



Firmowe Spotkania Świąteczne w Górskim Klimacie!

Niebawem Święta Bożego Narodzenia z tej okazji przedstawiamy Państwu świąteczną ofertę z propozycją organizacji przyjęć, spotkań dla Państwa pracowników i współpracowników. Spotkanie Wigilijne będzie chwilą wytchnienia i wzajemnej radości, grudniowa impreza to także swoista nagroda dla Pracowników za pracowity rok oraz wysiłek. Proponujemy Państwu skorzystanie ze specjalnej, propozycji organizacji "Wigilii Firmowych" w Hotelu Meta****.

W przygotowanym dla Państwa Menu Wigilijnym znajdują się świąteczne, tradycyjne specjały oraz smaczne słodkości.

Dodatkowo proponujemy specjalne ceny na nocleg ze śniadaniem i wejściem na strefę Wellness z basenem - 225,00 zł/ os/doba.

Każde spotkanie może zostać wzbogacone o dodatkowe atrakcje: koncert kolęd, świąteczne upominki, muzykę na żywo: saksofonistę, pianistkę.

**NIECH TE ŚWIĘTA BĘDĄ SMACZNE, KLIMATYCZNE I WYJĄTKOWE.
DO ZOBACZENIA PRZY STOLE!**

Zapraszamy do kontaktu: e-mail: marketing@meta-hotel.pl, tel: (33) 817 88 74

Z przyjemnością przedstawimy szczegóły, dostępne terminy i przygotujemy indywidualną wycenę wigilijnego wieczoru firmowego.

Ceny zawarte w ofercie są kalkulowane dla minimum 20 - osobowej grupy. Mniejsza ilość uczestników - wycena indywidualna.

Menu Wigilijne

Propozycja 1 - 159 zł/ os

Zupy

- Tradycyjny Barszcz Czerwony z uszkami
- Zupa z suszonych leśnych grzybów
z domowymi łazankami

Dania Główne

- Morszczuk po grecku
- Karp panierowany
- Mix pierogów świątecznych

Dodatki

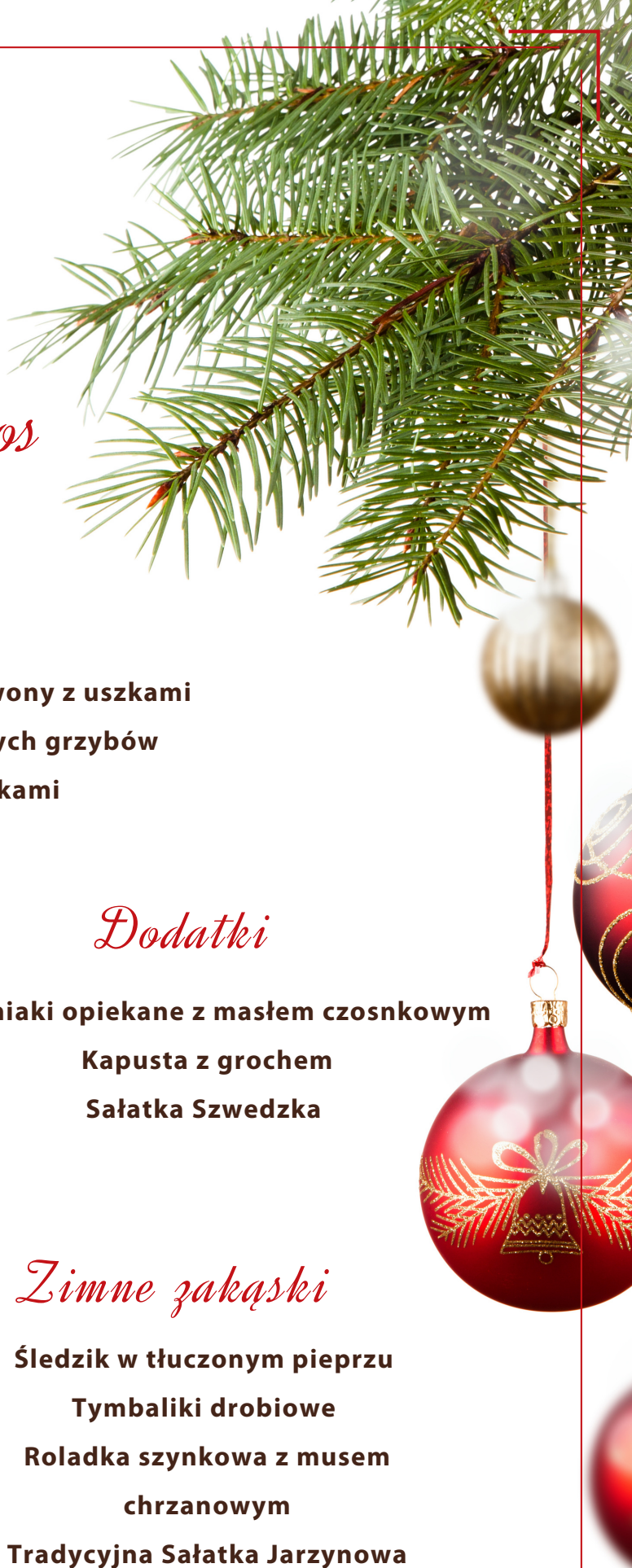
- Ziemniaki opiekane z masłem czosnkowym
- Kapusta z grochem
- Sałatka Szwedzka

Deser & Napoje

- Makowiec, sernik, ciastka kruche
- Kompot z suszonych owoców
- Opłatek z miodem
- Wino białe półwytrawne - 0,1l/ os
- Kawa lub herbata

Zimne zakąski

- Śledzik w tłuczonym pieprzu
- Tymbaliki drobiowe
- Roladka szynkowa z musem
chrzanowym
- Tradycyjna Sałatka Jarzynowa



Menu Wigilijne

Propozycja 2 - 189 zł/ os

Zupy

- **Tradycyjny Barszcz Czerwony z fasolą**
- **Zupa Chrzanowa na białej kiełbasie z prawdziwkiem**

Dania Główne

- **Filet z pstrąga saute z masłem czosnkowym**
- **Karp panierowany**
- **Mix pierogów świątecznych**

Dodatki

- **Kapusta z grzybami**
- **Maślane puree zapiekane**
- **Surówka z marchwii z brzoskwinia**

Deser & Napoje

- **Makowiec, sernik, piernik**
- **Kompot z suszonych owoców**
- **Oplątek z miodem**
- **Wino czerwone półwytrawne - 0,1l/ os**
- **Kawa lub herbata**

Zimne zakąski

- **Tatar ze śledzia na grzance**
- **Salatka Szopska**
- **Półmisek domowych mięs i wędlin**
- **Płatki z morszczyka w sosie greckim**



Menu Wigilijne

Propozycja 3 - 199 zł/ os

Zupy

- Krem z pieczonego buraka z kwaśną śmietaną i prażonym jabłkiem
- Pikantna zupa rybna z grzankami

Dania Główne

- Polędwiczki z dorsza w sosie winnym
- Karp panierowany
- Świąteczny mix pierogów

Dodatki

- Ziemniaczane francuskie puree
- Placuszki Rösti
- Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem

Deser & Napoje

- Makowiec, sernik, piernik
- Kompot z suszonych owoców
- Opłatek z miodem
- Wino białe półwytrawne - 0,1l/ os
- Kawa lub herbata

Zimne zakąski

- Śledzie korzenne
- Półmisek domowych mięs i wędlin
- Półmisek serów żółtych i pleśniowych
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna Sałatka Jarzynowa
- Mix zielonych sałat z grillowanym kurczakiem i sosem musztardowo - midowym



Menu Wigilijne

Propozycja 4 - 229 zł/ os

Zupy

Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
Postny Żurek na maślanie

Dania Główne

- **Udko z kaczki w sosie jabłkowo - korzennym**
- **Sandacz w sosie kaparowym**
- **Karp panierowany**
- **Świąteczny mix pierogów**

Dodatki

- **Kluseczki Gnocchi z suszonymi pomidorami**
- **Ziemniaczane talarki pieczone w ziołach**
- **Czerwona kapusta z rodzynkami**
- **Surówka z białej kapusty**

Deser & Napoje

- **Makowiec, sernik, piernik**
- **Kompot z suszonych owoców**
- **Opłatek z miodem**
- **Wino białe półwytrawne - 0,1l/ os**
- **Kawa lub herbata**

Zimne zakąski

- **Łosoś marynowany w cytrusach**
- **Salatka śledziowa z fasolą czerwoną**
- **Półmisek tradycyjnych mięs i wędlin**
- **Półmisek serów żółtych i pleśniowych**
- **Pasztet domowy z żurawiną**
- **Tradycyjna Salatka jarzynowa**
- **Salatka a'la Buffalo z ziołowym pesto i ziarnami słonecznika**
- **Tymbaliki drobiowe**

