



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

Podane ceny dotyczą grup powyżej 20 osób. Dla mniejszej ilości uczestników obowiązuje dopłata w wysokości 20,00 zł netto/osoba.



MENU WIGILIJNE BUFETOWE

WIGILIJNY BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

125,00 zł netto / os. / do 2h

Tatar ze śledzia z pumperniklem

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

Pieczywo, masło

Podane ceny dotyczą grup powyżej 20 osób. Dla mniejszej ilości uczestników obowiązuje dopłata w wysokości 20,00 zł netto/osoba.

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



Podane ceny dotyczą grup powyżej 20 osób. Dla mniejszej ilości uczestników obowiązuje dopłata w wysokości 20,00 zł netto/osoba.

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