Wigilie firmowe

SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE DLA FIRM 2026

Serdecznie zapraszamy na polską gościnę
do naszych restauracji:

Restauracja Bursztynowa w Hotelu Bartan, Gdańsk - Wyspa Sobieszewska, ul. Turystyczna 9A

Kucharia Bistro, Gdańsk - Wrzeszcz Garnizon, ul. Słonimskiego 6

Oferujemy **usługi cateringowe** w siedzibie Państwa firmy lub w innym wskazanym miejscu.

Możliwość wykupienia **Voucheru** kwotowego dla pracowników firmy do wykorzystania na usługi gastronomiczne lub garmaż świąteczny do odbioru w naszych restauracjach.
www.hotelbartan.pl/ceny-i-pakiety/vouchery

Rezerwacja terminów:
602 651 157, 602 651 580
catering@hotelbartan.pl

MENU I - 149 zł/os.

Zimne przekąski

- Pasztet świąteczny w cieście francuskim (80 g)
- Dorsz po grecku (60 g/100 g)
- Sałatka polska jarzynowa z majonezem (100 g)
- Ciepłe bułeczki i masło

Zupa (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym (200 ml/1 szt.)
- Barszcz czerwony z uszkami z farszem z kapustą i grzybami (300 ml)

Danie główne

- Sandacz w sosie cytrynowo-maślanym (100 g)
  lub
  Dorsz smażony z borowikami w śmietanie (100 g)
  lub
  Polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowym po kaszubsku (100 g)
- Ryż z zielonym groszkiem (200 g)
- Pierogi własnoręcznie klejone w dwóch smakach podane z zasmażaną cebulką (porcja 4 sztuki):

- z kapustą i grzybami
- ukraińskie

Deser (dwa do wyboru)

- Piernik świąteczny z polewą czekoladową i orzechami (60 g)
- Tradycyjna domowa szarlotka (60 g)
- Sernik z kajmakiem i płatkami migdałowymi (80 g)

Napoje (do wyboru)

- Kompot z suszu (200 ml)
- Cydr jabłkowy (150 ml)
- Kieliszek wina białe lub czerwone (150 ml)

MENU II - 190 zł/os.

Zimne przekąski

- Łosoś gravlax z koperkiem i dressingiem limonkowym (80 g)
- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami, plasterkami marchewki i korniszona (60 g)
- Pasztet świąteczny w cieście francuskim (80 g)
- Sałatka polska jarzynowa z majonezem (100 g)
- Ciepłe bułeczki i masło

Zupa (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym (200 ml)
- Barszcz czerwony z uszkami z farszem z kapustą i grzybami (300 ml)

Danie główne

- Sandacz w sosie cytrynowo-maślanym (100 g)
  lub
  Dorsz smażony z borowikami w śmietanie (100 g)
  lub
  Polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowym po kaszubsku (100 g)
- Ryż z zielonym groszkiem (200 g)
- Gołąbki w białej kapuście z kaszą i warzywami w sosie koperkowym (80 g)
- Pierogi własnoręcznie klejone w dwóch smakach podane z zasmażaną cebulką (porcja 4 sztuki):

- z kapustą i grzybami
- ukraińskie

Deser (dwa do wyboru)

- Piernik świąteczny z polewą czekoladową i orzechami (60 g)
- Tradycyjna domowa szarlotka (60 g)
- Sernik z kajmakiem i płatkami migdałowymi (80 g)

Napoje (do wyboru)

- Kompot z suszu (200 ml)
- Cydr jabłkowy (150 ml)
- Kieliszek wina białe lub czerwone (150 ml)

SKOMPONUJ WŁASNE MENU:

Zimne przekąski:

- Ryba po grecku 100/60 g – 19,00
- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami, plasterkami marchewki i korniszona 80/50 g – 18,00
- Łosoś gravlax z koperkiem i dressingiem limonkowym 80 g – 25,00
- Łosoś w zalewie z rodzynkami i migdałami 80/60 g – 28,00
- Łosoś na warzywach pokryty cytrynową galaretką 80/60 g – 29,00
- Pasztet świąteczny 100 g – 12,00
- Pasztet świąteczny w cieście francuskim 100 g – 15,00
- Rolada z kaczki z wątróbką 50 g – 12,00
- Tymbalik drobiowy 1 szt. – 10,00
- Schab w galarecie z suszoną śliwką 70/40 g – 12,00
- Indyk z morelą w maladze 70/40 g - 18,00
- Schab pieczony po kapitańsku z musem jajeczno-chrzanowym 80 g – 18,00
- Sałatka jarzynowa 100 g – 14,00
- Sałatka z selera naciowego i winogron z serem camembert i orzechami włoskimi 100 g – 25,00
- Sałatka z rukolą, mango, granatem, awokado i fetą z sosem balsamicznym 100 g – 25,00
- Sałatka z pieczonych buraków z serem feta, rukolą, marynowaną gruszką z sosem balsamicznym 100 g – 20,00
- Półmisek wędlin z hotelowej wędzarni 100 g – 20,00
- Zylc kaszubski 100 g – 14,00
- Paszteciki z ciasta francuskiego - 15,00/szt.
  (zamówienie z asortymentu min. 10 szt.)
  z farszem mięsnym
  z kapustą i grzybami
  z duszonym szpinakiem

Zupy

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym 300 ml – 28,00
- Barszcz czerwony z uszkami 300 ml – 25,00
- Porowo-jabłkowy duet z dodatkiem różowego imbiru i kiełków skropiony oliwą lubczykową 300 ml – 35,00

Dania na ciepło

- Mix pierogów własnoręcznie klejonych 6 szt. – 30,00 (z kapustą i grzybami; ukraińskie; z nadzieniem mięsnym)
- Dorsz smażony z grzybami w śmietanie 160/100 g – 59,00
- Gołąbek w białej kapuście z kaszą i warzywami 100 g – 16,00
- Krokiety z mięsem 1 szt. – 18,00
- Kotlet De Volaille 150 g – 25,00
- Kaczka luzowana z farszem po polsku 120 g – 45,00
- Bigos wigilijny z grzybami i suszoną śliwką 300 g – 39,00
- Bigos staropolski z mięsem i grzybami 300 g – 45,00
- Zraz wieprzowy zawijany z farszem gdańskim 150 g – 35,00
- Zraz wołowy zawijany z farszem staropolskim 150 g – 40,00

Menu wegetariańskie - opcje dodatkowe

- Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, suszonymi pomidorami i sosem miodowo-jabłkowym 100 g - 15,00
- Krokiety z farszem jajeczno-serowym 1 szt. - 19,00
- Krokiety z kapustą i grzybami 1 szt. - 20,00
- Krokiety z pieczarkami 1 szt. - 19,00
- Gołąbki w białej kapuście z kaszą i warzywami 100 g - 16,00
- Kulebiak z kapustą i grzybami na 8 osób - 120,00
- Pomorski kulebiak z łososiem i szpinakiem porcja na 8 osób - 200,00
- Lasagne wigilijne z czerwoną kapustą 100 g - 20,00

Desery:

- Jabłko pieczone z konfiturą, cynamonem oraz sosem waniliowym 1 szt. - 15,00
- Sernik z kajmakiem i płatkami migdałowymi 100 g - 12,00
- Rogalik z konfiturą, lukrem i kandyzowanymi owocami 1 szt. - 12,00

Dodatki:

- Bułka / masło 1 szt. – 10,00
- Sos tatarski 100 g – 10,00

Do każdego menu polecamy również:

- Pakiet napojów zimnych i gorących bez limitu (kawa, herbata, sok pomarańczowy i jabłkowy, woda mineralna) – 50,00 zł/os.
- Cydr 0,7 l – 50,00 zł
- Wino białe lub czerwone 0,7 l – 89,00 zł
- Wino bezalkoholowe 0,7 l – 89,00 zł
- Prosecco 0,7 l – 89,00 zł
- Kompot wigilijny z suszu 200 ml – 15,00 zł

Informacje dodatkowe:

- Wszystkie podane ceny są cenami netto
- Minimalna wartość zamówienia 4000 zł netto
- Obsługa cateringu lub dostawa i odbiór cateringu jest dodatkowo płatna (10% - 25%) i wyceniana indywidualnie w zależności od ilości osób, miejsca wykonania usługi oraz charakteru obsługi bankietowej (dostarczenie stołów, bielizny i zastawy stołowej, zapewnienie obsługi kelnerskiej)
- Ostateczna liczba uczestników uzgadniana jest na 5 dni przed realizacją zamówienia

Hotel BARTAN
ul. Turystyczna 9A
Gdańsk - Sobieszewo

KUCHARIA
ul. Słonimskiego 6
Gdańsk - Wrzeszcz Garnizon,

tel. 602 651 157, 602 651 580, catering@hotelbartan.pl