



WIGILIA FIRMOWA 2025

Zbliża się magiczny czas Świąt Bożego Narodzenia. Już teraz zaplanuj wigilię firmową w **restauracji MENU MOTTO**

Spotkanie wigilijne możemy uatrakcyjnić recitalem kolęd, muzyką na żywo lub warsztatami świątecznymi. Pozwól nam zaskoczyć swoich pracowników lub partnerów biznesowych!

Menu Motto Team

REZERWACJE:

✉ rezerwacje@menumotto.pl

☎ tel.: +48 570 011 323



Welcome drink na powitanie do każdego menu GRATIS*

PRZYSTAWKA | jedna do wyboru dla wszystkich Gości

- Matjas w oleju makowym/ czosnek askaloński
- Pasztet z foie gras z żurawiną
- Carpaccio z buraka/ kozi ser/ pomarańcza/ prażony słonecznik

ZUPY | jedna do wyboru dla wszystkich Gości

- Barszcz czerwony na zakwasie rzemieślniczym/ uszka z grzybami
- Consommé borowikowe/ ravioli z grzybami
- Krem z grochu/ mini profiterole

DANIA GŁÓWNE | jedno do wyboru dla wszystkich Gości

- Konfitowane udko z kaczki/ sos wiśniowy/ modra kapusta/ kluski kładzione
- Polędwiczka wieprzowa/ sos bocznikowy/ komosa ryżowa/ skorzonera
- Polędwica z dorsza/ sos cytrynowy/ kolorowy ryż/ brokuł
- Gołąbki z kapusty włoskiej/ soczewica/ kasza gryczana/ boczniki
- Kark wołowy wolno gotowany/ sos demi glace/ purée ziemniaczane/ warzywa na parze

DESER | jeden do wyboru dla wszystkich Gości

- Sernik cytrynowy ze śliwką/ kruszonka migdałowa
- Wegański pudding z tapioki/ puree z mango
- Mus czekoladowy/ kruszonka/ wiśnie
- Crème brûlée

MENU SERWOWANE

ZESTAW 3 DANIOWY

ZUPA: 250ml
DANIE GŁÓWNE: 160g/ 60g/ 80g
DESER: 100g

149 PLN | osoba

DODATKOWE PRZEKĄSKI
DO PROPONOWANEGO MENU
ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONIE NR 4



MENU SERWOWANE

ZESTAW 4 DANIOWY

PRZYSTAWKA: 90g
ZUPA: 250ml
DANIE GŁÓWNE: 160g/ 60g/ 80g
DESER: 100g

179 PLN | osoba

DODATKOWE PRZEKĄSKI
DO PROPONOWANEGO MENU
ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONIE NR 4



*Do wyboru: białe wino grzane z limonką i suszonymi jabłkami, czerwone grzane wino z goździkami, pomarańczą, cynamonem lub bezalkoholowy grzaniec jabłkowy

REZERWACJE:  rezerwacje@menumotto.pl  **tel.: +48 570 011 323**

SPOTKAJMY SIĘ NA:  [/menumotto](https://www.facebook.com/menumotto)  [@menumotto](https://www.instagram.com/menumotto)  www.menumotto.pl  **ul. Hubska 54, Wrocław**



Welcome drink na powitanie do każdego menu GRATIS*

PRZYSTAWKA | jedna do wyboru dla wszystkich Gości

- Matjas w oleju makowym/ czosnek askaloński
- Pasztet z foie gras z żurawiną
- Carpaccio z buraka/ kozi ser/ pomarańcza/ prażony słonecznik
- Rostbef sezonowany/ majonez szczypiorkowy/ marynowana rzodkiew/ crostini

ZUPY | jedna do wyboru dla wszystkich Gości

- Barszcz czerwony na zakwasie rzemieślniczym/ uszka z grzybami
- Consomme borowikowe/ ravioli z grzybami
- Krem z grochu/ mini profiterole

DANIA GŁÓWNE | trzy do wyboru dla wszystkich Gości

- Konfitowane udko z kaczki/ sos wiśniowy
- Polędwiczka wieprzowa/ sos bocznikowy
- Polędwica z dorsza/ sos cytrynowy
- Gołąbki z kapusty włoskiej/ soczewica/ kasza gryczana/ boczniki
- Kark wołowy wolno gotowany/ sos demi glace
- Filet z sandacza w panierce koperkowej
- Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI | cztery do wyboru dla wszystkich Gości

- Kluski kładzione
- Komosa ryżowa z warzywami
- Pieczone ziemniaki
- Mix sałat/ warzywa/ dresing domowy
- Kapusta z grzybami
- Grillowane warzywa

DESER | trzy do wyboru dla wszystkich Gości

- Sernik cytrynowy ze śliwką/ kruszonka migdałowa
- Wegański pudding z tapioki/ puree z mango
- Crème brûlée

*Do wyboru: białe wino grzane z limonką i suszonymi jabłkami, czerwone grzane wino z goździkami, pomarańczą, cynamonem lub bezalkoholowy grzaniec jabłkowy

MENU BUFETOWE

DANIA NA PÓŁMISKACH

PRZYSTAWKA: 90g/ os.
ZUPA: 250 ml/ os.
DANIA GŁÓWNE: 3x 90g/ os.
DODATKI: 4x 60g/ os.
DESER: 3x 60g/ os.

229 PLN | osoba

DODATKOWE PRZEKĄSKI
DO PROPONOWANEGO MENU
ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONIE NR 4



REZERWACJE:  rezerwacje@menumotto.pl  tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumotto  @menumotto  www.menumotto.pl  ul. Hubska 54, Wrocław



PRZEKĄSKI ZIMNE | pięć do wyboru dla wszystkich Gości

- Gravlax z kaparami
 - Tatar ze śledzia z piernikiem
 - Schab ze śliwką/ suszone żółtko/ piklowany czosnek askaloński
 - Rostbef/ świeżo tarty chrzan/ majonez truflowy
 - Śledź/ szara reneta/ czosnek askaloński/ śmietana lasowiacka
 - Marynowany bocznik/ wasabi
 - Kiszona kalarepa/ konfitura z żurawiny
 - Marynowane buraki w balsamico/ granat/ ser koryciński
- Do przekąsek serwujemy pieczywo i masło

PRZEKĄSKI SŁODKIE | wszystkie propozycje

- Sernik cytrynowy ze śliwką/ kruszonka migdałowa
- Wegański pudding z tapioki/ puree z mango
- Mus czekoladowy/ kruszonka/ wiśnie
- Crème brûlée

PAKIET NAPOI

- Świeżo parzona kawa
 - Selekcja herbat
 - Woda mineralna
 - Kompot z suszu (300 ml | osoba)
- opcja no limit**

PAKIET OPEN BAR 1

- Lemoniady autorskiej receptury/ soki owocowe (2 rodzaje)
- Świeżo mielona kawa/ selekcja herbat/ woda mineralna
- Wino domowej selekcji
- Piwo beczkowe

PAKIET OPEN BAR 2

- Lemoniady autorskiej receptury/ Soki owocowe (2 rodzaje)
 - Świeżo mielona kawa/ selekcja herbat
 - Coca-Cola/ Sprite/ woda mineralna
 - Wódka czysta/ whisky/ wino domowej selekcji/ piwo beczkowe
- + 3 koktajle alkoholowe oraz 2 koktajle bezalkoholowe**

PRZEKĄSKI ZIMNE

60 PLN | osoba

KAŻDA PRZEKĄSKA: 40g (5x 40g/ os.)

PRZEKĄSKI SŁODKIE

55 PLN | osoba

KAŻDA PRZEKĄSKA: 50g (4x 50g/ os.)



PAKIET NAPOI

39 PLN | osoba

PAKIET OPEN BAR 1

89 PLN | osoba | 4h

Każda kolejna godzina 25 PLN | osoba

PAKIET OPEN BAR 2

135 PLN | osoba | 4h

Każda kolejna godzina 32 PLN | osoba



REZERWACJE:  rezerwacje@menuotto.pl  tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menuotto  @menuotto  www.menuotto.pl  ul. Hubska 54, Wrocław



POSTAW NA SPRAWDZONĄ RESTAURACJĘ

Mamy kilkunastoletnie doświadczenie
w organizowaniu bankietów firmowych,
eventów oraz cateringów zewnętrznych.

ZAUFALI NAM:



softserve



Mieliśmy przyjemność współpracować przy organizacji **jednego z największych eventów we Wrocławiu: 25-lecie firmy KRUK S.A.**, który wygrał nagrodę MP Power Awards w kategorii: "Event Celebracja".



REZERWACJE: rezerwacje@menumotto.pl tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA: /menumotto @menumotto www.menumotto.pl ul. Hubska 54, Wrocław





MENU MOTTO
CATERING & EVENTS

Z przyczyn niezależnych od Ciebie, nie możesz zorganizować Wigilii firmowej w restauracji??

Spokojnie! Biegniemy z pomocą.

Zorganizujemy w Twojej firmie:

#CATERING WIGILIJNY

Zapytaj o termin i menu. Kontakt:

Owidiusz Kowalczyk
CEO

✉ o.kowalczyk@menumotto.pl

☎ +48 607 064 980



REZERWACJE: ✉ o.kowalczyk@menumotto.pl ☎ tel.: +48 607 064 980

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumottocatering  @menumottocatering  menumottocatering.pl  ul. Hubska 54, Wrocław



MENU MOTTO
CATERING & EVENTS

WARUNKI REZERWACJI:

1. Rezerwacja miejsca:

- Rezerwacji miejsca w restauracji Menu Motto jest wliczona w wybrane menu.
- Rezerwacja sali wielofunkcyjnej Idea Prestige (na wyłączność) możliwa jest od 30 osób w cenie menu. Poniżej liczby 30 osób, koszt sali to 800 PLN do godziny 22:00.
- Wstępna rezerwacja miejsca możliwa jest po potwierdzeniu mailowym. Ważność rezerwacji obowiązuje przez 7 dni. Brak potwierdzenia drogą mailową lub brak wpłaty zaliczki skutkuje automatycznym zwolnieniem rezerwacji po upływie tego terminu.
- Potwierdzenie rezerwacji wymaga podpisanie zlecenia oraz wpłaty zaliczki w wysokości 30% wartości zamówienia.
- Zleceniodawca zobowiązany jest do przesłania finalnej agendy godzinowej oraz liczby uczestników najpóźniej na 10 dni przed wydarzeniem.
- Jest możliwość połączenia kolacji wigilijnej z imprezą taneczną w sali wielofunkcyjnej Idea Prestige.
- Istnieje możliwość rezerwacji sprawdzonego DJ'a, za dodatkową opłatą.
- Organizując Wigilię firmową, zachęcamy do rezerwacji pokoi w preferencyjnych cenach w hotelu InVite.

2. Modyfikacje rezerwacji:

- Zmiany rezerwacji mogą być dokonywane wyłącznie za pośrednictwem drogi mailowej i po zaakceptowaniu warunków przez opiekuna rezerwacji.
- W przypadku dodatkowych życzeń lub zmian, należy kontaktować się z opiekunem rezerwacji z ramienia restauracji Menu Motto lub hotelu InVite.
- Wniesienie własnego alkoholu. Koszt korkowego: 35 zł/ osoba

3. W cenę menu wliczone jest:

- Obsługa kelnerska.
- Podstawowe nakrycie wigilijne (bieżnik, zastawa, szkło, sztucce). W przypadku dodatkowych dekoracji koszt ustalany jest indywidualnie z opiekunem rezerwacji.
- Rezerwacja miejsca jest możliwa do godziny 22:00. Maksymalny czas wynajmu jest możliwy do godziny 03:30.
- Godzina zakończenia rezerwacji jest ustalana z opiekunem rezerwacji maksymalnie na 10 dni przed realizacją rezerwacji.
- Po godzinie 22:00 obowiązuje dodatkowa opłata za obsługę kelnerską w wysokości 220 PLN / jedna godzina.

4. Warunki płatności:

- Pozostała kwota może być rozliczona przelewem w ciągu 7 dni po realizacji usługi, na podstawie podpisanego zlecenia oraz przesłanych dokumentów firmy (KRS, NIP, REGON). Rozliczenie dotyczy wystawienia faktury na firmę (Sp. z o.o. lub S.A.).

5. Zmiany i anulacje:

- Od momentu dokonania rezerwacji – 45 dni przed wydarzeniem – anulacja 70% wartości zamówienia.
- 44 – 30 dni przed wydarzeniem – anulacja 50% wartości zamówienia.
- 29 – 15 dni przed wydarzeniem – anulacja 20% wartości zamówienia.
- 14 – 0 dni przed wydarzeniem – brak możliwości anulacji zamówienia.
- Możliwość redukcji zamówionych usług gastronomicznych o 10% na 4 dni przed organizacją wydarzenia.

REZERWACJE:  rezerwacje@menumotto.pl

tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumotto

 @menumotto

 www.menumotto.pl

 ul. Hubska 54, Wrocław

