

M15
mamuszki 15



OFERTA SPOTKANIA WIGILIJNEGO

M15 Restaurant & Bar
Sopot, ul. Mamuszki 15

www.m15.sopot.pl

Imprezy firmowe i okolicznościowe: marketing@m15.sopot.pl / +48 733 387 771

menu

kolacja serwowana

Menu I

Zupa

Zupa grzybowa na zakwasie z kwaśną śmietaną

Danie główne

Karp smażony z foie gras podany z purée z kiszonej kapusty, grochem i sosem szarym

Deser

Piernik na gorąco z lodami miodowymi

Kawa, herbata, woda

130 zł netto/os.



Menu II

Zupa

Barszcz czerwony na zakwasie podany ze śledziem i grzybami

Danie główne

Pierś z kaczki podana z purée z selera z kardamonem, pieczoną gruszką i sosem migdałowym

Deser

Torcik makowy z musem śliwkowym

Kawa, herbata, woda

135 zł netto/os.



menu

kolacja serwowana



Menu III

Zupa

Barszcz czerwony z ravioli z grzybami i wężorzem

Danie główne

Sandacz smażony na maśle, z jarmużem i grzybami, purée rodzynekowym i sosem migdałowym

Deser

Naleśniki z białym makiem zapiekane z kogłem mogłem

Kawa, herbata, woda

145 zł netto/os.

Menu IV

Przystawka

Śledź marynowany w occie jabłkowym podany z konfiturą z suszonej śliwki i grzanką

Zupa

Zupa grzybowa na zakwasie z kwaśną śmietaną

Danie główne

Indyk pieczony podany z purée z selera, podgrzybkami smażonymi oraz sosem pomarańczowym

Deser

Torcik makowy ze śliwką

Kawa, herbata, woda

145 zł netto/os.



menu



kolacja serwowana

Menu V

Przystawka

Sałatka z pieczonego buraka podana z galaretką z suszonej śliwki, serem kozim i dresingiem piernikowym

Zupa

Rosół z karpia z pierożkami i prażonym grochem

Danie główne

Pierś kaczki podana z purée z suszonych jabłek, jarmużem i sosem cynamonowym

Deser

Tradycyjna kutia zapiekana pod kogłem mogłem

Kawa, herbata, woda

170 zł netto/os.

Menu VI

Przystawka zimna

Płatki marynowanego dorsza, podane z sałatką z rydza kiszzonego z espumą śliwkową

Przystawka ciepła

Kulebiak z gęsią i sosem z suszonych grzybów

Zupa

Barszcz z kiszonych grzybów z wędzoną śmietaną

Danie główne

Zrazy z karpia podane z purée ziemniaczanym, pieczoną pietruszką i sosem z kiszzonego buraka

Deser

Piernik pieczony z musem śliwkowym

Kawa, herbata, woda

230 zł netto/os.

menu



kolacja serwowana

Menu VII

Przystawka zimna

Pierś kaczki z powidłami z wędzonych jabłek

Przystawka ciepła

Ravioli z kapustą z grochem z okrasą z gęsi

Zupa

Barszcz czerwony

Danie główne

Sandacz smażony na palonym maśle podany z pierożkami z grzybowymi, purée rodzynekowym i sosem migdałowym

Deser

Sernik makowy z sosem miodowym

Kawa, herbata, woda

190 zł netto/os.



menu

święteczny bufet



Bufet I

Dania Zimne

terriner z karpia z musem ze śliwki suszonej
śledź z kruszonką piernikową i espumą z rodzynek
karkówka pieczona z musem migdałowym
terriner drobiowe z musem cytrynowym
sałatka z soczewicy z grzybami
sałata z warzywami i dresingiem miodowym

Dania Ciepłe

barszcz z uszkami
karp smażony z sosem szarym
pierogi z kapustą i grzybami
kulebiak z grochem i kapustą
ziemniaki w emulsji maślanej

Kawa, herbata, woda

180 zł netto/os.

Bufet II

Dania Zimne

galareta z karpia z migdałami
terriner z ryb podane z musem piernikowym
rolada z boczku pieczona z chrzanem
mus z wątróbki podany z musem śliwkowym z kardamonem
sałata z kozim serem i dresingiem orzechowym
sałatka ze śliwką i ziemniakami pieczonymi

Dania Ciepłe

barszcz grzybowy na zakwasie z krokietem ziemniaczanym
filet z pstrąga w sosie piernikowym
indyk w sosie orzechowym
kulebiak z grochem i kapustą
pierogi z kapustą i grzybami
ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kawa, herbata, woda

185 zł netto/os.

menu

świąteczny bufet

Bufet III

Dania Zimne

pstrąg w winnej galarecie
śledź z żelem buraczanym
schab pieczony z morelą
terriner z indyka z konfiturą z czerwonej kapusty
pstrąg marynowany w buraczkach
boczek pieczony z chrzanem
sałatka z kozim serem i chipsami z owoców
sałata z pieczonego ziemniaka z piklami

Dania Ciepłe

barszcz czerwony na zakwasie z krokietem grzybowym
karp w sosie szarym
pierogi z kapustą i grzybami
indyk w sosie z suszonej śliwki
kapusta z soczewicą i grzybami
ziemniaki opiekane

Kawa, herbata, woda

210 zł netto/os.



Bufet IV

Dania Zimne

terriner z karpia z musem rodzynkowym
śledź z kruszonką piernikową
salceson z lina z musem chrzanowym
plastry marynowanej troci z espumą cytrynową
wędzony jesiotr podany z musem z kiszzonego jarmużu
pate z gęsiej wątróbki z powidłami z suszonej śliwki
galareta z ryb słodkowodnych z marynatami
plastry marynowanej kaczki podane z emulsją migdałową
karkówka dojrzewająca z ogórkiem kiszonym
sałata z z pieczonym burakiem, kozim serem,
pomarańczami i dresingiem orzechowym
sałatka z soczewicy z grzybami
pikle
masła smakowe

Dania Ciepłe

barszcz na zakwasie z uszkami i koperkiem
smażony karp w sosie piernikowym
dorsz pieczony z sosem z kiszzonego ogórka
schab długo pieczony z sosem miodowym
soczewica z grochem i kapustą kiszoną
kulebiak z kapustą i grzybami
ziemniaki pieczone
pietruszki pieczone w miodzie

Bufet Słodki

piernik z sosem śliwkowym
ptysie z kremem miodowym
torcik makowy ze śliwką
kompot z suszu

Kawa, herbata, woda

260 zł netto/os.

menu

święteczny bufet



Bufet V

Dania Zimne

terrinen z ryb morskich z dresingiem śliwkowym
płatki marynowanego dorsza z musem rodzynekowym
salceson z lina z musem chrzanowym
śledź z musem jabłkowym
selekcja wędzonych ryb z konfiturą z pomarańczy
śledź marynowany z konfiturą cebulową
pieczony boczek w chrzanie
schab długo pieczony grzybami suszonymi
karkówka dojrzewająca z dresingiem piernikowym
rillets z gęsi z konfiturą z czerwonej kapusty
sałata z chipsami z owoców z kozim serem i dresingiem malinowym
sałatka z ziemniaka z suszoną śliwką i fasolą
sałatka z soczewicy z migdałami, żółtym burakiem, śliwką i cebulą czerwoną

Dania ciepłe

zupa grzybowa na zakwasie
sandacz smażony z sosem szarym
filety z okonia z sosem cytrynowym
indyk pieczony z sosem śliwkowym
pierogi z gęsią w emulsji
pierogi z kapustą i grzybami
soczewica z grochem i kapustą
ziemniaki zapiekane w maśle
warzywa pieczone

Bufet Słodki

strudel jabłkowy z rokitnikiem z sosem waniliowym
torcik makowy ze śliwką
kutia z makiem i orzechami
sernik z makiem i konfiturą pomarańczową
miodowiec z musem z orzechowym
kompot z suszu

Kawa, herbata, woda

305 zł netto/os.

pakiety napojów



Rodzaj pakietu	Czas	Cena netto
<u>Pakiet I: soki, napoje</u>	1-4h	30 zł/os.
<u>Pakiet I: soki, napoje</u>	4-8h	45 zł/os.
<u>Pakiet II: pakiet I + wino, piwo</u>	1-4h	65 zł/os.
<u>Pakiet II: pakiet I + wino, piwo</u>	4-8h	80 zł/os.
<u>Pakiet III: pakiet II + wódka</u>	1-4h	85 zł/os.
<u>Pakiet III: pakiet II + wino, wódka</u>	4-8h	110 zł/os.
<u>Pakiet IV: pakiet III + whisky</u>	1-4h	125 zł/os.
<u>Pakiet IV: pakiet III + whisky</u>	4-8h	150 zł/os.
<u>Pakiet V: pakiet IV + rum, gin, martinii + wybrane drinki</u>	1-4h	140 zł/os.
<u>Pakiet V: pakiet IV + rum, gin, martinii + wybrane drinki</u>	4-8h	165 zł/os.

Do każdego pakietu z alkoholem można dołączyć prosecco i/lub piwa kraftowe za dodatkową opłatą 10 zł/os. Powyższe pakiety zakładają nieograniczone spożycie zawartych w nich napojów w określonym czasie. Grupom oferujemy również możliwość zamawiania alkoholu na butelki wg preferencyjnych cen.

Inne usługi wyceniane na zapytanie

DJ + nagłośnienie i oświetlenie, zespół,
dekoracje



Zapraszamy serdecznie!

marketing@m15.sopot.pl

[tel: + 48 733 387 771](tel:+48733387771)