

Gwiazdka Firmowa

Z Najlepszymi
U Najlepszych



HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS

Poczuj Magię świąt w firmowym gronie

Pakiet Świąteczny – 120 zł / za osobę

Zbliżające się Święta to doskonały moment, by podziękować zespołowi za cały rok pracy i wspólnie celebrować w wyjątkowej atmosferze. Hotel e v v a**** oraz Gustum Wino & Bar zapraszają do organizacji firmowej wigilii, która stanie się magicznym wydarzeniem pełnym smaku, relaksu i świątecznej radości.

Dlaczego warto?

- ✨ Świąteczne menu: autorskie potrawy inspirowane tradycyjną kuchnią w nowoczesnym wydaniu, przygotowane przez naszą szefową kuchni.
- ✨ Elegancka atmosfera: stylowe wnętrza Gustum oraz przestrzeń dostosowana do potrzeb Twojej firmy.
- ✨ Relaks i integracja: możliwość połączenia wigilii z wieczorem w strefie wellness lub wizytą w naszym kasynie.
- ✨ Personalizacja oferty: dopasujemy menu, dekoracje i harmonogram wydarzenia do Twoich oczekiwań.

Zorganizuj wigilię, która połączy świąteczną magię z profesjonalizmem. Zadbaj o niezapomniane wspomnienia swojego zespołu – skontaktuj się z nami już dziś i zarezerwuj termin! 🎄

Menu

Przystawka

Domowa Grzanka z focaccia, podawana z twarogiem wędzonym, z szarpanym pstrągiem z Zielenicy i koprem

Zupa

do wyboru:

Barszcz czerwony na domowym zakwasie buraczanym z grzybowymi uszkami lub kapuśniakiem drożdżowym

Barszcz biały grzybowy z puree ziemniaczanym i duszonymi na maśle borowikami z cebulą

Krem z topinamburu i grzybów, podawany z grzanką z domowej focacci pod parmezanową pierzynką



Menu

Danie Głównie

do wyboru:

wolno pieczone zrazy wołowe z wędzonym boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym, grzybowe kaszotto truflowe z kaszy gryczanej białej, brukselki w sezamie.

rolada schabowa faszerowana kiszoną kapustą i grzybami, kluski śląskie, sos demi-glace z musztardą francuską, buraczki z czarną porzeczką.

połędwica z dorsza, cytrynowe risotto, sos maślany z chili, orzechowa kruszonka z suszoną żurawiną

Deser

do wyboru:

sernik korzenny z pomarańczą, piernikową kruszonką i sezonowymi owocami

piernik staropolski z powidłem śliwkowym polany ciemną czekoladą z bakaliami

+ kompot z suszu w cenie



Bufety

Bufet Ciepłych Przekąsek Świątecznych

1x półmisek = 8 osób

1. Półmisek pierogów - 150 zł
2. Półmisek kapusty z grochem i grzybami - 130 zł
3. Półmisek gołąbków z mixem kasz i konfitowaną jagnięciną - 230 zł
4. Półmisek pieczonego łososa w sosie kaparowo - pomidorowym z pieczarkami - 220 zł

Bufet Zimnych Przekąsek Świątecznych

1x półmisek = 8 osób

1. Sałatka Jarzynowa - 110zł
2. Roladka śledziowa z łososiem i musem chrzanowym podawana - 160 zł
3. Półmisek domowych mięs pieczystych - 250 zł
4. Sałatka śledziowa z jajkiem, jabłkiem i cebulą - 120 zł

Bufet Słodkości Świątecznych

1 ciasto - 12 porcji

1. Ciasto orzechowo - makowe - 150 zł
2. Sernik Gustum - 150 zł
3. Miodownik z powidłem śliwkowym - 140 zł
4. Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym - 120 zł



Oferty dodatkowe

Koncert Świąteczny – muzyka na żywo – 1000 zł
Saksofon

Wizyta Świętego Mikołaja – 500 zł

Quiz Świąteczny – 300 zł

Dekorowanie Pierników – 500 zł

ChristmasCaraoke / Kolędy – 500 zł

Stół Bilardowy – tylko w dużej sali – 300 zł



Skontaktuj się z nami

Dział Sprzedaży

508 109 049

sprzedaz@hotelevva.pl

15 851 00 10

[recepcja @hotelevva.pl](mailto:recepcja@hotelevva.pl)

HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS

