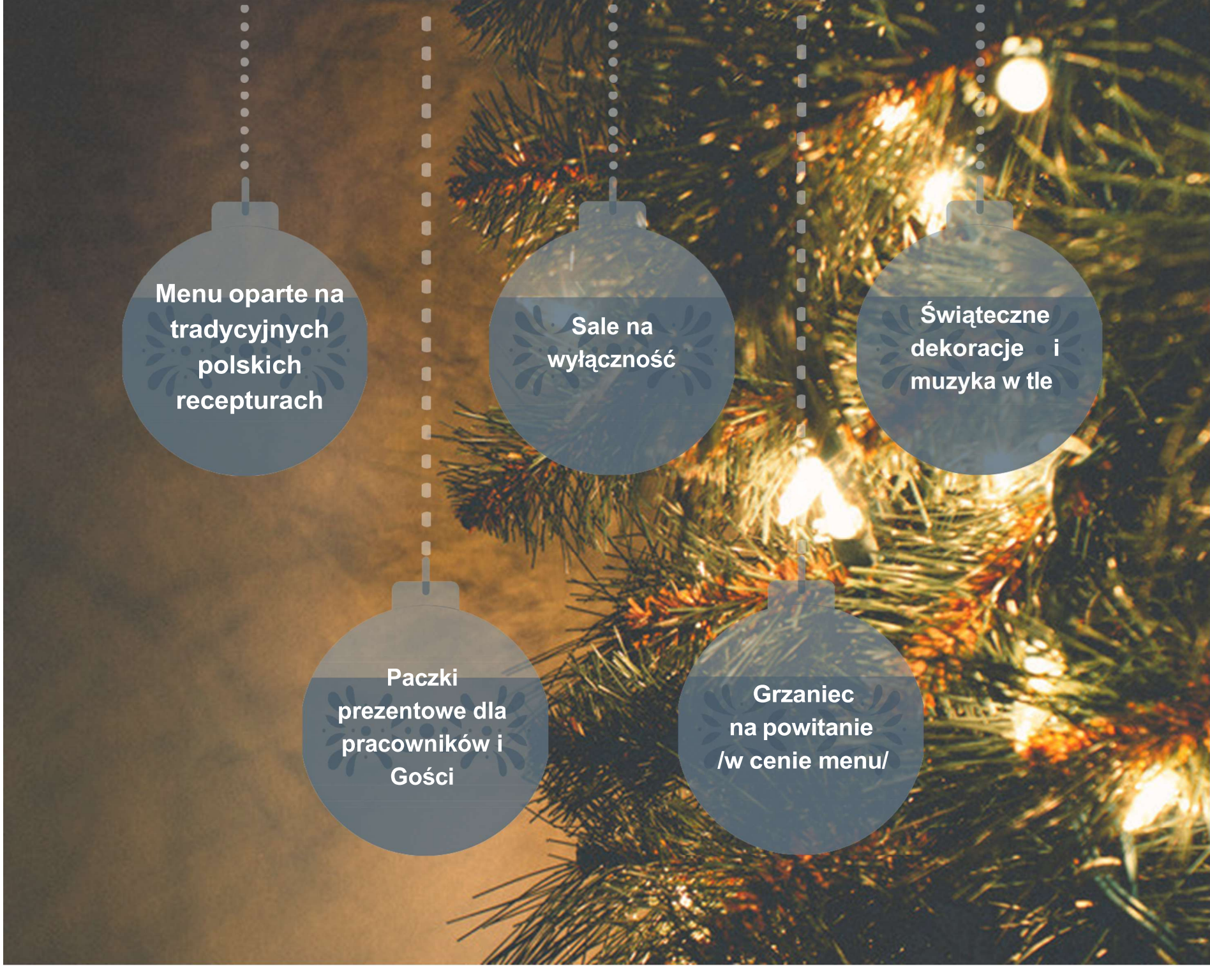
VIVALDI HOTEL ★★★★

CZTERY PORY ROKU RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA 2026




Menu oparte na tradycyjnych polskich recepturach
Sale na wyłączność
Świąteczne dekoracje i muzyka w tle
Paczki prezentowe dla pracowników i Gości
Grzaniec na powitanie /w cenie menu/



SZANOWNI PAŃSTWO

Zbliża się wyjątkowy czas w roku – Święta Bożego Narodzenia. To chwile pełne ciepła i magii, kiedy w tle rozbrzmiewają polskie kolędy, a w powietrzu unosi się aromat pierników, cynamonu i pomarańczy. Nastrojowo przystrojony stół oraz świąteczna atmosfera sprzyjają wspólnemu przeżywaniu tych niezapomnianych momentów.

Świąteczne spotkania wigilijne dla firm to doskonała okazja, by podziękować pracownikom za cały rok współpracy oraz podsumować wspólne osiągnięcia.

Dlatego z wielką radością prezentujemy Państwu ofertę wigilijną Hotelu Vivaldi** na rok 2026**. Nasz Szef Kuchni przygotował propozycje menu inspirowane tradycją, a zarazem wzbogacone o sugestie naszych Gości. Wierzymy, że przedstawiona oferta spełni Państwa oczekiwania i że wkrótce będziemy mogli ugościć Państwa w świątecznej atmosferze naszego hotelu.



MENU
w formie bufetu

205 PLN/os.*
min. 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE
1,5 porcji/os.

Filet z dorsza w cieście piwnym
Pieczona noga z kaczki/sos majerankowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa

DODATKI

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Warzywa gotowane na parze
Frytki
Ryż z warzywami

ZIMNY BUFET
1,5 porcji/os.

Ryba po grecku (dorsz)
Mięsa pieczyste/chutney
Sałatka jarzynowa z jajkiem
Carpaccio z buraka/ser feta/karmelizowane orzechy/krem z octu balsamicznego
Pieczywo/masło smakowe

DESER

Sernik tradycyjny
Makowiec z bakaliami

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU
w formie bufetu

275 PLN/os.*
min. 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwone na zakwasie z buraka / uszka z grzybami
lub
Zupa z suszonych grzybów / kasza pęczak /oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

2 porcje/os.

FiFilet z dorsza w cieście piwnym
Smażony filet z karpia/sos grzybowy
Pieczona noga z kaczki/sos majerankowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa

DODATKI

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Warzywa gotowane na parze
Frytki
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ryż z warzywami

ZIMNY BUFET

2 porcje/os.

Ryba po grecku(dorsz)
Mięsa pieczyste/zimne sosy
Roladka z łososia wędzonego z musem ziołowym
Sałatka jarzynowa z jakiem
Carpaccio z buraka/ser feta/karmelizowane orzechy/krem z octu balsamicznego
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Sernik tradycyjny
Makowiec z bakaliami
Tartaletki cytrynowe/beza włoska

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU
na platerach

SERWOWANE “W STÓŁ”
310 PLN/os.*

ZUPA

Barszcz czerwone na zakwasie z buraka/ uszka z grzybami
lub
Zupa z suszonych grzybów / kasza pęczak /oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

2 porcje/os.

Smażony filet z dorsza
Pieczona noga z kaczki
Zrazy wołowe
Pierogi z kapustą (własnej produkcji) i grzybami

DODATKI

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Buraczki zasmażane z chrzanem
Warzywa gotowane na parze
Puree ziemniaczane z koperkiem
Ryż z warzywami
Kopytka pietruszkowe
Sosy: rozmarynowy i porowy

ZIMNY BUFET

2 porcje/os.

Ryba po grecku (dorsz)
Łosoś gravlax / ogórek imbirowy
Mięsa pieczyste / zimne sosy
Roladka z łososia wędzonego z musem ziołowym
Sałatka jarzynowa z jajkiem
Carpaccio z buraka / ser feta / karmelizowane orzechy / krem z octu balsamicznego
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Makowiec z bakaliami
Sernik tradycyjny
Tarta cytrynowa z bezą włoską

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU
na platerach

SERWOWANE “W STÓŁ”
375 PLN/os.*

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / uszka z grzybami
lub
Zupa z grzybów leśnych / kasza pęczak / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

2,5 porcji /os.

Smażony filet z dorsza
Smażony filet z karpia
Pieczona noga z kaczki
Zrazy wołowe
Pierogi z kapustą (własnej produkcji) i grzybami

DODATKI

Modra kapusta gotowana w czerwonym winie
Buraczki zasmażane z chrzanem
Warzywa gotowane na parze
Puree ziemniaczane z koperkiem
Ryż z warzywami
Kopytka pietruszkowe
Kulebiak z kapustą i grzybami
Sosy: kaparowy, rozmarynowy, z suszonych grzybów

ZIMNY BUFET

2,5 porcji /os.

Ryba po grecku (dorsz)
Śledź po cygańsku
Krewetki w panko / chutney z mango, jabłka i chili
Łosoś gravlax / ogórek imbirowy
Mięsa pieczyste / zimne sosy
Roladka z łososia wędzonego z musem ziołowym
Sałatka jarzynowa z jajkiem
Carpaccio z buraka / ser feta / karmelizowane orzechy / krem z octu balsamicznego
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Sernik tradycyjny
Makowiec z bakaliami
Tartaletki cytrynowe / beza włoska
Piernik z powidłami

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU
serwowane

SKRÓCONE
(wybór dania głównego)
160 PLN/os.*
do 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie / uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza / puree ziemniaczane / modra kapusta/szpinak/ sos z suszonych grzybów
lub
Zraz wołowy / kopytka pietruszkowe / buraczki zasmażane z chrzanem / dynia / sos rozmarynowy
lub
Pierogi z kapustą i grzybami / pierogi z ricottą i szpinakiem / karmelizowany burak / okrasa ze smażonej cebuli

DESER

Sticky toffee pudding / sos karmelowy / lody śmietankowe

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



MENU
serwowane

SKRÓCONE
(wybór zupy, dania głównego i deseru)
220 PLN/os.*
do 15 osób

PRZYSTAWKA

Łosoś gravlax / crème fraiche / ogórek imbirowy

ZUPA

Barszcz czerwone na zakwasie z buraka/ uszka z grzybami
Lub
Zupa z suszonych grzybów / kasza pęczak / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza / puree ziemniaczane / modra kapusta / szpinak / sos z suszonych grzybów
lub
Zraz wołowy / kopytka pietruszkowe / buraczki zasmażane z chrzanem / dynia / sos rozmarynowy
lub
Pierogi z kapustą i grzybami / pierogi z ricottą i szpinakiem / karmelizowany burak / okrasa ze smażonej cebuli

DESER

Brownie z sosem czekoladowym / pralina orzechowa / lody śmietankowe / żel z brandy
lub
Sticky toffee pudding / sos karmelowy / lody śmietankowe

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.



Napoje

Napoje

- **Soki owocowe** podawane w karafkach/ kompot z suszu - 19zł/l
- **Woda z cytryna lub miętą** podawana w karafkach - 12zł/l
- **Kawa czarna lub biała** - 13zł/szt.
- **Herbata Vertea** - 7zł/szt.

- **Pakiet Napojów I**

bez limitu do 4h - 44zł/os

Świeżo parzona kawa, wybór herbat w formie bufetu, soki owocowe i woda z cytryną/miętą podawana w karafkach, kompot z suszu

- **Pakiet Napojów II**

bez limitu do 4h - 59zł/os

Świeżo parzona kawa, wybór herbat w formie bufetu, soki owocowe i woda z cytryną lub miętą podawana w karafkach, kompot z suszu, napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic)

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT
10% opłata za obsługę kelnerską doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 8 osobowych i większych.

Paczki prezentowe



Paczki świąteczne dla pracowników to doskonały sposób na okazanie wdzięczności za ich zaangażowanie i efektywność w ostatnich miesiącach. Odpowiednio dobrane i przygotowane paczki świąteczne mogą wzmacniać poczucie przynależności do zespołu, a także promować markę poza miejscem pracy.

Mając to na uwadze, przygotowaliśmy paczki świąteczne, które będą miłym gestem w tym wyjątkowym czasie.
Ich zawartość możemy dostosować do Państwa oczekiwań lub preferencji osoby, która ma zostać obdarowana.

Paczki posiadają wiele świątecznych akcentów i są gustownie zapakowane w karton, który ułatwia transport.

W zestawie mogą znaleźć się nasze, domowe przetwory jak np.: mus z białej czekolady, marynowane grzybki, konfitury jak i klasyczne czekoladki, świąteczna, aromatyczna herbata czy eleganckie wino.

Proponujemy przykładowe zestawy w cenie 149zł i 179zł brutto.





* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT



W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

W trakcie składania zamówienia uprzejmie prosimy o przekazanie informacji dotyczących alergii, diety czy nietolerancji pokarmowych uczestników spotkania.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

VIVALDI HOTEL ★★★★

CZTERY PORY ROKU RESTAURACJA

Rezerwacje:

gastronomia@vivaldi.pl

61 858 81 30

www.vivaldi.pl/poznan