



RESTAURACJA LECHICKA

Wigilia Firmowa

Idealne miejsce na organizację spotkań wigilijnych

Zapach korzennych przypraw, blask świec i wspólny stół — pozwólcie, by magia Świąt zagościła w Waszym zespole.

Wigilię Firmową mogą Państwo zorganizować zarówno w naszej restauracji, jak i w jednej z 5 sal konferencyjnych z panoramicznym widokiem na Poznań.

Menu świąteczne • już od 169 zł/os.

zupa + danie główne + deser



HOTEL ***
LECHICKA®

✦ POZNAJCIE NASZ ZESPÓŁ ✦



Zespół Restauracji Lechickiej

Nasz zespół zadba, aby czuli się Państwo wyjątkowo komfortowo w naszych progach. Jesteśmy tu dla Państwa, aby tworzyć magiczną atmosferę!



HOTEL ***
LECHICKA®

♦ MENU SERWOWANE NA TALERZACH ♦

MENU OPCJA 1

PIERWSZA GWIAZDKA

169 zł/os.

Kameralna, elegancka kolacja z tradycyjnymi smakami wigilijnego stołu — dla zespołów, które cenią prostotę i wykwintny smak.

♦ **ZUPA** ♦

Tradycyjna zupa rybna z majerankiem i lanymi kluskami

lub

Barszcz czerwony z uszkami

♦ **DANIE GŁÓWNE** ♦

Karp lub karmazyn lub dorsz pieczony podawany z gotowanymi ziemniakami, jarmużem i warzywami w sosie winno-maślanym

lub

Karkówka konfitowana podawana z kluskami śląskimi, sosem piernikowym i zasmażanymi buraczkami

lub

Pierogi z kapustą i grzybami podawane z omastą, 8 szt./os. (danie wegetariańskie)

♦ **DESER** ♦

Piernik, sernik

♦ **NAPOJE** ♦

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, świąteczny kompot z suszu — bez limitu



HOTEL ***
LECHICKA®

♦ MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH ♦

MENU OPCJA 2

GRUDNIOWA NOC

229 zł/os.

Suto zastawione półmiski do wspólnego dzielenia się potrawami — pełna, sycąca uczta dla większego grona współpracowników.

♦ ZUPA ♦

do wyboru jedna z poniższych propozycji

Zupa grzybowa z łazankami

Barszcz czerwony z uszkami

Tradycyjna zupa rybna z majerankiem i lanymi kluskami

♦ DANIE GŁÓWNE — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru cztery z poniższych propozycji

Łosoś pieczony z masłem ziołowym

Karp smażony z majerankiem

Karmazyn pieczony

Karkówka konfitowana z sosem piernikowym

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem grzybowym

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i serem lazur

Udko z kaczki konfitowane z sosem porto

Pierogi z mięsem — 5 szt./porcja

Pierogi z kapustą i grzybami — 5 szt./porcja (wege)

Risotto grzybowe ze szpinakiem i serem grana padano (wege)

♦ DODATKI SKROBIOWE — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru trzy z poniższych propozycji

Kluski kładzione z boczkiem i cebulą

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki opiekane z ziołami

Puree ziemniaczane

Frytki

Kopytka

Kluski śląskie z oliwą porową



HOTEL
LECHICKA®

♦ MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH ♦

Grudniowa Noc — 229 zł/os. (c.d.)

♦ DODATKI WARZYNNE — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru trzy z poniższych propozycji

Modra kapusta gotowana z winem

Biała kapusta z grzybami

Warzywa gotowane z masłem ziołowym

Bukiet surówek

Buraki zasmażane z chrzanem

♦ CIASTA — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru trzy z poniższych propozycji

Makowiec

Piernik

Sernik

Szarlotka

Orzechowiec z kremem nugatowym

♦ NAPOJE ♦

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, świąteczny kompot z suszu — bez limitu



HOTEL ***
LECHICKA®

♦ MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH ♦

MENU OPCJA 3

ŚWIĄTECZNY CUD

279 zł/os.

Najbogatsza ucztę świąteczną z zimnym bufetem i szerokim wyborem dań — z myślą o wyjątkowych, bucznych celebracjach.

♦ ZUPA ♦

do wyboru jedna z poniższych propozycji

Zupa grzybowa z łazankami

Tradycyjna zupa rybna z majerankiem i lanymi kluskami

Barszcz czerwony z uszkami

♦ DANIE GŁÓWNE — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru cztery z poniższych propozycji

Łosoś pieczony z masłem ziołowym

Karp smażony z majerankiem

Karmazyn pieczony

Karkówka konfitowana z sosem piernikowym

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem grzybowym

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i serem lazur

Udko z kaczki konfitowane z sosem porto

Pierogi z mięsem — 5 szt./porcja

Pierogi z kapustą i grzybami — 5 szt./porcja (wege)

Risotto grzybowe ze szpinakiem i serem grana padano (wege)

♦ DODATKI SKROBIOWE — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru trzy z poniższych propozycji

Kluski kładzione z boczkiem i cebulą

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki opiekane z ziołami

Puree ziemniaczane

Frytki

Kopytka

Kluski śląskie z oliwą porową



HOTEL ***
LECHICKA®

♦ MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH ♦

Świąteczny Cud — 279 zł/os. (c.d.)

♦ DODATKI WARZYNNE — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru trzy z poniższych propozycji

Modra kapusta gotowana z winem

Kapusta zasmażana z grzybami

Warzywa gotowane z masłem ziołowym

Bukiet surówek

Buraki zasmażane z chrzanem

♦ CIASTA — 1,5 PORCJI/OS. ♦

do wyboru cztery z poniższych propozycji

Makowiec

Piernik

Sernik

Szarlotka

Orzechowiec z kremem nugatowym

Ciasto czekoladowe

♦ ZIMNY BUFET — 3 PORCJE/OS. ♦

do wyboru pięć z poniższych propozycji

Śledź w śmietanie

Salatka jarzynowa

Boczniki po kaszubsku (wege)

Łosoś z konfiturą z czerwonej cebuli

Schab sous-vide ze śliwką i musem chrzanowym

Rolada drobiowa z pieczarkami i tymiankiem

Pasztet z kaczki z sosem cumberland

+ pieczywo i masło

♦ NAPOJE ♦

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, świąteczny kompot z suszu — bez limitu



HOTEL
LECHICKA®

✦ DODATKOWO PŁATNE ✦

NAPOJE

Soki owocowe (jabłko / pomarańcza) 20 zł / 1 l

Coca-Cola, Fanta, Sprite 18 zł / 0,85 l



ALKOHOLE

Powitalny kieliszek wina musującego 16 zł / 150 ml

Grzane wino z cytrusami 21 zł / 250 ml

Wino domu białe / czerwone 55 zł / 1 l

Wino musujące Prosecco Extra Dry 70 zł / 0,75 l

Wina butelkowane 70 zł / 0,75 l

Piwa butelkowane z grupy Żywiec 16 zł / 0,5 l

Wódka Wyborowa 60 zł / 0,5 l

Wódka Biały Bocian 60 zł / 0,5 l

Wódka Baczewski 70 zł / 0,5 l

Whisky Grant's Triple Wood 90 zł / 0,5 l

Whiskey Jack Daniel's Old No. 7 110 zł / 0,5 l

PAKIETY OPEN BAR

ceny obejmują pierwsze trzy godziny przyjęcia

Open bar soft — piwo, wino, soki owocowe 69 zł/os.

Open bar standard — piwo, wino, wódka, soki owocowe i napoje gazowane 130 zł/os.

Open bar premium — piwo, wino, wódka, rum, gin, whisky, soki owocowe, napoje gazowane 189 zł/os.

Każda kolejna godzina jest dodatkowo płatna według pakietów:

Pakiet Soft 40 zł / godz. / os.

Pakiet Standard 65 zł / godz. / os.

Pakiet Premium 80 zł / godz. / os.



HOTEL
LECHICKA®

OPLATA KORKOWA



Własne trunki na wyjątkową okazję

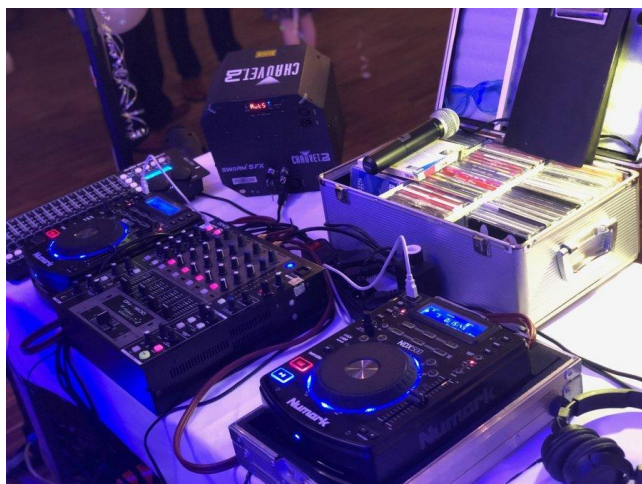
Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu. Doliczana zostanie wówczas opłata korkowa za każdą otwartą butelkę: mocny alkohol o pojemności 0,5 l oraz wina — 20 zł / mocny alkohol o pojemności 0,7 l — 30 zł.

◆ UWAGI DODATKOWE ◆

Poniżej kilka praktycznych informacji, które pomogą sprawnie zaplanować ten wyjątkowy wieczór — o resztę zadba już nasz zespół.

- ◆ W cenie przyjęcia zapewniamy Państwu dekoracje stołu: świeże kompozycje kwiatowe, serwetki dobrane kolorystycznie do okoliczności, białe obrusy, świąteczne bieżniki oraz świece.
- ◆ Serwis kelnerski nie jest doliczany do rachunku — mogą Państwo wynagrodzić obsługę napiwkiem według własnego uznania.
- ◆ Istnieje możliwość przygotowania menu pod specjalne preferencje żywieniowe. Wszelkie modyfikacje w menu mogą Państwo wprowadzać do 7 dni przed przyjęciem.
- ◆ Zmianę liczby osób mogą Państwo wprowadzić do 7 dni przed przyjęciem.
- ◆ Wykonanie dodatkowej dekoracji jest możliwe w dniu przyjęcia lub dzień wcześniej, po wcześniejszym ustaleniu terminu z obsługą. Restauracja nie zapewnia montażu i demontażu dekoracji dostarczonych przez Gości.
- ◆ Dania wraz z dodatkami, które zostały po przyjęciu, pakujemy dla Państwa na wynos w ekologiczne opakowania. Cena jednego opakowania to 4 zł.
- ◆ Przyjęcia po godzinie 22:00 są dodatkowo płatne — 500 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Istnieje możliwość organizacji wieczoru tanecznego z DJ-em — cena ustalana indywidualnie



Profesjonalny sprzęt DJ-ski na Waszej Wigilii Firmowej

♦ GALERIA ZDJĘĆ ♦

Zajrzyjcie Państwo za kulisy Wigilii Firmowej — od pięknie nakrytej sali, przez świąteczne dania, po słodkie chwile przy wspólnym stole.



Świąteczny wystrój długiego stołu



Nakryty stół bankietowy



Wigilia w sali konferencyjnej



Powitanie w recepcji



Nastroj w lobby



Wigilijnie nakryty stół z choinką w tle



Długi stół świąteczny z choinką w tle



Danie rybne z risotto





Słodki stół deserowy



Wspólny toast przy wigilijnym stole



Babka lukrowana



Stół pełen słodkości



Stół w gronie gości

Gorąco zachęcamy do zorganizowania tego niezapomnianego wydarzenia w naszej restauracji, gdzie doświadczony zespół zadba o każdy szczegół, tak aby mogli Państwo skupić się na wspólnym świętowaniu w atmosferze radości.

Zapraszamy do kontaktu i rezerwacji już dziś.

+48 697 900 214 • restauracja@hotel-lechicka.pl

Życzymy Wesołych Świąt i niezapomnianej Wigilii Firmowej!

www.hotel-lechicka.pl