



FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



MENU ŚWIĄTECZNE BOŻE NARODZENIE 2025



Niech tegoroczne świąteczne spotkania będą wyjątkowe,
pełne inspiracji i smacznej kuchni.

Zapewnij swoim Pracownikom niezapomniane wspomnienia
w pofabrycznych wnętrzach.



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
+48 42 206 84 95 | konferencje@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

MENU WIGILIJNE SERWOWANE



I ZESTAW

129,00 zł netto / os.

Tatar z łososia wędzonego
z awokado

Żur grzybowy
z purée ziemniaczanym i musem chrzanowym

Pierogi z kapustą i grzybami
z sałatką ziołową i oliwą pietruszkową

Rokitnik z gruszką i migdałami

II ZESTAW

149,00 zł netto / os.

Śledź
z zielonym jabłkiem, cebulą i śmietaną crème fraîche

Krem borowikowy
z chrustem ziemniaczanym

Okoń z ragout warzywnym
z kaszą perłową i oliwą szczypiorkową

Mus czekoladowy
z karmelizowaną śliwką i posypką piernikową

III ZESTAW

169,00 zł netto / os.

Carpaccio z buraka
z orzechami, rukolą, serem feta i oliwą

Bulion z suszonych grzybów i włoszczyzny
z makaronem francuskim

Pierś z kaczki
z kluseczkami baby i burakami glazurowanymi w miodzie

Mus pomarańczowy
z konfiturą imbirową i biszkoptem cynamonowym

MENU WIGILIJNE BUFETOWE

I ZESTAW

149,00 zł netto / os. / do 2h

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami jarskimi

Karp zapiekany w śmietanie

Schab ze śliwką z sosem orzechowym

Indyk w pomarańczach

Kluski ziemniaczane z okrasą wegetariańską

Zasmażana kiszona kapusta z majerankiem

Ciasto: sernik z makiem, orzechowiec

II ZESTAW

169,00 zł netto / os. / do 2h

Zupa grzybowa z lanymi kluskami

Pieczony dorsz z sosem cytrynowym i migdałami

Karkówka z sosem morelowym

Indyk w pomarańczach

Pierogi z kapustą i grzybami

Ziemniaki z okrasą z cebuli i grzybów

Warzywa parowane z masłem ziołowym

Ciasto: piernik z powidłami, miodowiec

III ZESTAW

235,00 zł netto / os. / do 2h

Zupa grzybowa z lanymi kluskami

Barszcz czerwony z uszkami

Karp zapiekany w śmietanie

Pieczony dorsz z migdałami

Schab ze śliwką

Pierogi z kapustą i grzybami

Kluski ziemniaczane z okrasą wegetariańską

Zasmażana kapusta z majerankiem

Warzywa parowane z masłem ziołowym

Ciasto: czekoladowe, strudel makowy



MENU WIGILIJNE BUFETOWE

WIGILIJNY BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

125,00 zł netto / os. / do 2h

Tatar ze śledzia z pumpernikiem

Matjas z wędzoną śliwką

Pasztet z karpia z żurawiną

Roladki z wędzonego łososia z serkiem Philadelphia

Pasztet z dziczyzny z bakaliami

Salatka z burakami i mandarynką

Pâté z gęsi z migdałami

Mięsa pieczone z sosem chrzanowym i żurawinowym

Pieczyno, masło

WIGILIJNY BUFET SŁODKI

62 zł netto / os. / do 2h

Mix ciast świątecznych:

sernik z makiem, ciasto czekoladowe,
piernik z powidłami

Świąteczne monoporcje deserowe

Babeczki owocowe



MENU WIGILIJNE BUFETOWE

I ZESTAW

30 zł do 2 h / 40 zł do 4 h / 52 zł do 6 h

Kawa i herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Wigilijny kompot z suszu

II ZESTAW

90 zł do 2 h / 100 zł do 4 h / 129 zł do 6 h

Kawa i herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Wigilijny kompot z suszu
Piwo
Wino

III ZESTAW

125 zł do 4 h / 158 zł do 6 h

Kawa i herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Wigilijny kompot z suszu
Piwo
Wino
Wódka

IV ZESTAW

195 zł do 4 h / 230 zł do 6 h

Kawa i herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Wigilijny kompot z suszu
Piwo
Wino
Wódka
Whisky
Gin
Rum
Tequila
Martini
Dodatki do drinków

WELCOME DRINK

25 zł

Grzane wino



Organizacja spotkań wigilijnych w hotelu:
506 381 034 / konferencje@fabrykawelny.pl
