

Wigilia firmowa

BY MIMOSA

Dedykowane menu do wyboru,
event do max. 40 osób.

Święta to wyjątkowy czas - doskonała okazja, by podziękować zespołowi lub klientom i spędzić chwilę w przyjaznej atmosferze. Mimosa to restauracja w samym sercu gdańskiego Wrzeszcza, gdzie śródziemnomorski charakter przenika się z autorską kuchnią inspirowaną polskimi smakami.

Nasz Szef Kuchni, Piotr Ślusarz – uczestnik programów Top Chef oraz Hell's Kitchen przygotuje dla Państwa autorskie, świąteczne menu z nowoczesnym twistem. Oferujemy organizację wigilii firmowych oraz świątecznych kolacji i lunchy, także z uwzględnieniem gości z innych regionów lub krajów. Nasi Klienci cenią przede wszystkim niepowtarzalną atmosferę, profesjonalną obsługę i wyjątkowe smaki, które tworzą niezapomniane świąteczne wspomnienia.

Zarezerwuj termin już dziś i spraw, by tegoroczne spotkanie świąteczne stało się niezapomniane.

Menu 1

Barszcz na wędzonej śliwce z uszkami z grzybami

Aromatyczny barszcz z wędzoną śliwką i tradycyjnymi uszkami z leśnymi grzybami

Sandacz na włoskiej kapuście z puree ziemniaczanym

Delikatny sandacz na duszonej włoskiej kapuście i kremowym puree ziemniaczanym

Cynamonka

Miękkie, pachnące cynamonem drożdżowe ciasto w świątecznej odsłonie

149 PLN / os

Menu 2

Smażony śledź na maślanym brioche z ricottą i jabłkiem

Delikatny śledź na puszystej brioche z kremową ricottą i chrupiącym jabłkiem

Barszcz na wędzonej śliwce z uszkami z grzybami

Aromatyczny barszcz z wędzoną śliwką i tradycyjnymi uszkami z leśnymi grzybami

Kaczka à la Orange na puree dyniowym z pieczonym batatem i szalwią

Soczysta kaczka w cytrusowym sosie na aksamitnym puree dyniowym z pieczonym batatem i aromatyczną szalwią

Cynamonka

Miękkie, pachnące cynamonem drożdżowe ciasto w świątecznej odsłonie

169 PLN / os

Menu 3

Tatar wołowy z marynowaną śliwką, pestkami dyni, majonezem truflowym i chipsami z salsefii na maślanej brioche

Klasyczny tatar z nowoczesnym twistem delikatna wołowina z marynowaną śliwką, chrupiącymi dodatkami i nutą majonezu truflowego na maślanej brioche

LUB

Kozi ser z kolorowym burakiem i żurawiną na maślanej brioche

Wegetariański kremowy kozi ser z pieczonym burakiem i słodczą żurawiny na maślanej brioche

Barszcz na wędzonej śliwce z uszkami z grzybami

Aromatyczny barszcz z wędzoną śliwką i tradycyjnymi uszkami z leśnymi grzybami

Sandacz na włoskiej kapuście z puree ziemniaczanym

Delikatny sandacz na duszonej włoskiej kapuście i kremowym puree ziemniaczanym

LUB

Kaczka à la Orange na puree dyniowym z pieczonym batatem i szalwią

Soczysta kaczka w cytrusowym sosie na aksamitnym puree dyniowym z pieczonym batatem i aromatyczną szalwią

LUB

Risotto dyniowe z kasztanami

Świąteczna, wegetariańska interpretacja - aksamitne risotto z dynią i kasztanami

Sernik baskijski

Kremowy sernik baskijski podany ze słonym karmelem i orzechami laskowymi

LUB

Mimosa Posset

Pomarańcze wypełnione świeżym, śródziemnomorskim kremem i lodami podawane z orzechami nerkowca

229 PLN / os

Pakiety dodatkowe

TALERZYKI DO PODZIAŁU PO KOLACJI SERWOWANEJ - IDEALNE UZUPEŁNIENIE ŚWIĄTECZNEJ KOLACJI

Rzemieślnicze pieczywo

Hummus

Chrupiące frytki z batatów podawane z aksamitnym majonezem truflowym
Karmelizowane młode marchewki z palonym masłem, świeżą miętą i szczypiorem

podane z kremowym jogurtem tureckim

ORAZ DO WYBORU

Tatar wołowy z marynowaną śliwką, pestkami dyni, majonezem truflowym i chipsami z salsefii

LUB

Smażony śledź z ricottą i jabłkiem

59 PLN / os

PAKIET NAPOJÓW

Woda niegazowana, gazowana

Kawa,

Herbata

Domowa lemoniada

30 PLN / os

Kieliszek Mimosa na powitanie

20 PLN / os

Zorganizuj Wigilię dla Twojego zespołu,
pełną wyjątkowych dań, ciepłych uśmiechów i kieliszków Mimosa!

Rezerwacje:

kontakt@mimosa.com.pl
+48 786 604 605