



Wigilie firmowe w Hotelu HP Park



HP PARK
HOTEL



Tradycyjna wigilia firmowa czy Christmas party?

Okres przedświąteczny i towarzysząca mu magiczna atmosfera to świetna okazja, by zorganizować dla pracowników niezapomnianą, tradycyjną wigilię firmową lub świąteczne party. Ten czas i taki typ spotkań firmowych, to doskonały sposób na podziękowanie swoim pracownikom za miniony rok, przyznanie wyróżnień i nagród oraz przedstawienie planów na nadchodzące lata. Wspólny czas podczas świątecznych eventów to również najlepszy sposób na integrację.

Wybierając na miejsce świątecznych spotkań Hotel HP Park w Poznaniu otrzymujecie:

- ★ Miejsce zachwycające swoich Gości jednym z najpiękniejszych widoków w Poznaniu, tuż nad jeziorem Malta.
- ★ Pyszne i tradycyjne potrawy świąteczne przygotowane w oparciu o domowe receptury, z gwarancją najwyższej jakości oraz profesjonalną obsługę
- ★ Oprawę świąteczną (dekorację stołów, dźwięki staropolskich kolęd, zapach żywej choinki, blask świec)

Decydując się na świąteczne party możecie liczyć na niezapomnianą zabawę do białego rana przy świątecznych hitach w towarzystwie Świętego Mikołaja! Wybór należy do Was czy wybieriecie tradycyjną wigilijną biesiadę przy stole czy Christmas party z tańcami. Powiedzcie nam o swoich pomysłach i potrzebach, a my przygotujemy szczegółową ofertę.



Kontakt: Hotel HP Park, ul. abpa A. Baraniaka 77, Poznań, tel. 61 874 11 00, restauracja.poznan@hotelepark.pl



HP PARK
HOTEL

Menu wigilijne serwowane

Oferta powyżej 10 osób

Propozycja 1:

129 pln/1 os.

Barszcz z uszkami

Karp smażony, kapusta z grzybami, ziemniaki z pietruszką

Sernik baskijski, lody piernikowe

Propozycja 2:

139 pln/1 os.

Zupa kurkowa z lanymi kluseczkami

Kurczak z pikantną kielbasą Nduja, sos Veloute,

grillowane warzywa, ziemniaki fondant

Tiramisu

Propozycja 3:

199 pln/ 1 os.

Sernik z wędzonego pstrąga, kawior z Zielenicy,

coulis z rokitnika, chrupiąca brioche

Kremowa zupa cebulowa, ser Gruyere

Polędwiczki wieprzowe w palonym sianie, prosciutto crudo,

rosti naszej produkcji, demi glace z brzoszczyną

Creme brulle z cynamonem i pomarańczą

Propozycja 4:

239 pln/ 1 os.

Tatar z łososia, mango, kapary, oliwki, rukola

Zupa grzybowa z grzankami maślanymi

Kacze udko confit, karmelizowana gruszka, ciemny sos,

gratin ziemniaczane

Pavlova ze śliwkami i cynamonem, baileys

Propozycja 5:

289 pln/ 1 os.

Troć wędzona (z naszej wędzarni), maślanka,

oliwa koperkowa, creme fraiche z limonką

Zupa tajska z kurczakiem, mleko kokosowe, chili, imbir

Chrupiąca giczo wołowa, szagówki, sos kurkowy, prażona cebulka, szczypiorek

Udziec z indyka, mousseline z kurczaka, czarna kurka,

sos Veloute z serem norweskim

Ciastko sable z brzoskwiniami, włoska beza, lody waniliowe

Do każdej propozycji napoje dodatkowo płatne:

Kawa, herbata, woda - bez ograniczeń **35 pln/ 1 os.**

Wino grzane **20 cl - 16 pln**

Menu wigilijne bufetowe (do 3 h)

Oferta powyżej 40 osób

cena
199
pln/ 1 os.

Bufet gorący:

Zupa: 1 porcja/ 1 os.

Barszcz z pasztecikiem

Zupa krem z grzybów, grzanki

Dania gorące: 2,5 porcji/1 os.

Kacze udko pieczone, gruszki

Kurczak z pikantną kielbasą Nduja, sos Veloute

Wędzony rostbef, kolendra, sos chrzanowy (z naszej wędzarni)

Filet z łupacza, sos winno - maślany

Pierogi z kapustą i grzybami

Warzywa na parze, masło ziołowe

Kapusta modra zasmażana

Ziemniaki opiekane

Bufet słodki:

Sernik, makowiec, ciasto marchewkowe

Napoje dodatkowo płatne:

Kawa, herbata, woda - bez ograniczeń - **35 pln/ 1 os.**

Wino grzane 20 cl - **16 pln**

Przystawka:

Sernik z pstrąga wędzonego, kwaśna śmietana, koperek

Focaccia naszego wypieku - **30 pln/ 1 os.**

Menu wigilijne bufetowe

Oferta powyżej 40 osób

cena
259
pln/ 1 os.

Bufet gorący:

Zupa: 1 porcja/ 1 os.

Barszcz z pasztecikiem
Zupa krem z grzybów, grzanki

Dania gorące: 2,5 porcji/1 os.

Kacze udko pieczone, gruszki
Kurczak z pikantną kielbasą Nduja, sos Veloute
Wędzony rostbef, kolendra, sos chrzanowy (z naszej wędzarni)
Filet z łupacza, sos winno - maślany
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa na parze, masło ziołowe
Kapusta modra zasmażana
Ziemniaki opiekane

Bufet zimny: 3 porcje/1 os.

Pasztet z migdałami i żurawiną
Sernik z pstrągą wędzonego, kwaśna śmietana, koperek
Tatar z wołowiny z korniszonami i pieczarkami
Śledzie w śmietanie i oleju
Stracciatella od Rudnickiego, pomidory, pesto z rukoli
Ser kozi, konfitura figowa, grillowane warzywa z ziołami
Wybór serów pleśniowych i żółtych
Wybór wędlin tradycyjnie wędzonych
Sałatka grecka
Sałatka hawajska
Pieczywo, masło
Sosy zimne

Bufet słodki:

Sernik, makowiec, ciasto marchewkowe

Napoje dodatkowo płatne:

Kawa, herbata, woda - bez ograniczeń -35 pln/ 1 os.
Wino grzane 20 cl - 16 pln