

## Firmowa wigilia 85 - 175 PLN/osobę (koszt spotkanie zależny od wybranego menu)

### Firmowe spotkanie wigilijne

Wigilia firmowa to dobry czas na podsumowanie mijającego już roku.

To czas kiedy możemy podziękować swoim pracownikom za całoroczną pracę.

Oferujemy Państwu wyjątkowy wieczór wigilijny w naszych przyjaznych progach, przy blasku świec, nastrojowych kolędach i zapachu iskrzącej świeżymi choinkami.

Nasz szef kuchni specjalnie dla Państwa przygotuje bogate menu tradycyjnych potraw.

Jesteśmy pewni, że wigilia spędzona w naszym Hotelu spełni Państwa oczekiwania i zostanie zapamiętana na długo przez wszystkich uczestników przyjęcia.

Na życzenie Gości istnieje możliwość zorganizowania kuligu na saniach i bryczkach.

**Prosimy zapoznać się z propozycjami Menu wybranych dla poszczególnych ofert.**

### Menu nr 1 (85 PLN/os), czas trwania 4 godz.

#### Przystawka

- Śledzik podany z gorącymi ziemniakami, pod pierzynką z sosu chrzanowego

#### Zupa

- Barszczyk wigilijny z uszkami

#### Deser:

- Makowiec
- Sernik
- Piernik z bakaliami

#### Danie główne:

- Karp pieczony z pieczarkami
- Ziemniaki, kapustka wigilijna

#### Napoje:

- Soki owocowe
- Woda z cytryną
- Napoje gazowane
- Alkohol 250ml /os. (wódka lub wino)
- Kawa
- Herbata

## Menu nr 2 (135 PLN/os), czas trwania 4 godz.

### Przystawka

- Sałatka z łososiem wędzonym w sosie miodowo-musztardowym

### Przystawka gorąca

- Śledzik podany z gorącymi ziemniakami pod pierzynką śmietankowo-chrzanową

### Deser:

- Mus czekoladowy z likierem pomarańczowym i miętą
- Sernik domowy

### Danie główne:

- Barszczyk czerwony ze złocistymi pierogami z kapustą i grzybami
- Karp smażony na łożu z kaszy gryczanej z grzybami, surówka z ogórka kwaszonego z papryką i cebulką

### Napoje:

- Soki owocowe
- Woda z cytryną
- Napoje gazowane
- Alkohol 250ml /os. (wódka lub wino)
- Kawa
- Herbata

## Menu nr 3 (175 PLN/os), czas trwania 6-8 godz.

### Zupa

- Staropolska zupa grzybowa

### Przystawki na bufecie lub na stole:

- Śledzik:
  - w oleju
  - po skandynawsku w sosie musztardowo- miodowym
  - w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Ryba w galarecie z sosem chrzanowo- żurawinowym

### Drugie danie gorące:

- Barszczyk czerwony podany z pierogami wigilijnymi (z kapustą i ruskie) z pachnącą złocistą cebulką

### Słodki bufet:

- Makowiec z bakaliami
- Sernik wiedeński z rodzynkami
- Piernik świąteczny

### Danie główne:

- Karp pieczony w ziołach, ziemniaki
- Surówka z kapusty po żydowsku

### Napoje:

- Soki owocowe
- Woda z cytryną
- Napoje gazowane
- Alkohol 250ml /os. (wódka lub wino)
- Kawa
- Herbata

- Torcik czekoladowy z wiśnią
- Babeczki z owocami

Zapewniamy świąteczny wystrój stołów i choinkę.

Mikołaj do rozdawania prezentów wg indywidualnych zamówień gości.

Jeżeli pakiet ma być rozszerzony o muzykę zapraszamy do indywidualnych negocjacji.

**Przedstawione oferty są tylko propozycjami. Wszelkie uwagi odnośnie menu i ceny prosimy zgłaszać, a przygotujemy ofertę według Państwa wymagań.**