem karmelowym	Brownie z sosem karmelowym	Brownie z sosem karmelowym
-	-	Tarta cytrynowa

CENA / osoba

1h	149 zł	179 zł	239 zł
2h	194 zł	233 zł	311 zł
3h	232 zł	279 zł	373 zł

Cena wyrażona w kwotach netto za osobę.

Alkohole w cenach za butelki / porcje

		Cena	Rabat przy zakupie min 6 szt.	Cena po rabacie
WHISKY 0,7l	Chivas 12	313 zł	14%	269 zł
	Chivas Extra	355 zł	20%	285 zł
WÓDKA 0,7l	Ostoya	313 zł	14%	269 zł
	Wyborowa Exquisite	313 zł	14%	269 zł
WINO 0,75l	House białe / czerwone	106 zł	16%	89 zł
MUSUJĄCE 0,75l	Prosecco	145 zł	18%	119 zł
	CAVA	202 zł	11%	179 zł
	Champagne G.H. Mumm	243 zł	10%	219 zł
PIWO 0,5l	lokalne	12 zł	17%	10 zł
KOKTAJLE	Spritz Prosecco / pomarańcza / grejpfrut / karczoch	-	-	24 zł
	Whisky Sour whisky / cytryna / białko	-	-	24 zł
SOFT	kawa / herbata	13 zł	23%	10 zł
	woda Cisowianka 0,7l	15 zł	0%	15 zł
	lemoniada własnej produkcji 1l	32 zł	9%	29 zł

Cena wyrażona w kwotach netto.

Open bar

	I	II	III	IV
Soft	woda / kawa / herbata			
	lemoniada, Coca - cola			
Piwo	-	lokalne		
Wino	-	czerwone house		
	-	białe house		
	-	-	-	Prosecco
Wódka	-	-	Ostoya	Wyborowa Exquisite
Whisky	-	-	Chivas 12	Chivas 12
Koktajle	-	-	Spritz pomarańcza / grejfrut / karczoch	
	-	-	Whisky Sour whisky / cytryna / białko	

czas trwania / cena

1 h	42 zł	69 zł	85 zł	117 zł
2 h	57 zł	93 zł	115 zł	158 zł
3 h	77 zł	126 zł	155 zł	213 zł
4 h	92 zł	151 zł	201 zł	256 zł
5 h	110 zł	181 zł	242 zł	307 zł
6 h	132 zł	217 zł	290 zł	368 zł
7 h	159 zł	261 zł	348 zł	442 zł
8 h	190 zł	313 zł	418 zł	531 zł

Cena wyrażona w kwotach netto.

