



OFERTA ŚWIĄTECZNA

Wigilia 2025

Twoje wydarzenie,
nasza pasja





Pakiet I

99zł/os min 25os.

DANIA ZIMNE

Dorsz w pomidorowo-paprykowym sosie soffritto
Pasztet domowy z dodatkami
Dwa rodzaje śledzi: w oleju z cebulką; w śmietanie z jabłkiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło, pikle

DANIA GORĄCE

Ręcznie lepione, podsmażane pierogi z kapustą i grzybami
Aromatyczny barszcz czerwony z uszkami
Tradycyjna kapusta wigilijna z grzybami i olejem lnianym

DESERY

Piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi
Makowiec tradycyjny
Szarlotka z kruszonką

*obsługa kelnerska do 50os. płatna dodatkowo: 500zł
powyżej 50os: w cenie





Pakiet II

129zł/os min 25os.

DANIA ZIMNE

Dorsz w pomidorowo-paprykowym sosie soffritto
Pasztet domowy z dodatkami
Plastry schabu pieczonego z kremem chrzanowym
Dwa rodzaje śledzi: w oleju z cebulką; po kaszubsku
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z rukoli, buraków, błękitnego sera, orzechów włoskich,
z dressingiem miodowo-musztardowym
Pieczywo, masło, pikle

DANIA GORĄCE

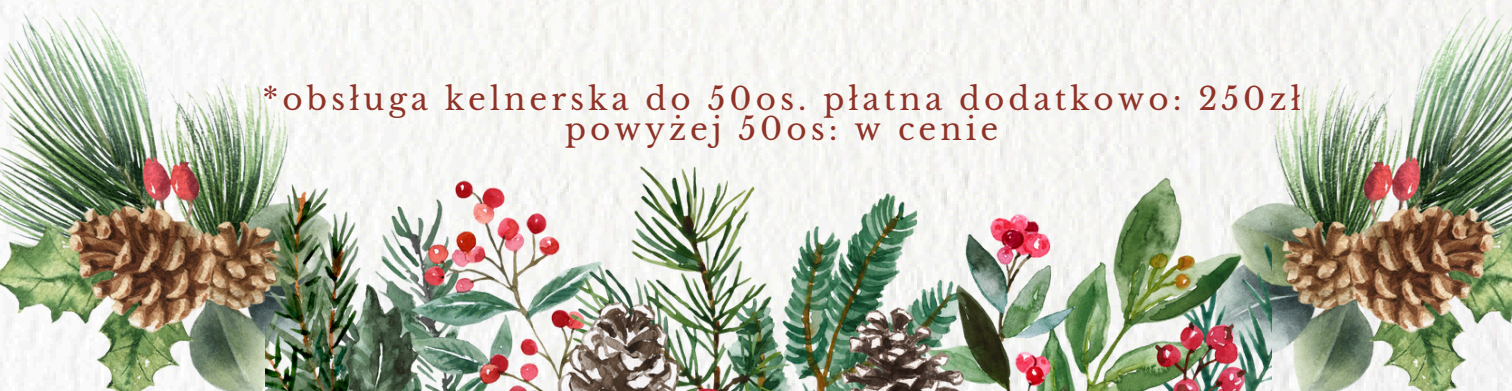
Ręcznie lepione, podsmażane pierogi z kapustą i grzybami
Aromatyczny barszcz czerwony z uszkami
Tradycyjna kapusta wigilijna z grzybami i olejem lnianym

Pieczony dorsz w sosie winno-cytrynowym lub smażony karp
w korzennym sosie szarym (1 danie do wyboru)
Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
Ziemniaczane purre z chrzanem, kasza bulgur z warzywami
Glazurowane mini marchewki, buraczki zasmażane z miodem i rozmarynem

DESERY

Makowiec tradycyjny
Piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi
Szarlotka z kruszonką
Keks z bakaliami

*obsługa kelnerska do 50os. płatna dodatkowo: 250zł
powyżej 50os: w cenie





Pakiet III

149zł/os min 25os.

DANIA ZIMNE

Dorsz w pomidorowo-paprykowym sosie soffritto

Pasztet domowy z dodatkami

Plastry schabu na tuńczykowym sosie Vitello tonnato

Dwa rodzaje śledzi: w śmietanie z jabłkiem; po kaszubsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Waldorf z selera naciowego, jabłek, winogron, orzechów włoskich i liści sałat

Mini tartaletki faszerowane musem z wędzonej makreli i jajkiem przepiórczym

Pieczyno, masło, pikle

DANIA GORĄCE

Ręcznie lepiące, podsmażane pierogi z kapustą i grzybami

Aromatyczny barszcz czerwony z uszkami

Zupa krem z białych warzyw i kapusty kiszanej ze smażonymi bocznikami

Tradycyjna kapusta wigilijna z grzybami i olejem lnianym

Smażony sandacz na duszonych w białym winie porach

Karp w korzennym sosie szarym

Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych lub pierś kaczki

z jabłkami w sosie żurawinowym (1 danie do wyboru)

Ziemniaczane purre z chrzanem, kopytka smażone na maśle

Ratatouille warzywne z pomidorami, kapusta modra z korzennymi aromatami

DESERY

Makowiec tradycyjny

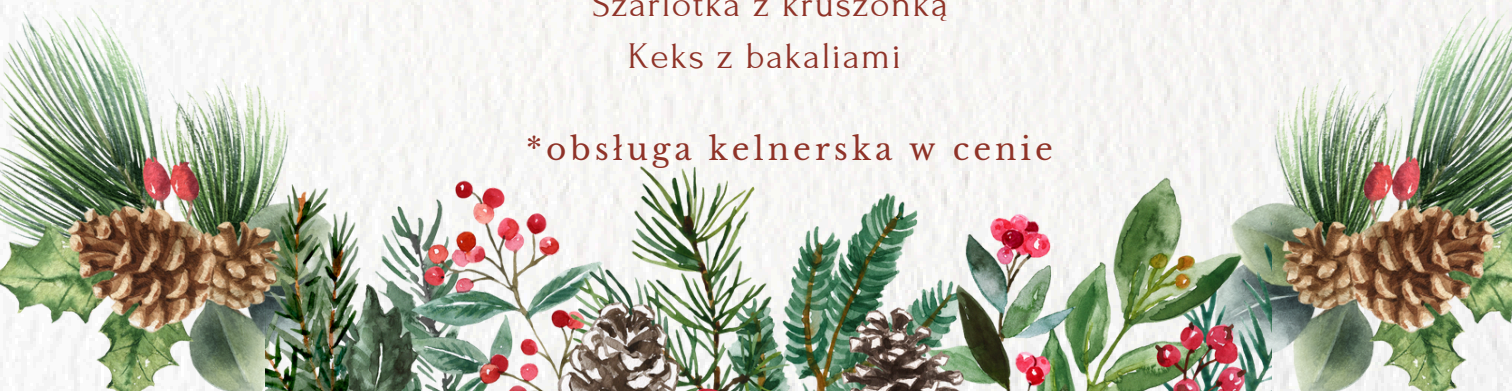
Sernik z rodzynkami

Piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi

Szarlotka z kruszonką

Keks z bakaliami

*obsługa kelnerska w cenie





OPCJONALNIE

Pakiet napojów zimnych – 18zł/os
(kompot z suszu, sok jabłkowy i pomarańczowy,
woda gazowana i niegazowana)

Wybór herbat z dodatkami – 10zł/os

Kawa z ekspresu z dodatkami – 18zł/os

CENA ZAWIERA

Transport, montaż, demontaż

Pełny sprzęt i zastawa niezbędna do organizacji spotkania

Drobna dekoracja stołów bufetowych, obrusy

Powyższe ceny są cenami netto, do których doliczamy 8% VAT.

Oferty są elastyczne i mogą ulegać modyfikacjom, a wszelkie inne potrzeby
klienta wyceniamy indywidualnie

Twoje wydarzenie,
nasza pasja



www.lossantos.com.pl

kontakt@lossantos.com.pl

Maciej Krajewski - 888 208 861

Maciej Czajkowski - 606 402 497

Los Santos sp. z o.o. Al. Jana Pawła II 27 00-867 Warszawa

NIP 527-297-86-33 REGON 520528595

KRS 0000933781 BDO 000586126