

Świąteczne SPOTKANIA 2026

Każde spotkanie zaczyna się od pomysłu – my pomagamy nadać mu wyjątkową formę. Dzięki doświadczeniu i indywidualnemu podejściu zadamy o to, aby organizacja świątecznego wydarzenia była dla Państwa przyjemnością.

PAKIET CYNAMONOWY

do 3h

cena: 99 zł (netto) / os.

Menu: Zupa, danie główne, deser

Napoje: Kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu

Welcome drink – wino musujące

PAKIET ŚNIEŻNY

do 6h

cena: 149 zł (netto) / os.

Menu: Zupa, danie główne, deser, 5 przekąsek zimnych, słodki bufet

Napoje: Kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu

Welcome drink – wino musujące

PAKIET ZŁOTY

do 6h

cena: 199 zł (netto) / os.

Menu: Zupa, danie główne, deser, 7 przekąsek zimnych, przekąska gorąca, słodki bufet

Napoje: Kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu, grzane wino

Welcome drink – wino musujące



Niespodzianka dla Organizatora niezależnie od wybranego pakietu.



Przy nakryciu słodka niespodzianka dla każdego uczestnika.



Nastrojowa, świąteczna muzyka w tle, bożonarodzeniowe dekoracje i świece na stołach.



Świąteczne menu.

DODATKOWE USŁUGI

- Grzane wino lub gorący cydr prosto z kociołka na początek wieczoru;
- Możliwość zorganizowania wieczoru z muzyką z saksofonu na żywo, świąteczne klasyki jazzowe (w stylu Franka Sinatry czy Michaela Bublé) jako tło do kolacji;
- Foto-budka 360° ze świątecznymi rekwizytami;
- Drink-bar z autorskim menu „Winter Wonderland”. Profesjonalny barman, który stworzy dedykowaną, świąteczną kartę drinków. Koktajle i mocktajle z nutą cynamonu, rozmarynu, goździków czy dymionej pomarańczy oraz znane i lubiane klasyki;
- Open Bar: już od 35zł za osobę;
- Możliwość zamówienia prezentów dla wszystkich Gości - lokalne lubelskie produkty od “Słodki Stół”.

Chętnie podzielimy się z Wami naszym doświadczeniem, służymy również wsparciem i pomocą w realizacji nawet najbardziej indywidualnych wizji. Zależy nam, aby ten wyjątkowy dzień był dokładnie taki, jak sobie Państwo wymarzyli.



Menu



DO WYBORU:

ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Borowikowa z łazankami
- Kapuśniak z grzybami suszonymi

DANIA GŁÓWNE

- Filet z karpia smażony, ziemniaki pieczone w czosnku, kapusta z grzybami
 - Rolada drobiowa, kopytka maślane, sos pomarańczowy, pieczone jabłko z majerankiem
 - Gołąbki z kaszą gryczną i grzybami, sos koperkowy
- 

DANIA NA GORĄCO

- Mix pierogów (ruskie, z kapustą, z mięsem)
- Kapusta z grzybami i śliwką suszoną
- Łazanki z kapustą kminkową i grzybami
- Filet z łososia, brokuł z migdałami, marchew cytrynowa



PRZYSTAWKI

- Ryba po grecku
 - Karp w galarecie z rodzynkami
 - Śledzie w 3 smakach
 - Mięsa pieczone (schab w tymianku i papryce, karczek w chrzanie i kolorowym pieprzu, boczek w musztardzie i kminku)
 - Pasztet z żurawiną i chrzanem
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka ze śledziem, jajkiem gotowanym i burakiem
 - Ćwikła z chrzanem, chrzan, pikle, pieczywo
- 

DESERY

- Sernik
 - Makowiec
 - Jabłecznik
- 