


WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Boże Narodzenie
w Hotelu Windsor

Rodzinne Święta w Hotelu Windsor

TERMIN: 24 – 26 grudnia 2021

Świąteczna oferta Hotelu Windsor ma najbogatsze menu wśród hoteli pod Warszawą! Specjalnie dla naszych Gości przygotowaliśmy pakiet w dwóch wariantach: SILVER i GOLD All Inclusive. Zapraszamy do wspólnego świętowania!

PAKIET ŚWIĄTECZNY

- 3 dni (2 noclegi) w komfortowych pokojach
- Upominki dla Gości
- Całodzienne menu dla dorosłych (śniadania, obiady, kolacje) oraz menu dla dzieci (śniadania, obiady, kolacje), w tym:
 - 24 grudnia/piątek
 - Lunch postny
 - Uroczysta kolacja wigilijna z tradycyjnymi, świątecznymi przysmakami oraz koncertem kolęd
 - 25 grudnia/sobota
 - Świąteczne śniadanie w dzień Bożego Narodzenia
 - Uroczysty obiad
 - Bogata kolacja
 - Rodzinne ognisko z pieczeniem kiełbasek oraz grzane wino dla dorosłych i gorąca czekolada dla dzieci
 - 26 grudnia/niedziela
 - Świąteczne śniadanie
 - Uroczysty brunch z atrakcjami kulinarnymi

ATRAKCJE I RELAKS

- Wspólne, tradycyjne kolędowanie przy muzyce na żywo
- Dyskoteka dla dorosłych w hotelowym klubie
- Dostęp do strefy saun (sucha, parowa, infrared)
- Rozgrzewający seans w jacuzzi/1 seans
- Terapia światłem w solarium/1 seans
- Nielimitowany dostęp do siłowni
- Nielimitowany dostęp do strefy gier: bilard, Xbox, ping-pong

457zł
os./doba

PAKIET SILVER

pakiet świąteczny z nielimitowanymi napojami bezalkoholowymi: kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane
Open bar codziennie: 24.12., 25.12., 26.12.

509zł
os./doba

PAKIET GOLD ALL INCLUSIVE

pakiet świąteczny z nielimitowanymi napojami alkoholowymi i bezalkoholowymi: kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane oraz alkohole piwo, wino, wódka
Open bar codziennie: 24.12., 25.12., 26.12.

ATRAKCJE DLA DZIECI

- Wyjątkowa niespodzianka na powitanie
- Wspólne ubieranie choinki
- Wizyta Św. Mikołaja i wręczanie prezentów
- Pieczenie świątecznych ciasteczek
- Bawialnia dla Malucha wypełniona kolorowymi zabawkami oraz Figlarnia (kraina zabaw)
- Świąteczny program atrakcji i animacji
- Zimowe gry i zabawy na świeżym powietrzu
- Mini kino z maratonem bajek
- Rodzinne warsztaty plastyczne: stroiki oraz ozdoby choinkowe
- Specjalne menu dla dzieci



INFORMACJE DODATKOWE

- Dodatkowa promocja! Przedłużenie pobytu w specjalnych cenach
- Wyjątkowe ceny dla dzieci!
 - Dziecko do lat 3: GRATIS (jeśli dziecko śpi na łóżku z rodzicami)
 - Dziecko 4-10 lat: 599 zł/pakiet 3 dni z napojami i animacjami
- Wczesne zameldowanie już od godz. 10:00
- Późne wymeldowanie do godz. 16:00
- Bezpłatne WiFi oraz parking

REZERWACJA!

DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 22 782 87 01

Recepcja@WindsorHotel.pl
+48 669 808 988
+48 22 782 87 87

*Podane ceny zawierają podatek VAT. Cena za osobę/dobę w pokoju 2-osobowym. Cena nie zawiera opłaty klimatycznej. Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany składowych pakietu lub jego odwołania w związku z obowiązującymi przepisami dotyczącymi COVID-19.

MENU ŚWIĄTECZNE

Open Bar

PAKIET SILVER

kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane,
woda mineralna, woda gazowana

24 grudnia 14:00 - 22:00

PAKIET GOLD ALL INCLUSIVE

piwo, wino, wódka
kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane,
woda mineralna, woda gazowana

25 grudnia 10:00 - 22:00

26 grudnia 10:00 - 16:00

Lunch postny 24 grudnia

BUFET GORĄCY

Krem z białych warzyw
Zupa rybna
Sola w sosie cytrynowym
Fileciki z okonia, sos czosnkowy
Pierogi ruskie
Puree ziemniaczane
Kasza bulgur
Bukiet warzyw gotowanych na parze
Marchewka zasmażana

BUFET DESEROWY

Deser czekoladowy
Domowa szarlotka
Świąteczne ciasto comber
Tarta gruszkowa
Tradycyjna kremówka
Owoce filetowe i w całości

BUFET SAŁATKOWY

Sałata radicchio
Mix sałat z dodatkami
Wybór surowych warzyw
Kapary
Marynowane warzywa
Buraczki gotowane
Sos Balsamico, Vinegrette
Sos Rose Mary
Sos jogurtowo-koperkowy
Sos czosnkowy



Kolacja wigilijna

24 grudnia

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Tymbalik rybny

Dla dzieci: Chipsy z łososia z sosem aioli

ZUPA

Zupa grzybowa z łazankami

Dla dzieci: Zupa owocowa

DANIE GŁÓWNE

Karp smażony saute z puree szafranowym i kapustą wigilijną z grzybami

Dla dzieci: Nugetsy z karpia z frytkami z pietruszki i sałatką coleslaw

DESER

Strudel bakaliowy z lodami waniliowymi /dla dorosłych i dla dzieci

NAPOJE

Kompot z suszu

Aromatyczna kawa z ekspresu

Szeroki wybór herbat

Soki owocowe

Napoje gazowane

Woda mineralna i gazowana

BUFET

ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Śledź pod pierzynką

Roladka z łososia z serkiem ricotta

Pstrąg w galarecie

Tartaletki z avocado

Salatka jarzynowa

Salatka nicejska z tuńczykiem

Salatka jajeczna

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony

Pasztecik z kapustą

Dorsz saute

Pierogi z kapustą

Pierogi z jabłkiem

Łazanki z kapustą i grzybami

Krokiety ziemniaczane z pieczarkami

BUFET DESEROWY

Wybór domowych ciast:

makowiec, sernik, piernik, orzechowiec

Owoce filetowane oraz w całości



Świąteczny obiad

25 grudnia

BUFET GORĄCY

Krem z dyni
Rosół z makaronem
Sum z sosem szczawiowym
Policzki wieprzowe w jarzynach
Kotleciki z kurczaka
Korona ze schabu, sos śliwkowy
Makaron tagliatelle z bazylią
Ziemniaki opiekane
Buraczki zasmażane
Warzywa ratatouille

BUFET SAŁATKOWY

Salata radicchio
Mix sałat z dodatkami
Wybór surowych warzyw
Kapary
Marynowane warzywa
Buraczki gotowane
Sos Balsamico, Vinegrette
Sos Rose Mary
Sos jogurtowo-koperkowy
Sos czosnkowy

BUFET DESEROWY

Tirsolte bondekiper
Ciasto budyniowe z malinami
Sernik na zimno
Biszkopt z musem truskawkowym
Domowa szarlotka
Owoce filetowane oraz w całości

Rodzinne ognisko

25 grudnia

Kielbaska z dodatkami
Aromatyczny grzaniec dla dorosłych
Gorąca czekolada dla dzieci



Uroczysta kolacja

25 grudnia

BUFET GORĄCY

Krem kokosowy
Karmazyn saute, sos holenderski
Kotleciki schabowe, sos myśliwski
Udziec z indyka, sos kawowy
Kluski śląskie
Pilaw ryżowy z oliwkami
Bukiet warzyw z sosem beszamelowym
Kapusta po alzacku

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Avocado z krewetkami
Połudwiczka faszerowana
Galaretki drobiowe
Wybór mięs pieczonych
Jaja faszerowane kolorowymi pastami
Bliny gryczane z pastą z papryki
Mozarella z musem z dyni

BAR SAŁATKOWY

Salata radicchio
Mix sałat z dodatkami
Wybór surowych warzyw
Kapary
Marynowane warzywa
Buraczki gotowane
Sos Balsamico, Vinegrette
Sos Rose Mary
Sos jogurtowo-koperkowy
Sos czosnkowy

DESERY

Krem brulle z jagodami
Sernik duet
Świąteczny keks
Orzechowiec
Ciasto WZ
Owoce filetowe i w całości



Świąteczny Brunch

26 grudnia

BUFET GORĄCY

Zupa imbirowa
Rosół domowy z makaronem
Okoń w cieście piwno-cytrynowym
Befsztuczki z polędwiczki wieprzowej
z kaparami
Indyk z sosem kurkowym
Nugetsy z kurczaka
Kluseczki ziołowe
Ziemniaki opiekane
Buraczki zasmażane
Fasolka szparagowa z masłem

STACJA KUCHARSKA

Szynka pieczona w całości
z sosem truflowym

BUFET

ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pierogi z polędwiczki wieprzowej
Mozzarella z pomidorkami
Faszerowane papryczki
Voule a vente z pieczarkami
Sałatka ze szpinaku
Sałatka z wędzonej szynki
ze świeżymi warzywami
Sałatka coleslaw
Sałatka z czerwonych buraczków
Surówka z marchewki z jabłkiem

BUFET DESEROWY

Deser czekoladowy
Wybór ciast domowych:
szarlotka, kruche ze śliwką,
murzynek, tiramisu
Owoce filetowe i w całości





Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziorem Zegrzyńskim

www.WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 22 782 87 01
+48 607 323 773