

WIECZÓR Andrzejkowy

28.11.2026, godz. 19.00-02.00

WELCOME DRINK

WYKWINTNE MENU

POKAZ LIVE COOKING

SŁODKI BUFET

LIMITOWANY BARmix

DJ BANO SHOW

MAGIC PLACE BY KAMIL SCOTT

(magia na wyciągnięcie ręki-2 godziny)

FOTOBUDKA

0,75 L WINA NA PARĘ

cena: **335** zł/os.

WIECZÓR Andrzejkowy

28.11.2026, godz. 19.00-02.00

W celu dokonania rezerwacji prosimy
o wpłatę 100% zadatku do dnia 26.11.2026r.
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,
- potwierdzenie dokonania przelewu

cena: **335** zł/os.

WIECZÓR Andrzejkowy

Przystawka w stole

Carpaccio z ośmiornicy z rukolą, limonką, kaparami oraz prażynką z tapioki
Tatar z awokado z pistacjami, kolendrą oraz pumpernikiem ✓

Danie główne

Filet z gęsi na puree jagodowym z sosem z czerwonej brzosznicy
oraz pieczonym jabłkiem faszerowanym konfiturą pomarańczową
Wegański torcik z ciecierzycy na salsie paprykowo-pomidorowej ✓

Bufet gorący

Krem z dyni z nutą kolendry i mleczka kokosowego ✓
Polędwiczka z indyka z sosem borowikowym
Pierogi gyoza z kaczką w bulionie z sosem hoisin
Łosoś pieczony z sosem rakowym i ziołami
Gnocchi z parmezanem i szpinakiem ✓
Grillowany bakłażan zapiekany z pomidorem i tofu ✓
Warzywa pieczone z sezamem i liściem limonki ✓

Bufet zimny

Tatar wołowy z dodatkami na grzance
Paszтет z wędzonego jesiotra
Łosoś gravlax z koprem i musztardą Dijon
Szpadki z serem lazur i winogronami ✓
Wegańskie koreczki ✓
Włoskie antipasti ✓
Mus z wątróbki z konfiturą z płatków róży
Samosy wegetariańskie z sosem sweet chili ✓

Bufet sałatkowy

Sałatka z pieczoną dynią, orzechami pekan, serem feta oraz żurawiną ✓
Sałatka z tofu, czarną soczewicą i sosem chimichurri ✓
Sałatka Caesar z sosem anchois

Bufet deserowy

Mini serniczki dyniowe, ptysie
Candy bar

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki

Live Cooking

Krewetki po hiszpańsku z papryczką piri-iri i ciepłą bagietką