

2023

Wigilijne spotkanie firmowe

ZAPRASZAMY PAŃSTWA

do organizacji Wigilii Firmowych w naszych zabytkowych wnętrzach.

Okres świąteczny i noworoczny to doskonała okazja do budowania i zacieśniania pracowniczych relacji, a także na integrację całego zespołu.

Do dyspozycji organizatorów i gości oddajemy kilka sal w świątecznych odstonach z odpowiednią oprawą muzyczną.

Oferta obejmuje trzy rodzaje menu, w których znajdują się tradycyjne świąteczne potrawy.





MENU I
85,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

ZUPA

serwowana

Barszcz czerwony z pierogiem z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

serwowana

*Pstrąg z pieca w maśle ziołowo – czosnkowym, pieczone ziemniaki,
surówka z kiszonej kapusty*

DESER

serwowana

Fondant piernikowy z gałką sorbetu śliwkowego

W CENIE:

WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ, KAWA, WYBÓR HERBAT, ŚWIĄTECZNA DEKORACJA STOŁU, ŚWIĄTECZNA MUZYKA Z TŁE, CZAS TRWANIA SPOTKANIA DO 3 GODZIN.

MENU II

130,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

ZUPA

serwowana w bulionówkach

Barszcz czerwony z pierogiem z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

na półmiskach po 80 % z każdego rodzaju

Udko z kurczaka faszerowane warzywami korzennymi

Swojskie pierogi – z kaszą i suszonymi pomidorami, z grzybami i kapustą, z mięsem

Pieczony filet z dorsza w sosie śmietanowo-porowym

DODATKI

na półmiskach po 100 % z każdego rodzaju

Ziemniaki pieczone w ziołach

Bukiet surówek/2 rodzaje

DESER

na paterach, 1,5 kostki/osoba

Ciasto domowe – 2 rodzaje

W CENIE:

WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ, KAWA, WYBÓR HERBAT, ŚWIĄTECZNA DEKORACJA STOŁU, ŚWIĄTECZNA MUZYKA Z TLE, CZAS TRWANIA SPOTKANIA DO 4 GODZIN.

MENU III

180,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

ZUPA

serwowana w bulionówkach do wyboru

*Barszcz czerwony z pierogiem
z kapustą i grzybami
Grzybowa na zakwasie z kapusty
kiszzonej z kluskami lanymi*

DANIE GŁÓWNE

na półmiskach po 80 % z każdego rodzaju

*Karkówka pieczona
z suszonymi śliwkami
Swojskie pierogi – z grzybami i
kapustą, z mięsem, z serem
i ziemniakami
Tradycyjny karp smażony
Łosoś w sosie cytrynowym*

ZIMNE ZAKĄSKI

podane na półmiskach, po 70 %

*Schab z musem chrzanowym
Paszтет domowy z sosem żurawinowym
Sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Śledź w śmietanie z dodatkiem jabłka
i cebuli
Pieczywo*

DODATKI

na półmiskach po 100 % z każdego rodzaju

*Puree ziemniaczane
Bukiet surówek/2 rodzaje*

DESER

na paterach, 1,5 kostki/osoba

Ciasto domowe – 2 rodzaje

W CENIE:

WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ, KAWA, WYBÓR HERBAT, ŚWIĄTECZNA DEKORACJA STOŁU, ŚWIĄTECZNA MUZYKA Z TŁE, CZAS TRWANIA SPÓTKANIA DO 6 GODZIN.

INFORMACJE DODATKOWE:

wszystkie podane ceny są cenami brutto z 8 % i 23% VAT

*dodatkowe zamówienia/usługi składane przez Zleceniodawcę
będą doliczane do rachunku końcowego*

*ostateczna liczba uczestników musi zostać określona najpóźniej
na 5 dni przed wykonaniem usługi*

możliwość przedłużenia spotkania, każda kolejna godzina płatna 200 zł

istnieje możliwość zakupu wybranych alkoholi w preferencyjnych cenach

*zachęcamy do zakupu świątecznych voucherów upominkowych
(vouchery kwotowe)*

