



Bajka
HOTEL & RESORT

DOSKONAŁE MIEJSCE NA
WIGILIĘ FIRMOWĄ I SPOTKANIA
ŚWIĄTECZNE

STRATEGICZNA LOKALIZACJA

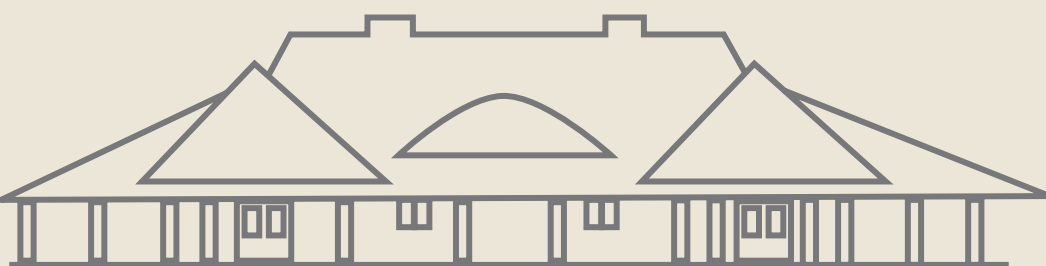
Biznesowa Wygoda: Hotel Bajka, usytuowany zaledwie w krótkim dystansie od Śląska, Katowic, Częstochowy oraz Wrocławia, zapewnia nie tylko szybki dostęp do kluczowych ośrodków biznesowych, ale także harmonijne połączenie komfortu podróżowania. Dodatkowo, zaledwie godzinę odległości od lotniska sprawia, że nasza lokalizacja staje się idealnym punktem centralnym dla Twoich biznesowych podróży i wydarzeń. Odkryj wyjątkową wygodę, której doświadczysz, wybierając Bajka Hotel & Resort.



WROCŁAW

Brzeg

OPOLE



CZĘSTOCHOWA

Grodziec

Lubliniec

Strzelce Opolskie

Gliwice

KATOWICE


Bajka
RESTAURACJA


ZATOKA
Bajka

ul. Klasztorna 5, 46-040 Grodziec
tel: +48 664 165 557,
e-mail: repcja@hotelbajka.com

WYJĄTKOWY KLIMAT





ZAUFALI NAM

Zaufały Nam Najlepsze, Wybierz Nas i Ty:
Renomowane firmy, takie jak **Neuca, Lellek, Conexio, SFD, Lhoist, oraz Towerautomotive**, już skorzystały z naszej wyjątkowej oferty. Hotel Bajka to doskonałe miejsce na konferencje, eventy biznesowe oraz wigilie firmowe
Dlaczego?

Nasza niepowtarzalna lokalizacja, luksusowe udogodnienia, profesjonalna obsługa, oraz doskonałe zaplecze konferencyjne tworzą niezapomniane doświadczenie biznesowe. Dołącz do grona tych, którzy wybierają jakość i prestiż - wybierz Bajka Hotel & Resort.



“... W tym miejscu chciałbym serdecznie podziękować przedstawicielom hotelu za tę imprezę. Wszystko wyszło fantastycznie. Każde z poczynionych ustaleń zostało wcielone w życie. Miejsce przepiękne, serwowane jedzenie bardzo smaczne, wyjątkowo sprawna obsługa. Nic dodać nic ująć. Jeśli ktoś zastanawia się nad organizowaniem tego typu imprez właśnie w Hotelu Bajka - serdecznie polecam!”

DAMIAN. C

HOTEL BAJKA



RESTAURACJA BAJKA

Nasz szef kuchni dedykowany jest tworzeniu wyjątkowych doświadczeń kulinarnych, przygotowuje dla Ciebie menu dostosowane do gustów i preferencji Twoich Gości.

Dbamy o każdy smak i detale, podczas Twojego wydarzenia biznesowego. Ponadto, z myślą o elastyczności i wygodzie, jeśli Twoi Goście zdecydują się na wcześniejsze opuszczenie wydarzenia, chętnie przygotujemy dla nich lunch box, aby mieli smaczny poczęstunek w drodze powrotnej.

SALE NA IMPREZĘ

Nasze trzy sale konferencyjne to doskonale przestronne, w których harmonizuje elegancja z funkcjonalnością. Zaprojektowane z myślą o różnorodnych potrzebach biznesowych, oferują nowoczesne udogodnienia oraz wyjątkową aranżację, dostosowaną do wymagań Twojego wydarzenia. Bez względu na skalę spotkania, nasi goście mogą cieszyć się komfortem w każdej z naszych sal konferencyjnych.

BEZPŁATNY PARKING

Dodatkowym atutem naszego obiektu jest bezpłatny parking, gwarantujący wygodę i komfort dla wszystkich uczestników Twojego wydarzenia. Oferując swobodę parkowania, chcemy, aby Twoje doświadczenie w Hotelu Bajka było nie tylko profesjonalne, ale także pozbawione niepotrzebnych zmartwień związanych z logistyką, na każdym etapie wydarzenia.

DYSKRECJA PODRÓŻY

Hotel Bajka zlokalizowany jest w sercu malowniczych lasów sosnowych, tworząc wyjątkową atmosferę spokoju i harmonii z naturą. Ta idylliczna sceneria połączona jest z bliskością aglomeracji, co sprawia, że nasz obiekt to idealne miejsce do dyskretnej organizacji wydarzeń biznesowych. Tutaj, w otoczeniu przyrody, Twoje spotkanie nabierze niepowtarzalnego charakteru, jednocześnie pozostając wygodnie dostępnym dla uczestników z różnych części regionu.



SMAKI Z BAJKI



MENU SERWOWANE



(realizowane dla min. 10 osób)

MENU I

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą oraz chipsem z chleba razowego

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką 3 szt.

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Smażony filet z regionalnego karpia z puree ziemniaczanym, kapustą kiszoną z grochem i sosem grzybowym

MENU II

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą oraz chipsem z chleba razowego

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką 3 szt.

ZUPA

(jedna do wyboru)

Zupa grzybowa z warzywami i śmietaną

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko z kaczki z kopytkami, sosem żurawinowym i zasmażanymi burakami

MENU III

PRZYSTAWKA

Śledź na sałatce z kopru włoskiego z sosem musztardowym i marynowaną rzodkiewką

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem z pieczonego buraka z kozim serem i kietkami

Tradycyjna zupa grzybowa z warzywami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Policzki wieprzowe z sosem demi glace, puree ziemniaczanym, puree warzywnym i chrupiącym chipsem

Filet x sandacza z czarną soczewicą, dzikim brokułem i sosem teriyaki

DODATKOWO POLECAMY

Tradycyjna szarlotka na kruchym cieście z kruszonką i cukrem pudrem

Sernik świąteczny

Tradycyjna makówka śląska

DESERY

Strudel jabłkowy z rodzynkami w rumie, karmelizowanymi orzechami i lodami waniliowymi

Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym

Torcik bezowy z kremem piernikowym, puree z czerwonej porzeczki i orzechami włoskimi



🕒 czas trwania max. do 3h

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).
Oferta ważna do 30.12.2025r. za wyłączeniem 22-26.12.2025. Ceny mogą ulec zmianie.

MENU PÓŁMISKOWE



(realizowane dla min. 25 osób)

MENU I

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Smażony karp marynowany w przyprawach korzennych

Filet z dorsza z masłem ziołowym

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone złocistą

cebulką 3 szt./ os.

Pierogi ruskie ze świeżo siekanym szczypiorkiem 3 szt/ os.

Świąteczna kapusta z grzybami

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i wędzoną papryką

Puree ziemniaczane z świeżym koperkiem

Surówka z kiszonej kapusty z marchewką

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik,

piernik z polewą czekoladową i powidłami śliwkowymi,

tradycyjna szarlotka z kruszonką

MENU II

ZUPA

(jedna do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

Tradycyjna zupa grzybowa z warzywami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Smażony karp marynowany w przyprawach korzen-
nych

Filet z dorsza z masłem ziołowym

Grillowany karczek

Żeberko w sosie BBQ

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorkami i mozzarella

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone złocistą

cebulką 3szt./ os.

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i wędzoną papryką

Puree ziemniaczane z siekanym koperkiem

Świąteczna kapusta z grzybami

Surówka z kiszonej kapusty z marchewką

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik, piernik z polewą

czekoladową i powidłami śliwkowymi, tradycyjna

szarlotka z kruszonką

MENU III

ZUPA

(jedna do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

Tradycyjna zupa grzybowa z warzywami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Smażony karp marynowany w przyprawach korzennych

Filet z dorsza z crustem ziołowym

Złocista kaczka pieczona

Żeberko w marynacie BBQ

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorkami i mozzarella

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone złocistą cebulką

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i wędzoną papryką

Puree ziemniaczane z siekanym koperkiem

Świąteczna kapusta z grzybami

Warzywa gotowane z masłem ziołowym

Surówka z kiszonej kapusty z marchewką

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik, strucla makowa

z bakaliami, piernik z polewą czekoladową i powidłami

śliwkowymi, tradycyjna szarlotka z kruszonką



 czas trwania max. do 3h

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).
Oferta ważna do 30.12.2025r. za wyłączeniem 22-26.12.2025. Ceny mogą ulec zmianie.

ZIMNE PRZEKĄSKI



(realizowane dla min. 25 osób)

ZIMNE PRZEKĄSKI I

(serwowane w bufecie szwedzkim)

- Tradycyjne mięsa z restauracyjnej wędzarni
- Wybór mięs pieczonych własnego wyrobu z chrzanem i żurawiną
- Selekcja crostini w różnych smakach
- Świąteczny śledź w śmietanie z jabłkiem
- Smażone regionalne ryby w marynacie z octu jabłkowego i cebuli
- Pieczona tarta z warzywami, serem der blue i sosem miodowym
- Sałatka jarzynowa z jabłkiem, porem i kiszonym ogórkiem
- Pikle z przyrestauracyjnego ogródka
- Wybór pieczywa
- Masło

ZIMNE PRZEKĄSKI II

ZUPA

- Tradycyjne mięsa z restauracyjnej wędzarni
- Wybór mięs pieczonych własnego wyrobu z chrzanem i żurawiną
- Tatar wołowy ze świeżo siekanym szczypiorkiem i lubczykiem
- z marynowanymi grzybami i korniszonem
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną lub serem.
- Świąteczny śledź w dwóch odsłonach w śmietanie z jabłkiem
- oraz z sałatką z cebuli czerwonej, koprem i ziemniakami
- Smażone regionalne ryby w marynacie z octu jabłkowego i cebuli
- Pieczona tarta z warzywami, serem pleśniowym i sosem miodowym
- Sałatka jarzynowa z jabłkiem, porem i kiszonym ogórkiem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem vinegreate
- Pikle z przyrestauracyjnego ogródka
- Wybór pieczywa
- Masło

 czas trwania max. do 3h

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).
Oferta ważna do 30.12.2025r. za wyłączeniem 22-26.12.2025. Ceny mogą ulec zmianie.



ŚWIĄTECZNY BUFET



(realizowane dla min. 25 osób)

BUFET GORĄCY I

ZUPA

Tradycyjny barszcz z domowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Karp w złotej panierce

Ryba po grecku

Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym

Pierogi ruskie z masłem i cebulką

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone złocistą cebulką

Świąteczna kapusta z grochem

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i wędzoną papryką

Ryż z warzywami

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik,

piernik z polewą czekoladową

BUFET GORĄCY II

ZUPA

Tradycyjna zupa grzybowa z warzywami i śmietaną

Tradycyjny barszcz z domowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Regionalny pstrąg w sosie tymiankowym

Karp w przyprawach korzennych

Ryba po grecku

Kurczak w sosie pieczarkowym

Pieczeń z szynki po myśliwsku

Pierogi ruskie z masłem i cebulką

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone złocistą cebulką

Świąteczna kapusta z grzybami

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i wędzoną papryką

Ryż z warzywami

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik z mandarynką, strucla

makowa z bakaliami, piernik z polewą czekoladową

i powidłami śliwkowymi, tradycyjna szarlotka z kruszonką



 czas trwania max. do 3h

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).
Oferta ważna do 30.12.2025r. za wyłączeniem 22-26.12.2025. Ceny mogą ulec zmianie.

DODATKOWO POLECAMY



ŚWIĄTECZNA ZUPA

Tradycyjny barszcz z krokietem

Węgierska zupa gulaszowa

Żurek na maślanie z białą kielbasą i jajkiem

BUFET SŁODKOŚCI „RUDOLFA”

- Makówki śląskie
- Trzy rodzaje ciast
- Owoce sezonowe
- Czekolada z suszonymi owocami i orzechami
- Rochery z orzechami i rumem
- Babka świąteczna z cytrynowym lukrem
- Muffiny z dodatkami
- Ciasteczka korzenne
- Mus malinowy z chmurka kokosowa
- Mus miętowy z czekoladą i pomarańczą
- Krem czekoladowy z rozmarynem i borówkami
- Krem lawendowy ze śliwkami
- Panna cotta earl grey



W ZIMOWYM KLIMACIE



ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE



w formie bufetu do 2h lub 4h

PAKIET DO 2H

(dwa bezalkoholowe napoje do wyboru, jeden alkoholowy) 40,-/ os.

PAKIET DO 4H

(dwa bezalkoholowe napoje do wyboru, jeden alkoholowy) 60,-/

TRADYCYJNY BAJKOWY GRZANIEC

z pomarańczą, przyprawami korzennymi i miodem

GRZANE BIAŁE WINO

z morelami, goździkami, miodem i rozmarynem

AROMATYCZNY GROG MALINOWY

na bazie rumu z kardamonem

TRADYCYJNY KOMPOT WIGILIJNY Z SUSZU

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z IMBIREM I CYTRYNĄ

TRADYCYJNY BAJKOWY GRZANIEC BEZALKOHOLOWY

z pomarańczą, przyprawami korzennymi i miodem

**ZESTAW ZIMOWYCH PRZYPRAW,
OWOCÓW I KONFITUR**

(2 rodzaje domowych konfitur do herbaty, imbir, miód,
przyprawy korzenne, owoce cytrusowe)



NAPOJE ZIMNE



(realizowane dla min. 15 osób) Napoje dostępne są bez limitu w wybranym zakresie czasu.

PAKIET I

Woda niegazowana
z cytryną

PAKIET II

Woda niegazowana
z cytryną
Soki owocowe 100%
200 ml / os.
(jabłko, pomarańcza)

PAKIET III

Woda niegazowana
z cytryną
Soki owocowe 100 %
200 ml / os.
(jabłko, pomarańcza)
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat

PAKIET IV

Woda niegazowana
z cytryną
Soki owocowe 100 %
(jabłko, pomarańcza)
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Napoje gazowane
(Coca-cola, Sprite, Fanta)



ŚWIĄTECZNY CHEERS!



ŚWIĄTECZNY CHEERS!



OPEN BAR. Alkohole dostępne bez limitu w wybranym zakresie czasu.

STANDARD

PREMIUM

PAKIET I

- Wódka Wyborowa
- Piwo lane Żywiec
- Wino białe
- Wino czerwone

PAKIET II

- Wódka Wyborowa
- Piwo lane Żywiec
- Wino białe
- Wino czerwone

PAKIET III

- Wódka Wyborowa
- Piwo lane Żywiec
- Wino białe
- Wino czerwone
- Whisky Ballantine’s

PAKIET IV

- Wódka Wyborowa
- Piwo lane Żywiec
- Wino białe
- Wino czerwone
- Obsługa barmańska
- kolorowych alkoholi
- Whisky Jack Daniel’s
- Rum Bacardi
- Gin Seagrams

- Cuba Libre
 - Mojito
 - Gin&Tonic



PAKIET V

- Wódka Absolut
- Piwo lane Żywiec
- Wino białe
- Wino czerwone
- Obsługa barmańska kolorowych alkoholi
- Whisky Jack Daniel’s
- Rum Bacardi
- Gin Seagrams
- Tequila Olmeca Silver
- Prosecco
- Aperol

- Cuba Libre
 - Mojito
 - Gin&Tonic
 - Tequila Sunrise



WIGILIJNA INTEGRACJA





MALOWANIE BOMBOK

Podczas warsztatów, które pachną igłami leśnych drzewek oraz mienią się kolorami pisaków artystycznych i naklejek świątecznych poczujecie świąteczny klimat i stworzycie wspaniałą oraz wartościową pamiątkę w postaci przezroczystych, plastikowych bombek na świąteczne drzewko. Każdy wykona swój własny zestaw 2 bombek,



40 min



od 30 os.
wycena indywidualna



in door



Oferta ważna do 30.12.2025 za wyłączeniem 22-26.12.2025. Ceny mogą ulec zmianie.



ŚWIĄTECZNE WIEŃCE

W trakcie tych warsztatów, które pachną lasem, jodłą, jemiołą i suszonymi owocami oraz brzmią świątecznymi piosenkami poczujecie świąteczny klimat i stworzycie wspaniałą oraz wartościową pamiątkę w postaci dużego wieńca świątecznego, który ozdobi Wasz stół lub drzwi. Każdy wykona swój własny wieniec, który zabierze ze sobą do domu.



40 min



od 30 os.
wycena indywidualna



in door



MYDEŁKA NA PREZENT

Warsztaty te, pachną kawą, miodem i cynamonem, to wszystko sprawia, że poczujecie świąteczny klimat i stworzycie wspaniałą oraz wartościową pamiątkę w postaci mydełek na bazie przyjaznej dla skóry gliceryny oraz naturalnych dodatków. Każdy wykona swój własny zestaw 3 mydełek, które po eleganckim zapakowaniu w celofan zabierze ze sobą do domu. Prowadzące warsztaty pomogą Wam na każdym etapie, dzięki czemu nawet Ci, którzy twierdzą, że nie mają zdolności manualnych zaskoczą samych siebie efektem swojej pracy.



40 min



od 30 os.
wycena indywidualna



in door



PIEROGI ŚWIĄTECZNE

To wyjątkowe warsztaty lepienia pierogów, w świątecznej atmosferze. Pod okiem naszego szefa kuchni nauczycie się sztuki przygotowania tradycyjnych świątecznych pierogów, jednocześnie integrując zespół w kreatywnej atmosferze. To świetny sposób na budowanie relacji, współpracę i dobrą zabawę przy wspólnym gotowaniu. Smakowity finał gwarantowany.



2-3h



in door



PIERNIK BOŻONARODZENIOWY

Zanurczcie się w świątecznej atmosferze podczas naszych warsztatów, gdzie od podstaw nauczycie się sztuki wypieku tradycyjnych pierników. Przygotujecie ciasto, a następnie udekorujecie aromatyczne pierniki, tworząc wyjątkowe świąteczne przysmaki. To doskonały sposób na integrację zespołu w klimacie pachnącym przyprawami korzennymi i ciepłem świąt!

Dla tych, którzy chcą skupić się wyłącznie na dekorowaniu, mamy przygotowaną opcję warsztatów bez pieczenia – tylko kreatywne zdobienie gotowych ciasteczek. To idealny sposób na integrację w magicznym, świątecznym nastroju!



do 1,5h



wycena indywidualna



in door



KTO ZABIŁ (NIE) ŚWIĄTECZNY ŚW. MIKOŁAJA? QUIZ

gra detektywistyczna

Fabula gry przeniesie Was do ulubionej epoki Agathy Christie, czyli do lat 30-tych minionego wieku. Na czas gry zostaniecie podzieleni na kiluosobowe drużyny i zamienicie w detektywów na tropie rozwiązania zagadki tajemniczego morderstwa Mikołaja Scrooge'a. Do zbrodni doszło w angielskiej posiadłości Mikołaja w trakcie świątecznego zjazdu rodzinnego kontrowersyjnego seniora rodu.

🕒 2-3,5h 🧑 wycena indywidualna 📍 in door



Idealnym uzupełnieniem świątecznej kolacji będzie quiz show, który rozkręci ekipy siedzące przy wspólnym stole i wprowadzi wszystkich w świąteczny klimat w atmosferze świetnej zabawy!

🕒 1h 🧑 wycena indywidualna 📍 in door



ŚWIĄTECZNY TEAMBUILDING

Świąteczne spotkania mają moc uruchamiania, a nawet odkrywania pokładów artystycznej wrażliwości naszych gości. Dlatego zapraszamy, by zaangażować całą Waszą grupę w malowanie przy sztalugach i przy świątecznym grzańcu. (alkoholowym lub bezalkoholowym)

🕒 1-2h 🧑 wycena indywidualna 📍 in door



KASYNO WHISKY

Konkurencja polegająca na degustowaniu whisky. Uczestnicy obstawiają pola z regionami Szkocji. W celu ułatwienia zabawy krupier – somelier będzie podawał wskazówki. Kasyno Whisky może składać się z jednego lub dwóch stołów: Regiony Szkocji + Aromaty. Dla najlepszego gracza jest oczywiście przewidziana nagroda w postaci Gatunkowego Alkoholu.



wycena
indywidualna



in door



KASYNO WINE

Kasyno Wine to połączenie klasycznego kasyna ze szkoleniem somelierskim. Konkurencja polegająca na degustowaniu wina z różnych zakątków świata. Zaproszeni goście obstawiają pola z regionami winiarskimi. W celu ułatwienia zabawy krupier – somelier będzie podawał wskazówki. Zabawa idealnie sprawdza się na nocnych imprezach jako atrakcja poboczna. Każdy podchodzi do stołu w dowolnym czasie trwania imprezy. W cenie stołu jest 18 butelek wina.



wycena
indywidualna



out door



ZABAWA Z DJ'EM

Świetna atrakcja na Waszą firmową kolację lub obiad świąteczny!
Muzyka serwowana przez DJ'a, mnóstwo śmiechu przy fotobudce i niezapomniane zdjęcia to doskonały sposób, by rozkręcić atmosferę. A żeby było jeszcze weselej – ubierzcie się w świąteczne swetry! Im bardziej kolorowe i zabawne, tym lepiej!



do 6h



wycena
indywidualna



in door



SAUNOWANIE Z SAUNAMISTRZEM

Czas na wyjątkową świąteczną integrację, jakiej jeszcze nie było – Saunowanie z Saunamistrzem ! W kameralnej saunie, mieszczącej do 15 osób, zrelaksujecie się w wyjątkowej, świątecznej atmosferze. A po rozgrzewającej sesji czeka na Was aromatyczny grzaniec oraz wspólne ognisko.. To doskonała okazja, by w klimacie pełnym ciepła i magii świąt spędzić czas z zespołem, delectując się chwilą w blasku ognia i świątecznych światełek.

Idealna propozycja na relaks i niezapomnianą integrację!



indywidualna wycena



WYJĄTKOWA
PRZESTRZEŃ

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ!

EVENTY@HOTELBAJKA.COM

T: +48 692 454 045 / T: +48 692 450 050