

OFERTA WIGILIJNA 2026



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE

Kameralne spotkanie przy wspólnym stole.

Dla firm, które chcą spotkać się przed Świętami, podsumować rok i spędzić razem wieczór.

W ramach organizacji wieczoru zapewniamy:

- uroczysty obiad / kolację świąteczną,
- świąteczne menu,
- napoje,
- świąteczną aranżację stołów,
- elegancką przestrzeń restauracyjną.

Charakter: kameralnie | elegancko | z dbałością o każdy detal

Idealne dla: 10-50 osób

ŚWIĄTECZNY WIECZÓR

Bankiet, wyjątkowa atmosfera i wspólna zabawa.

Dla zespołów, które chcą, żeby świąteczne spotkanie było czymś więcej niż wspólną kolacją.

W ramach organizacji wieczoru możemy zapewnić:

- uroczysty bankiet świąteczny,
- oprawę muzyczną / DJ-a,
- grę integracyjną,
- dodatkowy bar,
- możliwość przedłużenia wieczoru,
- nocleg ze śniadaniem.

Charakter: świątecznie | swobodnie | integracyjnie

Idealne dla: 30-150 osób

FABRYCZNE ŚWIĘTA

Kompleksowe Christmas Party dla całego zespołu.

Dla firm, które chcą zamienić świąteczne spotkanie w prawdziwe wydarzenie.

W ramach organizacji wieczoru możemy zapewnić:

- przestrzeń eventową,
- uroczystą kolację,
- świąteczny wystrój,
- oprawę muzyczną / DJ-a,
- atrakcje i integrację,
- strefę taneczną,
- open bar,
- możliwość przedłużenia wieczoru,
- nocleg ze śniadaniem,
- rozszerzenie programu o SPA, basen i dodatkowe aktywności.

Charakter: efektownie | wyjątkowo | bez konieczności organizowania czegokolwiek samodzielnie

Idealne dla: 80-250 osób

MENU WIGILIJNE

----- SERWOWANE -----

I ZESTAW - 139 PLN / os.

- **Plastry wędzonego łososia** z kiszonymi pomidorami, oliwkami, sałatą skropioną octem balsamicznym
- **Żur grzybowy**, purée ziemniaczane, chrust z boczku
- **Pierogi z kapustą i grzybami** z sałatką ziołową i oliwą pietruszkową
- **Panna cotta piernikowa** z konfiturą śliwkową i mini bezą

II ZESTAW - 159 PLN / os.

- **Matias z polską salsą** z jajkiem na miękko, emulsją szczypiorkową, crème fraîche i kawiozem
- **Krem z topinamburu** z pesto ze słonecznika
- **Dorsz smażony** na leczo z soczewicą, chrust z chorizo, pieczona kapusta, sos winno-maślany
- **Financier z ziarnem kakaowca** z musem karmelowym oraz tatarem ze śliwki i mango

III ZESTAW - 169 PLN / os.

- **Carpaccio z buraka** z orzechami, rukolą, serem feta i oliwą
- **Bulion z suszonych grzybów i włoszczyzny** z makaronem francuskim
- **Filet z kaczki na różowo**, knedle z morelą, czerwona kapusta, sos drobiowy
- **Sernik z bakaliami** i lodami pistacjowymi



MENU WIGILIJNE

----- BUFETOWE -----



I ZESTAW - 159 PLN / os.

- **Barszcz czerwony** na domowym zakwasie z uszkami jarskimi
- **Karp** zapiekany w śmietanie
- **Schab ze śliwką** i z sosem orzechowym
- **Indyk** w pomarańczach
- **Kluski ziemniaczane** z okrasą wegetariańską
- **Zasmażana kiszona kapusta** z majerankiem
- **Ciasto:** sernik z makiem, piernikowy crème brûlée

II ZESTAW - 169 PLN / os.

- **Zupa grzybowa** z lanymi kluskami
- **Pieczony dorsz** z sosem cytrynowym i migdałami
- **Karkówka** z sosem morelowym
- **Kurczak** nadziewany suszonymi pomidorami i mozzarellą
- **Pierogi** z mięsem, jabłko z karmelizowaną cebulą
- **Pęczotto** z burakami i fetą
- **Warzywa parowane** z masłem ziołowym
- **Ciasto:** piernik z powidłami, eklerki z kremem orzechowym

III ZESTAW - 239 PLN / os.

- **Zupa grzybowa** z lanymi kluskami
- **Barszcz czerwony** z uszkami
- **Karp** zapiekany w śmietanie
- **Sandacz** w sosie rakowym
- **Polik wieprzowy** w sosie demi glace z zielonym pieprzem
- **Pierogi** z kapustą i grzybami
- **Ziemniaki** z okrasą z cebuli i grzybów
- **Modra kapusta** ze śliwką
- **Risotto grzybowe** z grana padano
- **Ciasto:** mus czekoladowy z chilli, 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

145 PLN netto / os. / do 2h

- **Ptysie z musem** z wędzonej makreli i kiszonym ogórkiem
- **Matjas** w sosie musztardowo-miodowym
- **Paszтет z karpia** z żurawiną
- **Roladki z wędzonego łososia** z serkiem Philadelphia
- **Paszтет z dziczyzny** z bakaliami
- **Salaty z gorgonzolą**, piklowaną dynią i prażonym słonecznikiem
- **Selekcja serów** z konfiturami owocowymi
- **Mięsa pieczone** z sosem chrzanowym i żurawinowym
- **Pieczyno, 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 PLN netto / os. / do 2h

- **Mix ciast świątecznych:**
sernik z makiem,
ciasto czekoladowe,
piernik z powidłami
- **Świąteczne monoporcje deserowe**
- **Babeczki owocowe**



MENU OPEN BAR

	PAKIET I	PAKIET II	PAKIET III	PAKIET IV
KAWA I HERBATA	✓	✓	✓	✓
WODA MINERALNA	✓	✓	✓	✓
SOKI OWOCOWE	✓	✓	✓	✓
WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZU	✓	✓	✓	✓
NAPOJE GAZOWANE		✓	✓	✓
PIWO		✓	✓	✓
WINO		✓	✓	✓
WÓDKA			✓	✓
WHISKY				✓
GIN				✓
RUM				✓
TEQUILA				✓
MARTINI				✓
DODATKI DO DRINKÓW				✓

CENY NETTO

DO 2 GODZIN	30 PLN	90 PLN	X	X
DO 4 GODZIN	40 PLN	100 PLN	125 PLN	195 PLN
DO 6 GODZIN	52 PLN	129 PLN	158 PLN	230 PLN





ZAPYTAJ O TERMIN

NA TWOJE SPOTKANIE WIGILIJNE

telefon:

(+48) 506 381 034 | (+48) 506 179 032

e-mail:

konferencje@fabrykawelny.pl

adres:

ul. Grobelna 4, 95-200 Pabianice

www.fabrykawelny.pl