



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 wybierzecie 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:

139 pln/1 os.

Barszcz z pasztecikiem
Karp smażony, kapusta z grzybami, ziemniaki z pietruszką
Parfait miodowe, jabłka prażone, sos waniliowy

Propozycja 2:

179 pln/1 os.

Tatar z łososia, mango, kapary, oliwki, rukola
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Kacze udko confit, karmelizowana gruszka,
gratin ziemniaczane, kapusta modra
Ciasto marchewkowe

Propozycja 3:

219 pln/ 1 os.

Vitello Tonato - gotowana cielęcina, sos z tuńczyka, oliwa z Ndują
Zupa grzybowa z grzankami maślanymi
Dorada smażona w całości, sos Vierge, cukinia,
pomidorki cherry, ziemniaki opiekane
Tiramisu

Do każdej propozycji napoje dodatkowo płatne:

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

Wino grzane 20 cl - 18 pln

Menu wigilijne bufetowe (do 3 h)

Oferta powyżej 40 osób

cena
229
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 udka pieczone, gruszki, ciemny sos

Duszone policzki wieprzowe, sos kurkowy

Filet z łupacza, sos winno- maślany

Pierogi z kapustą i grzybami

Warzywa na parze z masłem

Kapusta modra zasmażana

Szagówki z masłem palonym i szałwią

Ziemniaki opiekane

Bufet słodki:

Sernik, makowiec, ciasto marchewkowe

Napoje dodatkowo płatne:

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

Wino grzane 20 cl - 18 pln

Menu wigilijne bufetowe

Oferta powyżej 40 osób

cena
289
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 udka pieczone, gruszki, ciemny sos
Duszone policzki wieprzowe, sos kurkowy
Filet z łupacza, sos winno- maślany
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa na parze z masłem
Kapusta modra zasmażana
Szagówki z masłem palonym i szałwią
Ziemniaki opiekane

Bufet zimny: 3 porcje/1 os.

Pasztet z migdałami i żurawiną
Indyk z sosem tuńczykowym, rukola, pomidorki cherry
Carpaccio z łososia, rukola, parmezan,
oliwa, pomidorki czereśniowe
Tatar z wołowiny z korniszonami i pieczarkami
Śledzie w śmietanie i oleju
Mozzarella z pomidorami i bazylią
Wybór serów pleśniowych i żółtych
Wybór polskich wędlin dojrzewających
Sałatka śledziowa z ziemniakami, szczypiorek
Sałata Cezar z kurczakiem i parmezanem
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 - 18 pln