



SPOTKANIA
W ŚWIĄTECZNYM KLIMACIE

BUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045



Menu Wigilijne w tradycyjnej formie

MENU SERWOWANE

(realizowane dla min. 10 osób)

MENU 1

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 2

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

Dodatkowo polecamy:

DESER

Tradycyjna szarlotka na kruchym cieście z kruszonką i cukrem pudrem

Sernik świąteczny

Tradycyjna makówka śląska

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).

Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

 czas trwania max. do 3h



BUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045

LOCAL FOOD

Nasz Szef Kuchni używa najświeższych składników i produktów od lokalnych dostawców, a także korzysta ze skarbów natury z przyrestauracyjnego ogrodu.

Menu Wigilijne w tradycyjnej formie

MENU SERWOWANE

(realizowane dla min. 10 osób)

MENU 3

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 kiełkami
Świąteczna 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 z regionalnego karpia z musem kukurydzianym, sosem maślanym,
puree z czerwonej porzeczki i burakami w miodzie gryczanym

Dodatkowo polecamy:

DESER

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

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).

Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

 czas trwania max. do 3h

BUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045

LOCAL FOOD

Menu Wigilijne w tradycyjnej formie

MENU PÓLMISKOWE

(realizowane dla min. 25 osób)

MENU 1

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 kiszanej kapusty z marchewką

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik,
piernik z polewą czekoladową i powidłami śliwkowymi,
tradycyjna szarlotka z kruszonką

MENU 2

ZUPA

(jedna do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami
Świąteczna zupa grzybowa z warzywami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Smażony karp marynowany w przyprawach korzennych

Filet z dorsza z masłem ziołowym

Grillowany karczek

Żeberko w sosie BBQ

Filet z kurczaka z pieczarkami i serem

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone złocistą cebulką

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i wędzoną papryką

Puree ziemniaczane z siekanym koperkiem

Świąteczna kapusta z grzybami

Surówka z kiszanej kapusty z marchewką

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik,
piernik z polewą czekoladową i powidłami śliwkowymi,
tradycyjna szarlotka z kruszonką

MENU 3

ZUPA

(jedna do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami
Świąteczna 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

Roladka z kurczaka z pieczarkami i serem

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 kiszanej kapusty z marchewką

DESER

Patera ciast świątecznych – sernik, strucla makowa z
bakaliami, piernik z polewą czekoladową
i powidłami śliwkowymi, tradycyjna szarlotka z kruszonką

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).

Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

 czas trwania max. do 4h

BUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045

LOCAL FOOD

Mena Wigilijne w tradycyjnej formie

ZIMNE PRZEKĄSKI

(realizowane dla min. 25 osób)

ZIMNE PRZEKĄSKI 1

podane w bufecie szwedzkim

Tradycyjne mięsa z restauracyjnej wędzarni

Wybór mięs pieczonych własnego wyrobu z chrzanem i żurawiną

Jajko z sosem remoulade, wędzonym łososiem i świeżym koperkiem

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 2

podane w bufecie szwedzkim

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

Jajko z sosem remoulade, wędzonym łososiem i świeżym koperkiem

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 vinegrette

Pikle z przyrestauracyjnego ogródka

Wybór pieczywa

Masło

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).

Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

 czas trwania max. do 3h

Mena Wigilijne w tradycyjnej formie

BUFET

(realizowane dla min. 25 osób)

BUFET 1

BUFET GORĄCY

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 2

BUFET GORĄCY

ZUPA

Świąteczna 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



Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).

Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

 czas serwowania max. do 3 h

BUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045

LOCAL FOOD

A close-up photograph of a glass filled with a warm beverage, likely mulled wine or spiced cider. The drink is garnished with several cinnamon sticks and star anise pods. The background is dark and blurred, with a warm, golden light source on the right side, creating a cozy and inviting atmosphere.

ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE

*B*BUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045



ROZGRZEWAJĄCE WIGILIJNE NAPOJE

w formie bufetu

(do wyboru jeden z pakietów lub pojedyncze napoje)

PAKIET DO 2H

(dwa bezalkoholowe napoje do wyboru, jeden alkoholowy)

PAKIET DO 4H

(dwa bezalkoholowe napoje do wyboru, jeden alkoholowy)

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)

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).

Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

Dodatkowo polecamy

MENU WIGILIJNE

Tradycyjny barszcz z krokietem
 Węgierska zupa gulaszowa
 Żurek na maślanec z białą kiełbasą i jajkiem

Dysponujemy także dodatkową ofertą napoi oraz alkoholi według życzenia Gości.



SZUKASZ POMYSŁU NA PREZENT?

Podaruj swoim pracownikom i kontrahentom prezent pod choinkę w formie vouchera na dowolne usługi w Bajka Hotel & Resort o wybranej wartości 100/ 200/ 500 PLN.



CHCESZ UATRAKCYJNIĆ SPOTKANIE?

Dla pragnących czegoś więcej możemy pomóc w organizacji dodatkowych atrakcji: świąteczna fontanna czekoladowa z owocami, recital kolęd, pokaz iluzji, świąteczna fotobudka, zabawa z Dj'em oraz wiele innych zgodnych z Państwa życzeniem.

Już dzisiaj

ZAREZERWUJ DATĘ SPOTKANIA WIGILIJNEGO

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045

Podane ceny są cenami netto. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT (8% - jedzenie; 23% - napoje).
 Oferta ważna od 15.11.2023 do 30.12.2023 za wyłączeniem 22-26.12.2023. Ceny mogą ulec zmianie.

BBUSINESS

e-mail: eventy@hotelbajka.com | +48 692 454 045

LOCAL FOOD