


WINDSOR
HOTEL ★★★★★



WIGILIA
FIRMOWA



WIGILIA FIRMOWA

Szanowni Państwo,
wigilia firmowa w Hotelu Windsor**** w Jachrance to wyjątkowe wydarzenie w przepięknej lokalizacji z doskonałą kuchnią i wieloletnim doświadczeniem w organizacji imprez firmowych, bankietów i uroczystości.

Święta i koniec roku to doskonała okazja do podsumowań, składania życzeń osobistych i biznesowych, ustalania celów na przyszłość i motywowania zespołu. To czas na budowanie i utrwalanie dobrych relacji z partnerami, kontrahentami i pracownikami. Wiemy, jak ważna jest atmosfera, bezpieczeństwo i nieskazitelny przebieg takiego spotkania. Skorzystaj z naszej wiedzy i doświadczenia oraz wszechstronnych możliwości Hotelu Windsor ****.

Zadbamy o każdy szczegół Państwa wydarzenia i dopasujemy ofertę do charakteru spotkania. Pomożemy dobrać odpowiednie atrakcje, menu, program spotkania. Zaplanuj świąteczne spotkanie biznesowe i zachwyć uczestników perfekcyjną organizacją. Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu włączając w to również opcje dań wegetariańskich i wegańskich.

ZACHĘCAMY DO UROZMAICENIA MENU O DODATKOWE ELEMENTY, M.IN.:

- Stacje live cooking
- Fontanna czekoladowa w akompaniamencie owoców filetowanych
- Sum na gorąco z dodatkami
- Stacja z naleśnikami i goframi z domowymi konfiturami/owocami
- Bufet gorący z pierogami, kartaczami i knedlami
- Bar z obsługą barmańską i dodatkami
- Alkohole w cenach specjalnych



KOLACJA BUFETOWA

149 ZŁ NETTO/OS.

BUFET GORĄCY

- Żurek z awokado z jajkiem i twarogiem
- Barszcz czerwony
- Fileciki z polskiego okonia na warzywnym ratatouille
- Karp pieczony z dodatkiem oleju lnianego z pieczarkami
- Pierożki z siemienia lnianego z bryndzą
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Zapiekanka ziemniaczana

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

- Karp po żydowsku
- Flądra na warzywach duszonych w czerwonym winie
- Łosoś wędzony z serkiem ricotta
- Śledź w trzech smakach
- Półmisek mięs pieczonych i wędzonych domowym sposobem
- Schab pieczony z musem śmietanowo-chrzanowym
- Jaja z kolorowymi pastami
- Mini ptysie z musem z wędzonego pstrąga

SALAŃKI

- Sałatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
- Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- Wigilijna sałatka kujawska ze śledziem

DODATKI

- Marynowane warzywa i owoce
- Surowe warzywa
- Zestaw zimnych sosów
- Masło smakowe
- Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

- Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
- Asortyment owoców sezonowych

ZAPRASZAMY DO WYBORU NAPOJÓW Z SZEROKIEJ OFERTY PAKIETÓW OPEN BAR.

Bufety są uzupełniane przez 4 godz.
Przedłużenie uzupełniania bufetów - 19 zł netto/os./godz.



KOLACJA SERWOWANA

159 ZŁ NETTO/OS.

DANIA SERWOWANE

ZUPA (1 DO WYBORU)

- Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
- Zupa owocowa z makaronem domowym
- Aromatyczna zupa grzybowa z ziołami
- Żurek z awokado z jajem, ziemniakami i twarogiem

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

- Sum saute z sosem szczawiowym podany z puree szafranowym oraz marchewką z imbirem
- Smażony filet z sandacza serwowany z pęczakiem z bakaliami oraz buraczkami w winie
- Karp z dodatkiem oleju lnianego serwowany z grzybami duszonymi oraz puree z batata
- Troć pieczona z cytryną serwowana z kapustą duszoną z jabłkiem i ziemniakami chatou

DESER (1 DO WYBORU)

- Wykwintny mus śmietankowy z sosem piernikowym
- Strudel z makiem i bakaliami z lodami waniliowymi
- Fantazja czekoladowa z segmentami pomarańczowymi
- Beza z kremem migdałowym z karmelizowanymi śliwkami

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

- Karp po żydowsku
- Rolmopsy z łososia po marynarsku
- Flądra na warzywach duszonych w czerwonym winie
- Łosoś wędzony z serkiem ricotta
- Śledź w trzech smakach
- Półmisek mięs pieczonych i wędzonych domowym sposobem
- Schab pieczony z musem śmietanowo-chrzanowym
- Jaja z kolorowymi pastami
- Mini ptysie z musem z wędzonego pstrąga
- Pickle warzywne i owocowe

SALATKI

- Sałatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
- Sałatka nicejska z wędzonym tuńczykiem
- Wigilijna sałatka kujawska ze śledziem

DODATKI

- Marynowane warzywa i owoce
- Surowe warzywa
- Zestaw zimnych sosów
- Masło smakowe i wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

- Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
- Asortyment owoców sezonowych

ZAPRASZAMY DO WYBORU NAPOJÓW Z SZEROKIEJ OFERT PAKIETÓW OPEN BAR.

Bufety są uzupełniane przez 4 godz.

Przedłużenie uzupełniania bufetów - 19 zł netto/os./godz.



JAK DO NAS DOJECHAĆ

- Warszawa - 40 min.
- Lotnisko Modlin - 15 min.
- Lotnisko Chopina - 45 min.
- Droga ekspresowa S8 - 20 min.


HOTEL ★★★★★



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

