

The background is a light cream color with a subtle pattern of small gold dots. It is framed by a decorative border of Christmas ornaments and pine branches. The ornaments include blue glitter balls, gold glitter balls, and white balls with blue or gold patterns. The pine branches are green with white snow-like dusting and small gold berries. The text 'Hotel Ilan' is centered in a large, dark brown serif font. A small leafy branch is positioned above the letter 'e' in 'Ilan'.

Hotel Ilan

— Feel The Tradition —



FIRMOWE
SPOTKANIA
ŚWIĄTECZNE
2026

MENU SERWOWANE

PAKIET I - 120 ZŁ /OS

zupa / danie główne / deser
kawa / herbata / woda / soki owocowe /
kompot z suszu

PAKIET II - 155 ZŁ /OS

4 przekąski zimne / zupa / danie główne / deser
kawa / herbata / woda / soki owocowe /
kompot z suszu

PAKIET III - 199 ZŁ /OS

6 przekąsek zimnych / zupa / danie główne /
3 minideserki w bufecie
kawa / herbata / woda / soki owocowe /
kompot z suszu

MENU SERWOWANE DO WYBORU

ZUPY

Tradycyjny barszcz czerwony
z grzybowymi uszkami

Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami

Krem z pieczonego buraka i kapusty czerwonej
z kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

Sandacz z patelni, holiszek z grzybami i kaszą bulgur,
piklowane tagliatelle z marchwi, sos z pieczonych
papryk i pomidorów

Karp z pieca, puree ziemniaczane, kapusta
zasmażana z grzybami, sos chrzanowy,
piklowana cebula

Noga z kaczki confit, puree z batata, sos
pomarańczowy, brokuł w emulsji, kiszona rzodkiewka

Policzki wołowe w sosie własnym, kapusta po
burgundzku, kluski śląskie, chrust z pora

Indyk sous-vide w sosie kurkowym, zapiekanka
gratin, buraczki z malinami

MENU SERWOWANE DO WYBORU

DESERY

Tradycyjny sernik, crumble, sos malinowy

Pascha z bakaliami

Mini beza z mascarpone i owocami

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź tradycyjny z marynowaną cebulką

Śledź po żydowsku

Rolada z łososia norweskiego ze świeżym szpinakiem,
musztardą francuską i musem kaparowym

Ryba po grecku

Sałatka z panierowanym serem halloumi, marynowaną
gruszką i boczniakiem, pomidor koktajlowy, sos
vinaigrette

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Talerz mięs pieczonych
(rolada z kaczki, rostbef, pasztet)

Sałatka śledziowa z ziemniaczkami i piklami

Terrina z kurczaka z grzybami i pietruszką

Karp po żydowsku w galarecie z rodzynkami

Tymbaliki drobiowe

MENU BUFETOWE

***OFETA DLA MIN 20 OSÓB**

PAKIET I - 125 ZŁ / OS

zupa / 3 dania gorące (mięsne / rybne / wege) /
2 dodatki / 2 rodzaje minideserów

kawa / herbata / woda / soki owocowe /
kompot z suszu

Dodatkowe zimne przekąski do dań bufetowych
- **10 zł / rodzaj / osoba**

MENU BUFETOWE DO WYBORU

ZUPY

Tradycyjny barszcz czerwony z grzybowymi uszkami

Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami

Krem z pieczonego buraka i kapusty czerwonej
z kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

Chrupiący filet z karpia

Filet z sandacza po grecku

Sandacz pieczony w sosie porowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Bigos świąteczny

Noga z kaczki w sosie żurawinowym

Udziec z indyka z grzybami

DODATKI

Puree ziemniaczano - chrzanowe

Puree z batata

Kopytka

W RAMACH KAŻDEGO PAKIETU OFERUJEMY:

Kompleksową organizację spotkania
Świąteczną dekorację stołów
Profesjonalną obsługę kelnerską
Bezpłatny parking hotelowy
Kompozycję menu z uwzględnieniem diet
i nietolerancji pokarmowych

Podane ceny są cenami brutto
i zawierają 8% i 23% podatku VAT

INFORMACJA I REZERWACJA:

Aleksandra tel. 506 196 015
email: marketing@hotelilan.pl

Svetlana tel. 506 196 025
email: konferencje@hotelilan.pl