ZŁOTY KLUCZ
RESTAURACJA

SPOTKANIA WIGILIJNE 2026



ZŁOTY KLUCZ
RESTAURACJA

Niech to będzie wieczór, podczas którego Państwo mogą po prostu usiąść razem przy stole. O menu, atmosferę i wszystkie kulinarne szczegóły zadbamy my. Zapraszamy do wspólnego świętowania w Złotym Kluczu.



Tomasz Bonisławski
Szef Kuchni

Wierzymy, że czas spędzony w naszej restauracji z pewnością dostarczy Państwu niezapomnianych wspomnień. Korzystając z tradycyjnych receptur połączonych z nowoczesnymi trendami przygotowałem menu, które jest esencją smaków i tradycji w nowoczesnym wydaniu.

Menu Klasyczne
230 zł/ os.

Dania serwowane indywidualnie

Przekąski w stole:

- Śledzie z kurkami
- Tatar z pstrąga wędzonego
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z łososiem i karczochem
- Pstrąg smażony i marynowany w zalewie korzennej
- Sałata z serem Korycińskim
- Pieczywo BoChenek
- Masło

Zupa do wyboru:

- Zupa ze smażonego podgrzybka z rozmarynem i warzywami korzennymi
- Krem z buraka i chrzanu z twarogiem wędzonym

II danie do wyboru:

- Sandacz smażony / puree z batata / zielone warzywa/ sos z ryb słodkowodnych
- Filet z pstrąga z łowiska Kaborno / smażone ziemniaki Confit / kapusta kiszona duszona w curry / sos z pieczonej cebuli

Deser:

- Mix ciast Złotego Klucza

Napoje (bez limitu):

- Kompot owocowy
- Woda gazowana
- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Kawa / herbata



Menu Wykwintne
250 zł/ os.

Dania serwowane indywidualnie

Przekąski w stole:

- Śledzie z kurkami
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z łososiem i karczochem
- Pstrąg smażony i marynowany w zalewie korzennej
- Sałata z serem Korycińskim
- Sałatka z kaczką i prażonymi jabłkami
- Pieczywo BoChenek
- Masło

Zupa do wyboru:

- Żurek na maślance, białej kiełbasie z grzybami
- Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

II danie do wyboru:

- Udo z kaczki / sos wiśniowy / babka ziemniaczana / buraki glazurowane w miodzie i czerwonym winie
- Stek z halibuta / purée z batata / dziki brokuł / salsa z pomidora suszonego / sos z białego wina

Deser:

- Mix ciast Złotego Klucza

Napoje (bez limitu):

- Kompot owocowy
- Woda gazowana
- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Kawa / herbata



ZŁOTY KLUCZ
RESTAURACJA

Informacje organizacyjne

Z przyjemnością zadbamy również o słodką oprawę Państwa spotkania. Oferujemy pełną gamę tortów śmietanowych oraz wyrobów cukierniczych Złotego Klucza, które możemy dopasować do charakteru wydarzenia.

Ostateczną liczbę Gości prosimy potwierdzić najpóźniej 7 dni przed wydarzeniem. Liczba uczestników może zostać zmniejszona maksymalnie o 25% względem pierwotnej rezerwacji. Po jej ostatecznym potwierdzeniu stanowi ona podstawę końcowego rozliczenia.

Przedstawiona oferta nie stanowi rezerwacji terminu. Rezerwacja zostaje potwierdzona po podpisaniu umowy oraz wpłacie zadatku w wysokości 50% wartości zamówienia.

W przypadku wigilii organizowanych poza standardowymi godzinami otwarcia restauracji minimalna wartość zamówienia wynosi 2000 zł. Cena obejmuje do 2 godzin wydarzenia, a każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 500 zł netto.

Dodatkowe informacje:
- własny tort lub inne wyroby cukiernicze: opłata serwisowa 15 zł/os.
- własny alkohol: 20 zł/os. dorosła
- nie ma możliwości wnoszenia własnych napojów bezalkoholowych
- przedłużenie wydarzenia: 500 zł/h
- wyłączność sali: 500 zł/h

Wyłączność sali jest usługą dodatkową i rozliczana jest niezależnie od kosztu przedłużenia wydarzenia.

ZŁOTY KLUCZ

RESTAURACJA



Dąbrowszczaków 10, Olsztyn
tel. 536 748 020
restauracja@zlotyklucz.pl
e-mail: restauracja@zlotyklucz.pl