



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

190 zł brutto za osobę

Półmisek różnaitości:

Krewetki na sałatce z egzotycznych owoców | Karp w galarecie z rodzynkami i płatkami migdałów | Pasztet z cukinii | Rolada marchewkowa

Półmisek śledzi:

Śledziowe koreczki z wędzonym łososiem | Matias nadziewany bakaliami | Śledź po mazursku | Tartinka z buraczkami pieczonymi i śledziem | Sałatka pasterska z rukolą, winogronami, mango, granatem i owczym serem

Serwowane:

Pierogi z kwaszoną kapustą i grzybami

Zupa:

Barszcz czerwony z pierożkami z podgrzybków

Danie główne:

Sandacz smażony | Ziemniaki opiekane w ziołach

Ciasta:

Makowiec | Sernik

Napoje:

Kompot z suszu | Woda mineralna | Wino białe 150 ml

MENU II

210 zł brutto za osobę

Półmisek I

Mini galaretki z ryb mazurskich | Tatar z łososia z kawiozem i jajem przepiórczym | Sandacz ze szpinakiem i borowikami

Półmisek II

Śledziowe roladki ze śliwką | Koktajl z matiasa z suszonymi pomidorami i szalotką | Roladka z buraka z serkiem chrzanowym

Półmisek III

Pasztet z kaszy bulgur i warzyw | Panna cotta jogurtowo - ziołowa | Puree z groszku na kruchym cieście | Sałatka z kapusty pekińskiej i mandarynką, truskawką i orzeszkami pinii

Serwowane:

Pierogi z soczewicą i kiszoną kapustą

Zupa:

Borowikowa zupa z łazankami

Danie główne:

Filet z karpia w sosie maślano - kawiorowym

Ciasta:

Keks | Sernik

Napoje:

Kompot z suszu | Woda mineralna | Wino białe 150 ml