



Wigilia FIRMOWA

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE, KTÓRE BUDUJE RELACJE W ZESPOLE

Wigilia firmowa to doskonała okazja,
by podsumować rok i podziękować pracownikom
za wspólną pracę.

W Hotelu Warszawa SPA & Resort w Augustowie
stworzymy dla Was wyjątkową,
świąteczną atmosferę sprzyjającą integracji
i budowaniu dobrych emocji.

DLACZEGO U NAS?

Menu inspirowane klasycznymi smakami
polskiej Wigilii – w nowoczesnej odświeżeniu.

Kameralny, elegancki klimat tuż nad jeziorem.

Profesjonalna obsługa i indywidualne podejście.

Możliwość organizacji atrakcji dodatkowych.

Zapraszamy do kontaktu.
Zadbamy o każdy detal,
dopasowując ofertę do Twoich potrzeb.

87 643 85 00, 87 643 85 17
hotel@hotelwarszawa.pl



Vigilia FIRMOWA

MENU I

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza serwowany na czarnej soczewicy
z brukselką i sosem cytrynowym

DESER

Sernik z bezą i migdałami

DANIA W BUFECE

Pierogi z kapustą i grzybami
Sałatka jarzynowa
Pieczywo/masło

NAPOJE

Kawa/herbata
Kompot z suszu
Woda mineralna

79 zł/os



Wigilia FIRMOWA

MENU II

ZUPA

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

Smażony karp po żydowsku
z puree ziemniaczanym i wigilijną kapustą

DESER

Ciasto czekoladowe z chałwą i bezą

DANIA W BUFECIE

Krokiety z grzybami i kapustą

Pstrąg w galarecie

Salatka śledziowa à la Bismarck

Pieczywo/masło

NAPOJE

Kawa/herbata

Kompot z suszu

Woda mineralna

119 zł/os

Vigilia FIRMOWA

MENU III

ZUPA

Rubinowy barszcz z pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE

Pieczona tusza pstrąga tęczowego
z brukselką i ziemniakami opiekаныmi

DESER

Sernik z powidłami śliwkowymi
i musem piernikowym

DANIA W BUFECIE

Zestaw pierogów:
z sandaczem, z kapustą i grzybami
Śledź po japońsku
Ryba po grecku
Paszтет z cukinii z sosem tatarskim
Sałatka jarzynowa
Pieczywo/masło

NAPOJE

Kawa/herbata
Kompot z suszu
Woda mineralna

149 zł/os



Vigilia FIRMOWA

MENU IV

DANIA CIEPŁE W BUFECIE

Rubinowy barszcz z pasztecikiem

Zestaw pierogów:

z sandaczem, z kapustą i grzybami

Smażony fileć łososia z sosem rakowym

Ziemniaki opiekane z aromatycznymi ziołami

Brukselka z bakaliami

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Ryba po grecku

Salatka jarzynowa

Pieczyno/masło

BUFET SŁODKI

Piernik

Makowiec

NAPOJE

Kawa/herbata

Kompot z suszu

Woda mineralna

149 zł/os

Vigilia FIRMOWA

MENU V

DANIA CIEPŁE W BUFECIE

Krem z podgrzybków z nutą jałowca
z groszkiem ptysiowym i kwaśną śmietaną
Wolno duszone pierśi kaczki w sosie śliwkowym
Smażony pstrąg na palonym maśle
oprószony ziołami prowansalskimi
i płatkami migdałów
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki opiekane z aromatycznymi ziołami
Brukselka w emulsji maślano-czosnkowej

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Karp w galarecie
Szczupak faszerowany
musem z szyszek rakowych i krewetek
Śledzie w dwóch odstonach
Sałatka jarzynowa
Pieczywo/masło

BUFET SŁODKI

Piernik
Sernik
Makowiec

NAPOJE

Kawa/herbata
Kompot z suszu
Woda mineralna

179 zł/os

Vigilia FIRMOWA

MENU VI

DANIA CIEPŁE W BUFECIE

Rubinowy barszcz na zakwasie z pasztecikiem
Pieczona pierś indyka
nadziewana żurawiną i orzechami włoskimi
Dzwonki karpia smażone w chrupkiej panierce
z masłem ziołowym
Kapusta wigilijna z suszonymi grzybami,
wędzoną śliwką, jabłkiem i majerankiem
Pierogi z kapustą i grzybami w złocistej cebulce
Ziemniaki Boulanger
Duet kalafiora i brokuła
z nasionami słonecznika

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Ryba po grecku
Tatar ze śledzia
z marynowaną rzodkiewką i pumperniklem
Kulebiak z kapustą i grzybami
Sałatka jarzynowa
Pieczywo/masło

BUFET SŁODKI

Piernik
Sernik
Orzechowiec

NAPOJE

Kawa/herbata
Kompot z suszu
Woda mineralna

199 zł/os

Wigilia FIRMOWA

MENU VII

DANIA CIEPŁE W BUFECIE

Zupa rybna

Konfitowane udo z kaczki na modrej kapuście

Bitki wieprzowe w sosie własnym

Smażony filet z łososia w sosie citrus beurre blanc

Zestaw pierogów: z sandaczem, z kapustą i grzybami

Kapusta wigilijna

z suszonymi grzybami, olejem lnianym i majerankiem

Puree ziemniaczane

Fasolka szparagowa

zrumieniona na maśle z bułką tartą

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Karp w galarecie z suszoną limonką

Śledzie po kaszubsku w oleju i złotej cebulce

Carpaccio z buraka z segmentami pomarańczy

i kruszonką z koziego sera

Salatka z wędzonymi rybami

i marynowaną kalarepą

Pieczyno/masło

DESERY

Piernik

Sernik

Orzechowiec

NAPOJE

Kawa/herbata

Kompot z suszu

Woda mineralna

209 zł/os