



HAVET

HOTEL RESORT & SPA · DŹWIRZYNO



Wigilia *firmowa*



Magia świąt nad Bałtykiem



OFERTA DLA FIRM · SEZON ŚWIĄTECZNY 2026

OPCJA I

Restauracja Moonlight

Wigilia w formie bufetu · od 30 osób

189 zł

netto / osoba

OPCJA II A

Restauracja Magia Lubczyku – Wigilia serwowana

Menu serwowane · do 30 osób

160 zł

netto / osoba

OPCJA II B

Restauracja Magia Lubczyku – kolacja degustacyjna

Menu degustacyjne · do 20 osób · ok. 3 godz.

220 zł

netto / osoba



OPCJA I

Restauracja Moonlight

Wigilia w formie bufetu · od 30 osób

189 zł

NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKA W STOLE

◆ Gravlax korzenny z łososia

dynia piklowana · emulsja jabłkowa · koper · popcorn z gryki · groszek czepny

ZUPA

- ◆ Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kiszoną kapustą i grzybami
- ◆ Postna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE

- ◆ Smażony filet z karpia w sosie piernikowo-śliwkowym
- ◆ Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- ◆ Filet z kurczaka w sosie tymiankowym
- ◆ Pierogi z kapustą i grzybami
- ◆ Łazanki z kapustą i podgrzybkami

DODATKI

- ◆ Pieczone ziemniaczki z rozmarynem
- ◆ Bukiet warzyw gotowanych
- ◆ Kasza pęczak z warzywami

BUFET ZIMNY

- ◆ Domowy pasztet podany z sosem cumberland
- ◆ Śledź w śmietanie po Kołobrzescu
- ◆ Śledź po kaszubsku
- ◆ Dorsz po grecku
- ◆ Deska wędlin pieczonych
- ◆ Deska ryb wędzonych
- ◆ Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem
- ◆ Ziemniaczana sałatka z wędzonym pstrągiem

BUFET SŁODKI

- ◆ Makowiec
- ◆ Sernik

Zapraszamy do wspólnego świętowania
nad Bałtykiem

Cena podana w złotych netto za osobę.

OPCJA II A · RESTAURACJA MAGIA LUBCZYKU

Wigilia serwowana

Menu serwowane · do 30 osób

160 zł

NETTO / OSOBA

ZUPA

jedna do wyboru

- ◆ **Barszcz czerwony (wege)**
uszką z kapustą i grzybami · koper
- ◆ **Zupa grzybowa (wege)**
borowik · podgrzybek · lane kluski

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

- ◆ **Sandacz**
kasza pęczak · dziki brokuł · borowik · emulsja korzenna
- ◆ **Kaczka**
udko z kaczki · modra kapusta · kopytka · demi-glace
- ◆ **Kaszotto (wege)**
kasza pęczak · podgrzybek · grana padano · tymianek
- ◆ **Pierogi z pędami sosny**
ziemniaki drelinge · pędy sosny · wędzony twaróg · crème fraîche

PODAWANE W STOLE

- ◆ Sałatka jarzynowa z majonezem własnej roboty
- ◆ Śledzie po Kołobrzescu
- ◆ Dorsz po grecku
- ◆ Deska mięs
- ◆ Deska serów
- ◆ Carpaccio z wędzonego łososia
- ◆ Sernik
- ◆ Makowiec



OPCJA II B · RESTAURACJA MAGIA LUBCZYKU

Kolacja degustacyjna

Wigilijna kolacja degustacyjna · do 20 osób · ok. 3 godziny

220 zł

NETTO / OSOBA

Restauracja hotelowa Magia Lubczyku – dania z naturalnych składników i ziół

Śledź marynowany w sherry

biszkopt korzenny · marynowana cebula · kwaśna śmietana

Sernik z wędzonego jesiotra

kruche ciasto · ikra wędzona na zimno z pstrąga

Barszcz czerwony

bulion z fermentowanego buraka · podwędzane uszka · koper

Sandacz z grzybami

kasza pęczak · borowik · marchew · kapusta kiszona

Kutia

piana waniliowa

Makowiec

biała czekolada · mak · morela



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Michał Szczygielski

Event Manager

tel. 664 740 126

m.szczygielski@havethotel.pl

HAVET Hotel Resort & Spa
ul. Wyzwolenia 29, 78-131 Dźwirzyno
www.havethotel.pl