



WIGILIE FIRMOWE



2024

Oferta obowiązuje w terminie 25.11 – 20.12.2024

Czas zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia to idealny moment na spotkanie w gronie współpracowników.

Firmowa Kolacja Wigilijna to doskonała okazja do podsumowania roku, podziękowania pracownikom za współpracę i zaangażowanie, a także do wzmocnienia więzi w zespole.

Przytulne przestrzenie Hoteli Gołębiowski, profesjonalna obsługa i wyśmienite, dedykowane menu to recepta na udane świąteczne spotkanie, które pozostanie w pamięci Twojego zespołu na długie lata.

Hotel Gołębiowski

Dział Sprzedaży i Konferencji
Hoteli Gołębiowski
sprzedaz@golebiowski.pl

Gołębiowski
HOLDING

Gołębiowski Holding Sp. z o.o.
ul. Wołomińska 125
05-250 Radzymin, Ciemne
NIP: 1251739335

MENU WIGILIJNE

Minimalna liczba osób: 20

MENU I

180 zł netto za osobę

Menu serwowane / Czas trwania 4 godziny

Przystawka:

Śledzik z suszoną śliwką

Zupa:

Aromatyczny barszczyk z uszkami

Danie główne (1 do wyboru):

Filet z pstrąga ze szparagami, parmantie ziemniaczanym i sosem krewetkowym |
Filet z karpia z cebulą i mix pieczonych warzyw

Przekąski w formie półmisków w stole:

Ryba faszzerowana | Ryba smażona w occie czerwonym | Ryba po grecku | Śledź w trzech smakach | Mix grzybków marynowanych |
Sałatka ziemniaczana ze śledziem |
Sałatka jarzynowa | Sałatka z łososiem i czerwonym kawiozem | Pieczywo

Bufet deserowy:

Ciasta świąteczne | Tradycyjna kutia | Owoce

Napoje:

Kawa | Herbata | Woda z cytryną | Kompot z suszu

MENU II

180 zł netto za osobę

Menu serwowane / Czas trwania 4 godziny

Przystawka:

Pasztet z cieciorki z borowikami i kurkami

Zupa:

Aksamitny krem z leśnych grzybów

Danie główne (1 do wyboru):

Sandacz pieczony z sosem cytrynowym, puree z fasoli i marynowanym brokułem |
Kotlet ze szczupaka z sosem ziołowym i warzywami Julienne

Przekąski w formie półmisków w stole:

Ryba faszzerowana | Ryba smażona w occie czerwonym | Ryba po grecku | Śledź w trzech smakach | Mix grzybków marynowanych |
Sałatka ziemniaczana ze śledziem |
Sałatka jarzynowa | Sałatka z łososiem i czerwonym kawiozem | Pieczywo

Bufet deserowy:

Ciasta świąteczne | Tradycyjna kutia | Owoce

Napoje:

Kawa | Herbata | Woda z cytryną | Kompot z suszu

MENU WIGILIJNE

Minimalna liczba osób: 20

MENU III

230 zł netto za osobę

Menu serwowane / Czas trwania 4 godziny

Przystawka:

Tatar z łososia i tuńczyka na ogórkowej salsie

Zupa:

Rosół z warzywami i ravioli z kurkami

Danie główne (1 do wyboru):

Halibut na puree z cieciorke, smażona brukselka
i kremowy sos winogronowy |

Łosoś z warzywami julienne, makaronem
i sosem limonkowym

Przystawki w formie półmisek w stole:

Terina z sandacza i łososia z sosem Aioli |
Paszтет z grzybkami leśnymi i sosem
chrzanowym | Sałatka z awokado, krewetkami,
pomidorem chili | Śledź pod warzywną
pierzynką | Sałatka z sezamowym łososiem,
marynowaną cukinią i imbirem | Sałatka
grzybowa z ziemniakami, ogórkiem i sosem
chrzanowym | Śledź w trzech smakach |
Mix grzybków marynowanych | Pieczywo

Bufet deserowy:

Ciasta świąteczne | Tradycyjna kutia |

Napoje:

Kawa | Herbata | Woda z cytryną |
Kompot z żurawiny

MENU IV

150 zł netto za osobę

Menu serwowane / Czas trwania 4 godziny

Przystawka:

Tatar z łososia i tuńczyka na ogórkowej salsie

Zupa:

Aromatyczny barszczyk z uszkami

Danie główne (1 do wyboru):

Filet z pstrąga ze szparagami, parmantie
ziemniaczanym i sosem krewetkowym |

Łosoś z warzywami julienne, makaronem
i sosem limonkowym

Bufet deserowy:

Ciasta świąteczne | Tradycyjna kutia | Owoce |

Napoje:

Kawa | Herbata | Woda z cytryną |
Kompot z suszu

Dodatkowo polecamy karafkę świątecznego wina z pomarańczą: 60 zł za 1l.