

Oferta świąteczna 2024

Zapraszamy Państwa do organizacji spotkań wigilijnych, świątecznych i noworocznych w Morskim Centrum Nauki. Oferujemy atrakcyjną przestrzeń do wynajęcia oraz wsparcie w organizacji całego wydarzenia.

Oferujemy:

- oryginalne wnętrza
- nagłośnienie i obsługę techniczną
- wsparcie w wyborze cateringu i wyśmienitego menu
- wsparcie w doborze oprawy muzycznej
- pokazy specjalne w planetarium
- zwiedzanie wystawy stałej

Rezerwacja i wycena za najem powierzchni: wynajem@centrumnauki.eu 511 996 990



Oferujemy Państwu możliwość wybrania jednego z wariantów menu z trzech opcji przedstawionych poniżej:

Wariant 1

Zupy

(jedna do wyboru)

Barszczyk wigilijny z uszkami

Krem z borowików

Dania na gorąco

(dania główne szwedzki stół lub serwowane na półmiskach do stołu)

Dorsz w panierce słonecznikowej

Pierogi z kapustą i grzybami 5 szt/osobę

Krokiety z pieczarkami i serem

Przystawki zimne

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledzik na dwa sposoby w śmietanie z ogórkiem i jabłkiem oraz w oleju z cebulką i grubym pieprzem

Ryba po grecku

Deser

Sernik świąteczny

Napoje

Kawa i herbata z ekspresu

Sok jabłkowy i pomarańczowy

Woda z miętą

Cena za osobę to 130 zł w cenę wliczona jest obsługa dekoracja świąteczna, zastawa oraz cały niezbędny sprzęt do wykonania usługi.

Usługa cateringowa - osobne rozliczenie bezpośrednio z podwykonawcą.

Wariant 2

Zupy

(jedna do wyboru)

Barszczyk wigilijny z uszkami

Krem z borowików

Łososiowa z mini pulpecikami

Dania na gorąco

(dania główne szwedzki stół lub serwowane na półmiskach do stołu)

Dorsz na szpinaku

Karp smażony w panierce słonecznikowej

Pierogi z kapustą i grzybami oraz ruskie

Kotleciki warzywne w sosie kurkowym

Przystawki zimne

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledzik w buraczkach oraz w sosie musztardowym

Tatar z wędzonego łososia z rzodkiewką i szczypiorkiem na chrupiącej bagietce

Ryba w sosie słodko-pikantnym z papryką i ogórkiem

Galaretki z pstrągą

Rożki z ciasta francuskiego z grzybami

Deser

Ciasto makowe

Sernik

Napoje

Kawa i herbata z ekspresu

Sok jabłkowy i pomarańczowy

Woda z miętą

Cena za osobę to 165 zł w cenę wliczona jest obsługa dekoracja świąteczna, zastawa oraz cały niezbędny sprzęt do wykonania usługi.

Usługa cateringowa - osobne rozliczenie bezpośrednio z podwykonawcą.

Wariant 3

Zupy (jedna do wyboru)

Barszcz z uszkami
Krem z borowików
Łososiowa z pulpecikami
Zupa grzybowa

Dania na gorąco

(dania główne szwedzki stół lub serwowane na półmiskach do stołu)

Łosoś pieczony z warzywami
Kaczka pieczona z żurawiną
Kluski śląskie
Pierogi z kapustą i grzybami
Buraczki na ciepło

Przystawki zimne

Ryby wędzone
Mięsa pieczone (rolada ze schabu, karkówka pieczona, boczek)
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z krewetkami
Galaretka z pstrąga z warzywami i jajkiem
Tatar ze śledzia
Kanapeczki z paprykarzem z dorsza
Grzanka z paprykarzem z dorsza

Deser

Deser piernikowy z mango
Sernik świąteczny

Napoje

Kawa i herbata z ekspresu
Sok jabłkowy i pomarańczowy
Woda z miętą

Cena za osobę to 250 zł w cenę wliczona jest obsługa dekoracja świąteczna, zastawa oraz cały niezbędny sprzęt do wykonania usługi.

Usługa cateringowa - osobne rozliczenie bezpośrednio z podwykonawcą.