



# 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](http://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 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

**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

29 zł do 2 h / 36 zł do 4 h / 48 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

112 zł do 4 h / 142 zł do 6 h

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

---

## IV ZESTAW

180 zł do 4 h / 210 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**

---