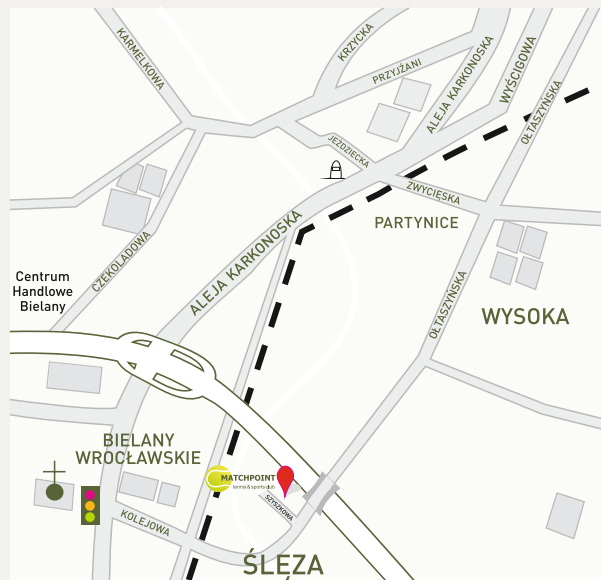


Zapraszamy Państwa serdecznie
do zapoznania się z ofertą wigilijną
Restauracji Aroma.

Organizujemy bożonarodzeniowe przyjęcia firmowe
zarówno w nastrojowej oprawie wewnątrz
Restauracji AROMA, jak i w formie świątecznego
cateringów dostarczanego bezpośrednio do firmy.
Starannie dobrane tradycyjne potrawy wigilijne
podane w wyjątkowy sposób to gwarancja
udanego spotkania.



WIGILIA
2025



Restauracja i Pizzeria AROMA
Ślęza, ul. Szyszkowa 6
(między Wysoką, a Bielanami Wrocławskimi)

Kontakt:
661 131 111
restauracja@aroma.wroc.pl

www.aroma.wroc.pl

Restauracja & Pizzeria
AROMA



WIGILIA
2025

PROPOZYCJA 1

Menu obejmuje:

- świąteczny wystrój stołów

Cena: 260 zł netto od osoby

Dodatkowo płatne

- wigilijny kompot z suszu - 1l - 25 zł
- bufet kawowy - 25 zł od osoby

Pozostałe napoje oraz alkohole rozliczane wg. cen z karty.

Przekąski zimne na paterach

- Paluchy z pieca, pieczywo + masło czosnkowe
- Sałatka ziemniaczana po żydowsku z jajkiem przepiórczym
- Ryba w sosie pomidorowo-warzywnym po grecku
- Śledzie po wiejsku z cebulką i świeżym tymiankiem
- Śledzie w sosie śmietanowym z jabłkiem i szczypiorkiem

Zupa

- Wigilijny barszcz z uszkami

Danie na ciepło na półmiskach

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z ziemniakami i twarogiem z rumianą cebulką
- Karp smażony na klarowanym maśle z prażonymi migdałami
- Dorsz w sosie grzybowo-koperkowym

Dodatki

- Ziemniaczki z patelni z rozmarynem
- Buraczki zasmażane

Coś na słodko

- Sernik
- Mini Ptysie



PROPOZYCJA 2

Menu obejmuje:

- świąteczny wystrój stołów
- wodę mineralną w dzbankach
- bufet kawowy

Cena: 320 zł netto od osoby

Dodatkowo płatne

- wigilijny kompot z suszu - 1l - 25 zł

Pozostałe napoje oraz alkohole rozliczane wg. cen z karty.

Przekąski zimne na paterach

- Paluchy z pieca, pieczywo + masło czosnkowe
- Sałatka ziemniaczana po żydowsku z jajkiem przepiórczym
- Ryba w sosie pomidorowo-warzywnym po grecku
- Placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i serkiem ziołowym
- Śledzie po wiejsku z cebulką i świeżym tymiankiem
- Śledzie w sosie śmietanowym z jabłkiem i szczypiorkiem

Zupa

- Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami lub barszcz z uszkami

Dania na ciepło na półmiskach

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z ziemniakami i twarogiem z rumianą cebulką
- Karp smażony na klarowanym maśle z prażonymi migdałami
- Polędwiczki z dorsza w sosie porowo-jabłkowym
- Łosoś zapiekany w cieście francuskim ze szpinakiem

Dodatki

- Ziemniaczki z patelni z rozmarynem
- Mini kluseczki z masłem
- Buraczki zasmażane

Coś na słodko

- Mini Ptysie
- Makowiec
- Sernik



PROPOZYCJA 3

Menu obejmuje:

- świąteczny wystrój stołów

Cena: 160 zł netto od osoby

Dodatkowo płatne

- wigilijny kompot z suszu - 1l - 25 zł
- bufet kawowy - 25 zł od osoby

Pozostałe napoje oraz alkohole rozliczane wg. cen z karty.

Menu serwowane

- Paluchy z pieca, pieczywo + masło czosnkowe
- Wigilijny barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego
- Polędwiczka z dorsza w sosie porowo-jabłkowym, mini kluseczki z masłem, buraczki zasmażane
- Sernik

