



Szanowni Państwo

Z okazji zbliżających się
Świąt Bożego Narodzenia, restauracja
„ Łowicka 37 - Vivandier ”
wraz z serdecznymi życzeniami
przedstawia Państwu swoją świąteczną ofertę

Pozostałe informacje oraz rezerwacje:
ul. Łowicka 37, Tel. (022) 423 44 40
Tel. (022) 224 54 54

E-mail: restauracja@vivandier.pl
Strona internetowa: www.vivandier.pl

Dear Guests

Christmas is coming soon....

We are pleased to invite you to: „Łowicka 37 - Vivandier” restaurant.

*In our two-level restaurant we can accommodate 60 people on the ground floor
and additional 50 on the first floor.*

For exclusive suppers or dinners we can also offer V.I.P. room for 14 people.

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



We have catering service, delivered to your office or house.

We sincerely hope that you will have the most enjoyable time with us



Dodatkowo zapewniamy:

**** Tradycyjne łamanie się opłatkiem i wspólne kolędowanie***

Traditional breaking the wafer and singing carols together

**** Dla każdego uczestnika spotkania - słodki upominek***

Little sweet souvenir for everyone

**** Przy wyborze wariantu menu 3-4, kieliszek domowego wina w cenie menu***

When choosing menu option 3-4, a glass of house wine in the menu

**** Od 30 osób i wyborze wariantu 4 fotobudka na 2h w cenie***

From 30 people and the choice of variant 4 foto machine for 2 hours in the price

**** Od 35 osób wizyta Świętego Mikołaja i rozdanie wcześniej przygotowanych prezentów przez firmę***

From 35 people, visit Santa Claus and give away pre-made gifts by the company

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



* *Od 50 osób i wyborze wariantu 3-4 wspólne kolędowanie przy dźwiękach gitary i śpiewu 45 min*

From 50 people and choosing variant 3-4, singing carols together with the sounds of guitar and singing 45 min

**Oferty nie łączą się, istnieje możliwość zamiany usług dodatkowych w przypadku braku dostępności w podanym terminie*

Offers do not combine, there is a possibility to exchange additional services

**Istnieje możliwość zamówienia usług dodatkowych - wycena indywidualna*

You can order additional services - individual pricing

Menu świąteczne / Christmas menu

Przystawka serwowana / Appetizer served

Śledź bałtycki z fenkułem szarfanowym, z burakiem i jabłkiem

Herring with saffron fennel, beetroot, apple

Świeżo wypiekane pieczywo, masło

Selection of home baked bread and butter

Zupa do wyboru / Soup to choose from

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

Beetroot soup with dumplings

lub / or

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Mushroom soup with noodles

Danie główne do wyboru / Main course to choose from

Świąteczny schab pieczony z sosem grzybowym z suszonymi śliwkami, puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami w miodzie

Roasted pork loin with mushroom puree potato, baked vegetables in honey

lub / or

Karp smażony z pieczonymi ziemniakami, sosem z suszonych borowików, z warzywami z masłem ziołowym

Carp fried with baked potatoes, mushroom sauce, vegetables in herbs butter

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



Deser / Dessert

Makowiec z sosem kajmakowym z brandy

Poppy seed cake with butterscotch souce

Cena 115 zł na osobę

Cost per person 115 zł

Menu świąteczne / Christmas menu

Przystawki w stole/ Appetizer served

Śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, z burakiem i jabłkiem

Beetroot Ddd Baltic herring served with saffron fennel, beatroots and apples

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

Traditional Polish vegetable salad

Pasztet z pieczonej gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartego chrzanu

Goose patte served with forest fruit and freshly grated horseradish

Polik wieprzowy w galarecie z octem z kwiatów czarnego bzu

Pooled pork cheek served with eldiflower vinegar

Domowe mięsa pieczone z piklami i sosami

Home roasted meat platters served with selection of pickles and souces

Świeżo wypiekane pieczywo, masło

Selection of home baked bread and butter

Zupa do wyboru / Soup to choose from

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

Beetroot soup with dumplings

lub / or

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Mushroom soup with noodles

Danie główne do wyboru/ Main course to choose from

Sandacz smażony z sosem z białego wina z ziemniakami z koprem i warzywami z masłem ziołowym

Pike perch with white wine souce, potatoes with dill, vegetables with herb butter

lub / or

Polędwiczka wieprzowa na czarnej soczewicy z grzybami leśnymi, cygaro z kaszanki, z warzywami pieczonymi w miodzie

Pork filet served on black lentils, wild mushrooms, cigare blood sausage with roasted vegetables with honey

Deser/ Dessert

Sernik z makiem z sosem kajmakowym i lodami waniliowymi

Poppy seed cheese cake served with butterscotch souce, vanilla ice creams

Cena 135 zł na osobę

Cost per person 135 zł

Menu świąteczne / Christmas menu

Przystawki w stole/ Appetizer served

Tatar z łososia z czerwonym kawiolem i łyżką kwaśnej śmietany

Salmon Tar-Tar served with sour cream and caviar

Mazurskie ryby w zalewie octowo - korzennej

Freshwater fish in vinegar brine spicy

Śledź bałtycki z fenkułem szafranowym z burakiem i jabłkiem

Baltic herring served with saffron fennel, beatroots and apples

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

Traditional Polish vegetable salad

Pieczony sezonowany rozbef z sosem tatarskim

Aged Rostbef served with tartar souce

Pasztet z pieczonej gęsiny z konfiturą z owoców leśnych

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



Goose patte served with wild forest fruit

Polik wieprzowy w galarecie z octem z kwiatów czarnego bzu

Pooled pork cheek served with eldiflower vinegar

Domowe mięsa pieczone z piklami i sosami

Home roasted meat platters served with selection of pickles and souces

Świeżo wypiekane pieczywo, masło

Selection of home baked bread and butter

Zupa do wyboru/ Soup to choose from

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

Beetroot soup with dumplings

lub / or

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Mushroom soup with noodles

Danie główne do wyboru/ Main course to choose from

Miętus na maśle rakowym z ziemniakiem szafranowym i pieczonym kalaflorem

Burbot on crayfish butter, saffron potato, baked cauliflower

lub/or

Udo gęsie na puree z pasternaku z czerwoną kapustą

Goose leg served on braised red cabbage and parsnip pure

Danie ciepłe/Hot dish

Pierogi z kapustą i grzybami (3szt/os) z czerwonym barszczem

Traditional cabbage and mushroom dumplings served with red borsch

Deser / Dessert

Beza z kremem waniliowym i świeżymi owocami

Meringue with vanilla cream, fresh fruit

Cena 150 zł na osobę

Cost per person 150 zł

Menu świąteczne / Christmas menu

Przystawki w stole/ Appetizer served

Tatar z łososia z czerwonym kawiozem i łyżką śmietany

Salmon Tar-Tar served with sour cream and caviar

Mazurskie ryby w zalewie octowo - korzennej

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



Freshwater fish in vinegar brine

Śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, z burakiem i jabłkiem

Baltic herring served with saffron fennel, beetroots and apples

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

Traditional Polish vegetable salad

Sezonowany pieczony rozbef pieczony na różowo z sosem tatarskim

Aged Rostbef served with tartar souce

Pasztet z pieczonej gęsiny z konfiturą z owoców leśnych

Goose patte served with wild forest fruit

Polik wieprzowy w galarecie z octem z kwiatów czarnego bzu

Pooled pork cheek served with eldiflower vinegar

Domowe mięsa pieczone z piklami i sosami

Home roasted meat platters served with selection of pickles and souces

Świeżo wypiekane pieczywo, masło

Selection of home baked bread and butter

Zupa do wyboru/ Soup to choose from

Krem z borowików z grzankami

Boletus cream with croutons

Lub/or

Zupa rybna z jesiotra

Fish soup with sturgeon

Danie główne do wyboru/ Main course to choose from

Filet z jesiotra z ziemniakiem truflowym, por, fenkuł szafranowy, wędzona śmietana

Turgeon with truffle potato, leek, saffron fennel, smoked cream

lub / or

Sezonowana polędwica wołowa z sosem pieprzowo- musztardowym, ze szpinakiem i skorzonką

Beef sirloin with mustard and pepper sauce, spinach with mashroom

Danie ciepłe / Hot dish

Pierogi z kapustą i grzybami z czerwonym barszczem

Traditional cabbage and mushroom dumplings served in red borsch

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja



Deser/ Dessert

Gruszka marynowana w czerwonym winie z goździkami z kremem cytrynowym i paloną czekoladą

Pear marinated in red wine, lemon cream, roasted chocolate

Cena 180 zł na osobę

Cost per person 180 zł

Ponadto istnieje możliwość zamówienia:

Open bar soft - kawa, herbat, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os

lub

wg indywidualnych zamówień:

Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrutowy/ - dzbanek 1,3l - 30 zł

Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł

Alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen karty Restauracji

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy do rachunku serwis 10%

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja





Zapraszamy do kontaktu
ul. Łowicka 37, Tel. (022) 423 44 40
Tel. (022) 224 54 54
E-mail: restauracja@vivandier.pl
Strona internetowa: www.vivandier.pl
Facebook: www.facebook.com/vivandierrestauracja

Restauracja



Vivandier

vivandier.pl | restauracja@vivandier.pl | 22 423 44 40 | fb.com/vivandierrestauracja

