



**AKADEMIA
GOTOWANIA**
THE BEST FOOD

Magia Wigilii Firmowej w The Best Food – Tradycja Spotyka Nowoczesność!

Szukasz idealnego miejsca na **Wigilię firmową w Poznaniu**, która na długo pozostanie w pamięci Twoich pracowników? Akademia Gotowania The Best Food zaprasza do swojej wyjątkowej przestrzeni w samym **sercu** Poznania, przy ul. Dąbrowskiego 7 (obok Teatru Nowego)!

Z **ponad 15-letnim doświadczeniem** w organizacji setek **eventów firmowych i spotkań integracyjnych**, gwarantujemy niezapomniane kulinarne przeżycia i perfekcyjną obsługę, niezależnie od wielkości grupy. Nasz przestronny obiekt, **ponad 240m²**, jest specjalnie przystosowany do organizacji **warsztatów kulinarnych dla małych, średnich i dużych grup**. Mamy również możliwość organizacji warsztatów w naszej drugiej lokalizacji, gdzie wielokrotnie organizowaliśmy **imprezy do 120-150 osób**, a także bankiety i uroczyste kolacje.

Współpracujemy z **szerokim gronem znanych Szefów Kuchni**, którzy z pasją tworzą wyjątkowe menu, łączące tradycyjne smaki z nowoczesnymi akcentami.

Wigilia Firmowa na Miarę Twoich Potrzeb – Od Kameralnych Spotkań po Wielkie Bankiety

W The Best Food rozumiemy, że każda firma jest inna i ma swoje unikalne potrzeby. Dlatego oferujemy elastyczne podejście do organizacji Wigilii, dopasowując menu i formułę spotkania do Twoich oczekiwań – zarówno dla kameralnych grup, jak i dużych zespołów.

Przygotowaliśmy dla Państwa **sześć autorskich propozycji menu wigilijnego**, które zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia. Każda opcja to gwarancja świeżości, jakości i świątecznej atmosfery.

MENU I

„Świąteczny Festiwal Smaków”

To menu to hołd dla tradycji w nowoczesnej odsłonie, idealne dla tych, którzy cenią klasykę, ale szukają nowych doznań smakowych.

Przystawka:

- Tatar z łososia z awokado, mango i nutą cytrusową, podany z pieczywem

Danie Główne:

- Dzwonka z karpia smażone z sosem migdałowym i puree ziemniaczanym z pietruszką

Deser:

- „Piernikowe” tiramisu z kremem mascarpone
-

MENU II

„Nowe Polskie Smaki”

Propozycja dla tych, którzy stawiają na łatwiejsze przygotowanie bez kompromisów w smaku. Klasyczne polskie dania w nowoczesnym wydaniu.

Starter:

- Tatar ze śledzia z suszonymi pomidorami i kaparami, podany na grzance z pieczywa żytniego

Przystawka:

- Krem z białych warzyw z grzankami i prażonymi pestkami dyni

Danie Główne:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z kaszą gryczaną i blanszowanymi warzywami

Deser:

- Mus czekoladowy z powidłami śliwkowymi i kruszonką migdałową

MENU III

„Magia Polskich Świąt”

Idealne menu dla tych, którzy preferują tradycyjne smaki, z naciskiem na świeżość i klasyczne polskie przepisy.

Starter:

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem na pumperniku

Przystawka:

- Barszcz czerwony zabieleny z uszkami z grzybami leśnymi

Danie Główne:

- Karp smażony na puree z białych warzyw

Deser:

- Kutia z makiem, orzechami i suszonymi owocami

MENU IV

"Świąteczna Uczta"

Dla miłośników aromatycznych grzybów i bogatych smaków, przygotowanych z najlepszych produktów.

Starter:

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem na pumperniku

Przystawka:

- Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone chrupiącą cebulką

Danie Główne:

- Dorsz pieczony z warzywami korzeniowymi i ziołami

Deser:

- Pierniki z polewą czekoladową i pomarańczą
Mus czekoladowy z powidłami śliwkowymi i kruszonką migdałową

MENU V

„Bożonarodzeniowa Rapsodia Smaków”

To menu to kwintesencja świątecznych doznań, łącząca różnorodność smaków i elegancką prezentację.

Przystawka:

- Trio Śledziowe – Nowoczesne Odśłony Tradycji (śledź z jabłkiem i cynamonem, śledź w pesto z suszonych pomidorów z orzechami, śledź z burakiem i chrzanem w kremie)

Danie Główne (dwie opcje – do wyboru jedna):

- Kaczka smażona na chrupko z sosem wiśniowym i puree z dyni

Deser:

- "Zimowy Las" – Mus czekoladowy z korzennymi ciasteczkami i żurawiną
-

MENU VI

"Świąteczna Harmonia Smaków bez mięs"

Dla tych, którzy cenią sobie elegancję i szybkość serwowania, bez rezygnacji z bogactwa świątecznych aromatów.

Starter:

- Świąteczna sałatka śledziowa z suszonymi śliwkami i orzechami włoskimi

Przystawka:

- Roladki z łososia wędzonego z serkiem chrzanowym i świeżym koperkiem

Danie Główne:

- Wielkopolskie szagówki z sosem pieczarkowym i kiszoną kapustą zasmażaną

Deser:

- Sernik na zimno z masą makową i piernikową kruszonką

Stwórzmy Razem Niezapomniane Chwile!

Nasze wieloletnie doświadczenie i zaangażowanie sprawiają, że Twoja Wigilia firmowa będzie wyjątkowym wydarzeniem. Zadbamy o każdy szczegół – od wyboru menu, przez aranżację przestrzeni, aż po profesjonalną obsługę.



Skontaktuj się z nami już dziś, aby omówić szczegóły i zarezerwować termin!

Akademia Gotowania The Best Food
ul. J.H. Dąbrowskiego 7/12
(brama obok Teatru Nowego)

Telefon: +48 501 335 636
E-mail: akademia@thebestfood.pl