

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE



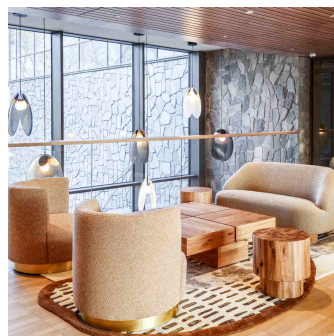
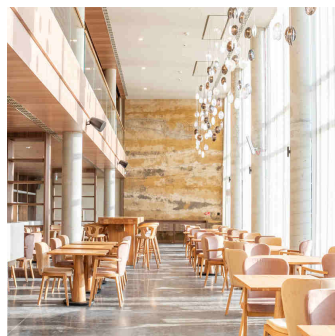
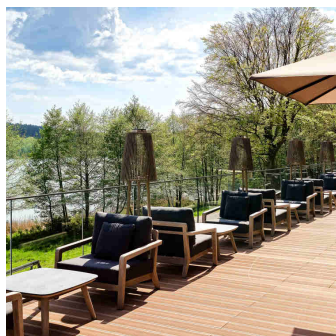
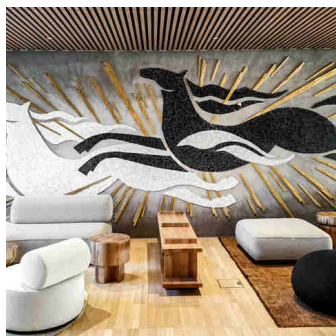
Świąteczne spotkania to czas podsumowań, życzeń i planów.

Atmosfera tego spotkania powinna być magiczna, spokojna i bezpieczna.

Hotel GLAR Conference & SPA będzie doskonałym miejscem na organizację tego wyjątkowego wydarzenia - piękna lokalizacja, wykwintna kuchnia, profesjonalna obsługa.

Zaplanuj świąteczne spotkanie w gronie współpracowników, kontrahentów i przyjaciół.

Pozwól się zaskoczyć i spędź te magiczne chwile w Hotelu GLAR Conference & SPA.



2024

Menu zawiera ceny brutto z VAT 8% i 23%.
Lista alergenów jest dostępna na życzenie.

MENU BUFETOWE

ZUPY

GRZYBOWA KREM z grzankami
TRADYCYJNA RYBNA z warzywami

DANIA GŁÓWNE

PIEROGI z kapustą i grzybami
KAPUSTA DUSZONA z fasolką i pomidorami
KARP podany z cebulką duszoną z majerankiem
SMAŻONY ŚLEDŹ podany z masłem kaparowym
KACZKA PIECZONA na musie z kapusty czerwonej z sosem piernikowym
ŁAZANKI w lekkim sosie tymiankowo-grzybowym podane z orzechami laskowymi

DODATKI

ZIEMNIAKI pieczone z rozmarynem
BURACZKI z nutą octu malinowego i miodu
SURÓWKI sezonowe

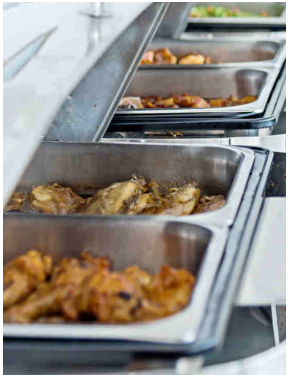
DESER

CIASTO

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZU
WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH

190 PLN / osoba



MENU SERWOWANE

ZESTAW I

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ MARYNOWANY W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ
podanej z carpaccio z buraka wraz z lekką sałatką ziemniaczaną z gorczycą

ZUPA

KREM GRZYBOWY
podany z łazankami i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

UDKO Z KACZKI W PIERNIKOWEJ NUCIE
podane z sosem z czerwonej porzeczki wraz z kopytkami
i modrą kapustą z rodzynkami

DESER

SERNIK BASKIJSKI
z kremem angielskim

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZU
WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH

130 PLN / osoba

ZESTAW II

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ MARYNOWANY W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ
podanej z carpaccio z buraka wraz z lekką sałatką ziemniaczaną z gorczycą

ZUPA

BARSZCZ CZYSTY Z USZKAMI
z grzybowa nutą

DANIE GŁÓWNE

PAPILOTTE Z SANDACZA Z WARZYSAMI KORZENNYMI
z masłem czosnkowym, puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem i
borowikiem wraz z miksem sałat

DESER

ŚLIWKI DUSZONE W MIODZIE PITNYM
w korzennej nucie podane z lodami waniliowymi i ciastkiem amaretto

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZU
WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH

155 PLN / osoba



ZIMNE PRZEKĄSKI

[ZESTAW DO WYBORU]

ZESTAW I

- Sałatka grecka z crutons
- Sałatka gyros
- Śledzie na pieczonym ziemniaczku z sosem tatarskim
- Wybór mięs pieczonych własnych
- Wybór wędlin włoskich
- i polskich podsuszanych
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych
- Zestaw dipów
- Chrzan i musztardy
- Pieczywo, masło

ZESTAW II

- Sałatka caprese
- Sałatka nicejska
- Śledzie z śmietanie z jabłkiem i marynowaną cebulką
- Wybór wędlin włoskich i polskich podsuszanych
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych
- Zestaw dipów
- Chrzan i musztardy
- Pieczywo, masło

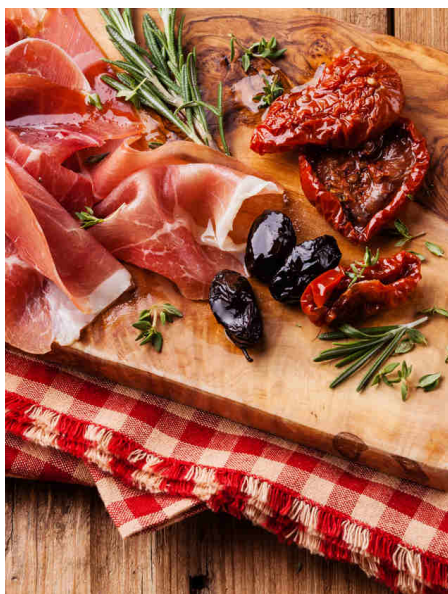
ZESTAW III

- Sałatka cesar
- Sałatka owocowa
- Śledzie z rodzynkami i cebulką marynowaną w oleju
- Wybór mięs pieczonych własnych
- Wybór wędlin włoskich i polskich podsuszanych
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych
- Zestaw dipów
- Chrzan i musztardy
- Pieczywo, masło

ZESTAW IV

- Sałatka makaronowa śródziemnomorska z oliwkami i suszonym pomidorem w oregano z kaparami
- Sałatka buraczana z grillowanym serem
- Grzyby smażone na potrawce z warzyw okopowych
- Wybór pasztetów wegetariańskich
- Warzywa grillowane na chrupko z fetą
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych
- Zestaw dipów, pestek i orzechów
- Chrzan i musztardy
- Pieczywo, masło

65 PLN / osoba



NAPOJE

[BEZALKOHOLOWE]

Lemoniada

Kawa, herbata

Soki w dzbankach

[jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy]

Napoje gazowane

[Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite]

19 PLN / osoba

29 PLN / osoba

32 PLN / osoba

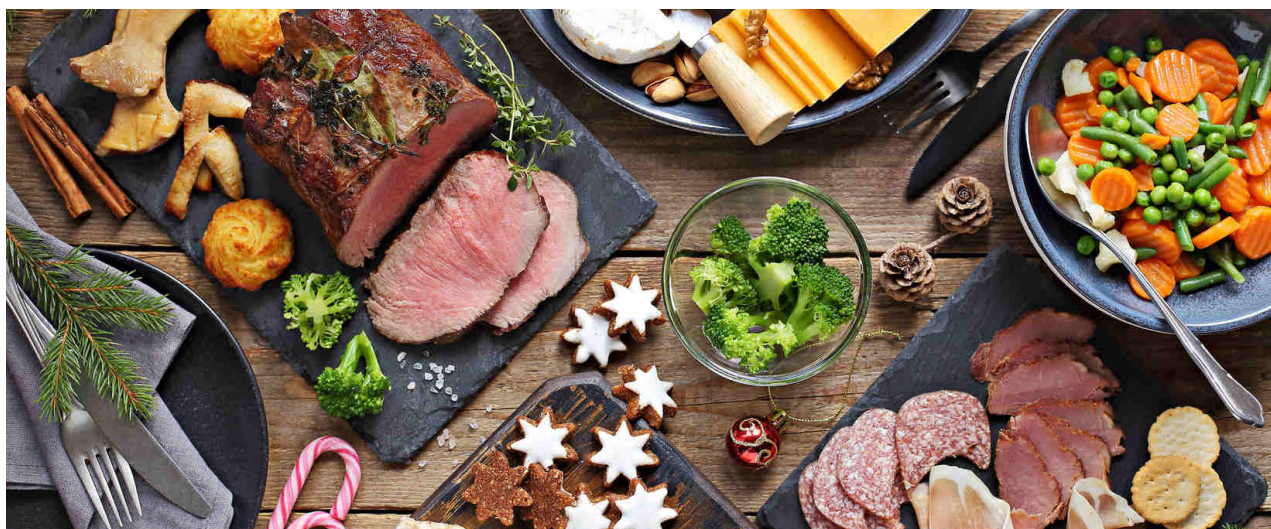
34 PLN / osoba

USŁUGI W CENIE

[PODCZAS PRZYJĘCIA]

rezerwacja stolika w Restauracji na 4 godziny lub sali na wyłączność*
podstawowa dekoracja stołów (białe obrusy, bieżniki, serwetki) i krzeseł (białe pokrowce)
serwis kelnerski
parking dla Gości

*sala na wyłączność dodatkowo płatna 600 PLN / dzień



Odkryj Hotel GLAR Conference & SPA - miejsce, gdzie każde wydarzenie
staje się wyjątkowym doświadczeniem.