



Szukasz miejsca na pyszną i elegancką firmową Wigilię? Sprawdź, co przygotowali kucharze w Czapla Bistro Iława! [MENU]

data aktualizacji: 2025.12.05



Polska kulinarna tradycja w najlepszym wydaniu - z autorskim, nowoczesnym twistem! Jeśli szukasz wyjątkowego miejsca na pyszną i elegancką Wigilię w gronie współpracowników albo przyjaciół - sprawdź koniecznie, co przygotowali na ten świąteczny sezon kucharze w nagradzanym i docenianym Czapla Bistro Iława!

Grudniowe spotkania przy stole, które budują więzi

Restauracja, która mieści się w samym centrum Iławy - naprzeciwko ratusza, proponuje kilka pakietów wigilijnych kolacji dla firm i grup przyjaciół do 30 osób, wśród których każdy znajdzie coś dla siebie. Ich wysmakowane menu i klimatyczne wnętrze lokalu pozwolą Wam przeżyć te momenty w prawdziwie odświeżonym stylu. Bez pośpiechu, przy starannie nakrytym stole i daniach, które działają na wyobraźnię, jeszcze zanim pojawią się na talerzach!



Oto dostępne pakiety.

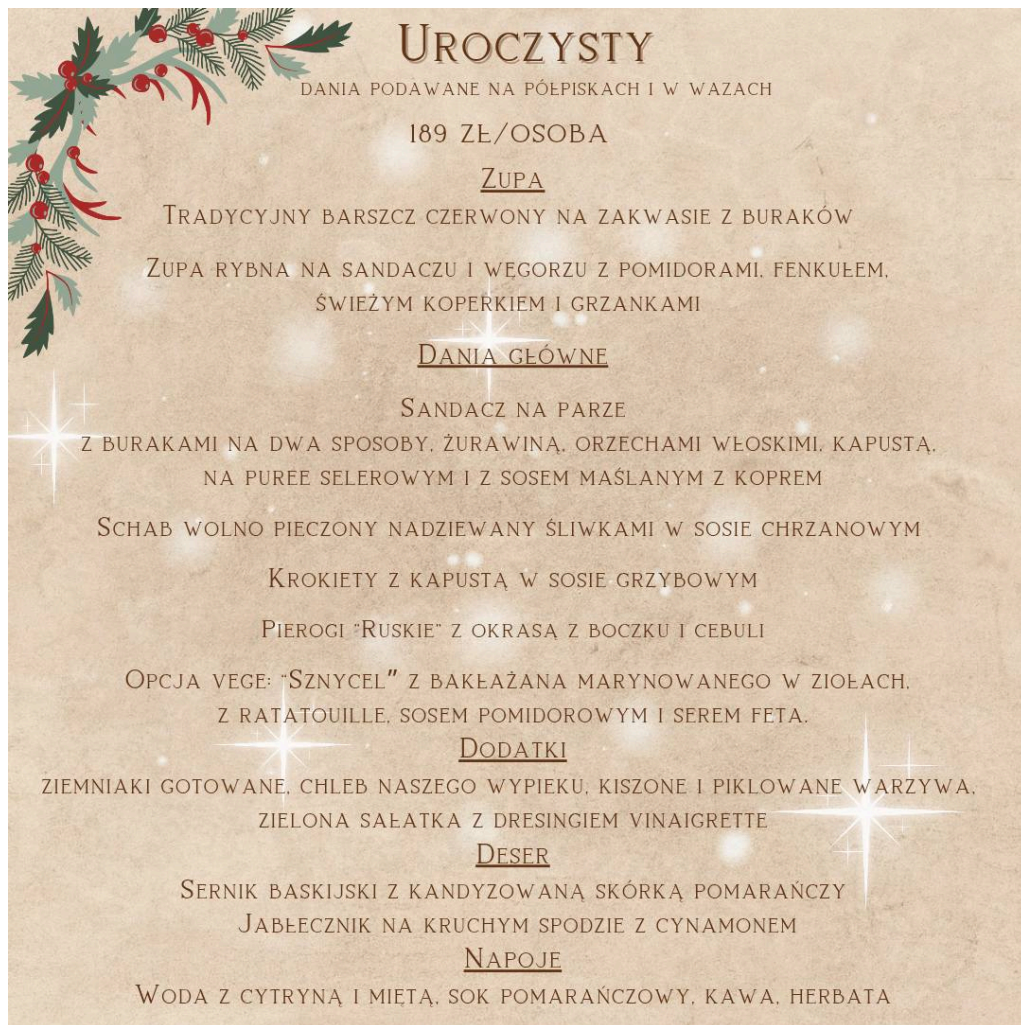
Pakiet Klasyczny

To wariant zachowujący wszystko, co najważniejsze w wigilijnej tradycji. Na Waszych talerzach znajdą się elegancki barszcz na zakwasie lub aromatyczna zupa rybna na sandaczu i węgorku – dzięki dodatkowi kopru włoskiego smak jest naprawdę wyjątkowy! A danie główne? Skosztujecie sandacza na parze z maślanym, selerowym puree albo świątecznego, wolno pieczonego schabu – śliwki i chrzanowy sos robią tu robotę! I wreszcie deser – baskijski sernik będzie pachniał pomarańczą, a jabłecznik na kruchym spodzie – cynamonem. Pychota! A te wszystkie wigilijne pyszności zostaną Wam zaserwowane w ozdobionej i rozświetlonej lampkami restauracji, gdzie odświeżone obrusy i zastawione stoły tylko czekają, abyście przy nich zasiedli.



Pakiet Uroczysty

Tu świętowanie nabiera eleganckiej oprawy. Goście otrzymują dania serwowane na półmiskach i w wazach – tak, by każdy mógł czerpać z nich swobodnie, jak podczas rodzinnej kolacji. Sandacz z burakami i żurawiną, schab pieczony powoli i nadziewany śliwkami, kremowy sos maślany z koperkiem, pierogi i krokiety, a także domowe wypieki i pełna paleta dodatków – to kuchnia, w której sezonowe produkty i tradycja spotykają się ze współczesnym, subtelnym smakiem. To propozycja dla firm i przyjaciół, którzy pragną celebrować ten wieczór w naprawdę wyjątkowej odsłonie.



Pakiet Symboliczny

To pakiet na wynos lub z dowozem - propozycja dla tych, którzy chcą podzielić się świątecznym smakiem w prosty, niewymuszony sposób. Tradycyjny barszcz na zakwasie, pierogi z okrasą, śledzie w delikatnych marynatkach, krokiety pachnące grzybami — wszystko podane tak, aby nawet krótkie spotkanie w pracy stało się chwilą odpoczynku i ciepłej wymiany myśli. Prosty, ale nie banalny. Klasyczny, ale z charakterem. Pakiet Symboliczny to propozycja dla grupy od 5 do 7 osób.



Elegancja miejsca — wygoda organizatora

Świąteczne spotkania w Czapla Bistro cechuje nie tylko smak, ale i oprawa. Nastrojowa muzyka, przygotowane nakrycia, ciepłe światło i profesjonalna obsługa sprawiają, że organizator nie musi martwić się o nic poza wyborem terminu. Dla grup powyżej 16 osób lokal można wynająć na wyłączność — to idealna opcja dla firm, które chcą spędzić czas we własnym gronie, w kameralnej atmosferze.

~~galeriaspc~~11140~~

Zapraszamy serdecznie!

Rezerwacje i kontakt:

E-mail: info@czaplabistro.com

Tel. 89 307 06 35

Świąteczny catering od Czapla Bistro — Twoje Święta pełne smaku, ale nie stresu!

W natłoku przedświątecznych przygotowań często umyka nam to, co najcenniejsze – piękne chwile z bliskimi i cieszenie się tą atmosferą. Dlatego daj sobie pomóc! Oferta świątecznego cateringu prosto z restauracyjnej kuchni ławskiego Bistro Czapla przychodzi z pomocą tym wszystkim, którzy w Święta chcą celebrować pełnię smaku – ale bez długich godzin spędzonych na zakupach i nad garnkami.

Tradycyjne zupy, nieodłączne krokiety i pierogi, ale też smakowite swojskie mięsiwa i śledzie w oryginalnych i wysmakowanych kompozycjach smakowych, a także ciasta według uwielbianych i sprawdzonych receptur, które na pewno nie zawiodą na świątecznym stole – to wszystko czeka na Was w świątecznym menu Czapli.

Oni ugotują — a Ty miej czas na radość, śmiech i odpoczynek!

Zupy

- Rybna na sandaczu i węgorku- 1 l / 72 zł
- Barszcz czerwony czysty – 1 l / 35 zł
- Zakwas buraczany naszej roboty – 1 l / 40 zł

Dania główne

- Sandacz w sosie śmietanowo cebulowym - 300g / 65 zł
- Krokiety z kapustą i grzybami – 15 zł / sztuka
- Pierogi ręcznie lepione
- Z kapustą i grzybami 4,5 zł / sztuka
- Ruskie z wędzonym twarogiem 4,5 zł / sztuka
- Francuskie pâté – kremowy pasztet z kaczych wątróbek 1 kg / 95 zł
- Baleron wędzony na drewnie wiśniowym 500 g / 39 zł
- Boczek wędzony na drewnie wiśniowym 500 g / 39 zł

Przekąski i dodatki

Śledzie:

- Jabłkowe z nutą musztardy francuskiej 200 g / 19 zł
- W aromatycznym sosie pomidorowym 200 g / 19 zł
- Wyraziste curry 200 g / 19 zł
- Tatar wołowy 100g / 45 zł
- Podgrzybki suszone 30 g / 25 zł
- Sos grzybowy -200 g / 25 zł
- Chleb orkiszowy na zakwasie – własnego wypieku 22 zł / bochenek

Desery:

- Ciasto czekoladowe bezglutenowe -pół 45zł / cały 90 zł
- Sernik baskijski pomarańczami – pół 65 zł / cały 130 zł

Świąteczny catering
od **Czapla Bistro**
czapla
Ty poświęć
my ugotujemy!

Zamówienia przyjmowane są do 21 grudnia 2025 r.

Można je składać:

na miejscu — ul. Niepodległości 10B (naprzeciwko ławskiego ratusza)
lub telefonicznie: 89 307 06 35.

Życzymy Wam Świąt bez pośpiechu - za to pełnych ukochanych smaków!



Artykuł sponsorowany.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/80235-szukasz-miejsca-na-pyszna-i-elegancka-firmowa-wigilie-sprawdz-co-przygotowali-kucharze-w-czapla-bistro-ilawa-menu>