



# 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**

Bufet szwedzki | Czas trwania 4 godziny

### Dania gorące:

Barszcz z uszkami | zupa grzybowa |  
Sandacz w sosie cytrynowym |  
Karp panierowany smażony | Filet z pstrąga  
z warzywami | Pierogi z kapustą i grzybami |  
Kapusta z grzybami | Ziemniaki z koperkiem.

### Bufet przekąsek:

Śledź korzenny | Śledź ze śmietaną | Rolmops  
z warzywami | Karp po żydowsku | Sola w galarecie |  
Sałatka jarzynowa | Surówka z białej kapusty |  
Sałata lodowa z kukurydzą i kiełkami słonecznika |  
Wybór serów | Warzywa koktajlowe.

### Bufet deserowy:

Sernik | Strucla z makiem | Szarlotka | Piernik |  
Owoce | Orzechy | Kompot z suszonych owoców.

## MENU III

**150 zł netto za osobę**

Menu serwowane | Czas trwania 4 godziny

### Wybór śledzi:

Śledź korzenny | Śledź ze śmietaną |  
Rolmops z warzywami.

### Półmisek ryb:

Łosoś wędzony | Karp po żydowsku |  
Sola w galarecie.

### Dania gorące:

Barszcz z uszkami | Pierogi z kapustą i grzybami |  
Karp wigilijny | Łosoś w sosie cytrynowym |  
Ziemniaki z koperkiem | Sałatka jarzynowa.

### Bufet deserowy:

Sernik | Strucla z makiem | Piernik | Owoce | Orzechy |  
Kompot z suszonych owoców.

## MENU II

**180 zł netto za osobę**

Bufet szwedzki | Czas trwania 4 godziny

### Dania gorące:

Barszcz czerwony | Zupa grzybowa |  
Sandacz w sosie cytrynowym |  
Karp panierowany | Gulasz cielęcy |  
Polędwiczki wieprzowe w sosie koniakowym |  
Warzywa gotowane | Krokiety ziemniaczane |  
Ryż z warzywami.

### Bufet przekąsek:

Sałata lodowa z kukurydzą | Sałatka meksykańska |  
sałatka z kapusty po amerykańsku |  
Warzywa koktajlowe | Sałatka z kurczaka |  
Sałatka z tuńczyka | Sałatka z owoców morza.

### Półmisek ryb:

Łosoś wędzony | Szczupak faszerowany.

### Półmisek pieczonych mięs i wędlin:

(5 rodzajów)

### Bufet deserowy:

Sernik | Makowiec | Szarlotka | Piernik | Owoce |  
Orzechy | Kompot z suszonych owoców.

## MENU IV

**120 zł netto za osobę**

Menu serwowane | Czas trwania 4 godziny

### Przystawka:

Owoce | Orzechy | Śledź korzenny.

### Danie główne:

Zupa grzybowa | Łosoś w sosie szafranowym |  
Ziemniaki opiekane | Warzywa zasmażane.

### Bufet deserowy:

Sernik | Strucla z makiem |  
Kompot z suszonych owoców.

Dodatkowo polecamy szeroki wybór napojów dostępnych w ofercie Open Bar.