

Wieczór Andrzejkowy

29.11.2025, godz. 19.00-2.00



Welcome drink

Wódka 0,5l lub Wino 0,75l na parę

Limitowany Open BARmix

Wykwintne menu

Live cooking

Atrakcje pełne magii

Pokaz iluzjonisty Damiana Spętanego - półfinalisty MAM TALENT

VideoBrama

Oprawa muzyczna DJ Bartosz Różewski

Dodatkowy alkohol w preferencyjnych cenach

Cena: 329 zł/os.

Zapraszamy

Wieczór Andrzejkowy

29.11.2025, godz. 19.00-2.00

W celu dokonania rezerwacji prosimy o wpłatę 100% zadatku
na nr rachunku bankowego Filmar:

PeKaO S.A. II O/Toruń 82 1240 1936 1111 0000 1322 6455

Tytułem: Andrzejki, nazwisko Gościa

Dokonując rezerwacji należy przesłać na poniższy adres mailowy
marketing@hotelfilmar.pl następujące informacje:

- imię i nazwisko Gości,
- wskazanie diety wege czy tradycyjna,
- dane firmy w przypadku chęci otrzymania faktury,
- wskazanie wyboru alkoholu
(wódka 0,5l, wino Conquesta Chardonnay 0,75l
lub Wino Conquesta Cabernet Sauvignon 0,75l),
- potwierdzenie dokonania przelewu

Cena: 329 zł/os.

Zapraszamy

Wieczór Andrzejkowy menu

PRZYSTAWKA W STOLE

Brioche z guacamole, wędzonym łososiem, pistacją i kolendrą
Seitan na salsie z kiszonych warzyw i grillowanych bocznikach 

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Kurczak supreme faszerowany kurkami na sosie gorgonzola, z gratin i snopkiem warzyw
Cukinia faszerowana czarnym ryżem, suszonym pomidorem na sosie pelati 

BUFET GORĄCY

Krem z pieczonej dyni hokkaido z nutką piri piri i prażonymi pestkami dyni
Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Ravioli z szarpanym szpondrem wołowym, pistacjami, z sosem z nutką chrzanu
Jesiotr zapiekany z porem i parmezanem
Gnocchi z batatów, z młodym szpinakiem i parmezanem
Tiftele wegańskie
Warzywa pieczone z czarnuszką

BUFET ZIMNY

Tatar wegański z awokado z suszonym pomidorem i kolendrą
Tatar wołowy z dodatkami
Jesiotr wędzony na kuskusie
Krewetka Tiger w cieście ziemniaczaym
Grillowane chorizo na świeżym ananasie
Szpadki lazur/winogrono
Naleśnik szpinakowy z serkiem oraz łososiem wędzonym
Samosy wegetariańskie
Sery i wędliny włoskie, karczochy, oliwki

BUFET SAŁATKOWY

Salatka z figą, serem solan, pieczoną dynią, granatem i sosem ślwkowym
Sałtka z tofu, czarną soczewicą i orzechami
Sałata rzymska z kurczakiem

BUFET DESEROWY

Ptysie z kremem patissiere
Candy bar
Kawa, herbata

LIVE COOKING

Pancake wytrawny z sałatką z krewetkami, mango i kolendrą