

WINDSOR
HOTEL ★★★★★



WIGILIA FIRMOWA

HOTEL WINDSOR**** NAD JEZIOREM ZEGRZYŃSKIM K/ WARSZAWY



WIGILIA FIRMOWA

Szanowni Państwo,
wigilia firmowa w Hotelu Windsor**** w Jachrance to wyjątkowe wydarzenie w przepięknej lokalizacji z doskonałą kuchnią i wieloletnim doświadczeniem w organizacji imprez firmowych, bankietów i uroczystości.

Święta i koniec roku to doskonała okazja do podsumowań, składania życzeń osobistych i biznesowych, ustalania celów na przyszłość i motywowania zespołu. To czas na budowanie i utrwalanie dobrych relacji z partnerami, kontrahentami i pracownikami. Wiemy, jak ważna jest atmosfera, bezpieczeństwo i nieskazitelny przebieg takiego spotkania. Skorzystaj z naszej wiedzy i doświadczenia oraz wszechstronnych możliwości Hotelu Windsor ****.

Zadbamy o każdy szczegół Państwa wydarzenia i dopasujemy ofertę do charakteru spotkania. Pomożemy dobrać odpowiednie atrakcje, menu, program spotkania. Zaplanuj świąteczne spotkanie biznesowe i zachwyc uczestników perfekcyjną organizacją. Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu włączając w to również opcje dań wegetariańskich i wegańskich.

ZACHĘCAMY DO UROZMAICENIA MENU:

- Stacje live cooking
- Fontanna czekoladowa w akompaniamencie owoców filetowanych
- Sum na gorąco z dodatkami
- Stacja z naleśnikami i goframi z domowymi konfiturami/owocami
- Bufet gorący z pierogami, kartaczami i knedlami
- Bar z obsługą barmańską i dodatkami
- Alkohole w cenach specjalnych



KOLACJA BUFETOWA

4 h | 6 h

BUFET GORĄCY

Żurek z awokado z jajkiem i twarogiem
Barszcz czerwony
Fileciki z polskiego okonia na warzywnym ratatouille
Karp pieczony z dodatkiem oleju lnianego z pieczarkami
Pierozki z siemienia lnianego z bryndzą
Łazanki z kapustą i grzybami
Zapiekanka ziemniaczana

BUFET ZIMNY

Karp po żydowsku
Flądra na warzywach duszonych w czerwonym winie
Łosoś wędzony z serkiem ricotta
Śledź w trzech smakach
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych domowym sposobem
Schab pieczony z musem śmietanowo - chrzanowym
Jaja z kolorowymi pastami
Mini ptysie z musem z wędzonego pstrąga

BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Salatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
Salatka grecka z oliwkami i serem feta
Wigilijna салатка kujawska ze śledziem
Marynowane warzywa i owoce
Surowe warzywa
Zestaw zimnych sosów
Masło smakowe i wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
Asortyment owoców filetowanych i w całości

Zapraszamy do wyboru napojów z szerokiej ofert pakietów open bar | str.5.

Bufety są uzupełniane przez 4 h | przez 6 h - zależnie od wybranej opcji.

Bufet od 26 osób



KOLACJA SERWOWANA

4 h | 6 h

DANIA SERWOWANE

ZUPA (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
Zupa owocowa z makaronem domowym
Aromatyczna zupa grzybowa z ziołami
Żurek z awokado z jajem, ziemniakami i twarogiem

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Sum saute z sosem szczawiowym podany z puree szafranowym oraz marchewką z imbirem
Smażony filet z sandacza serwowany z pęczakiem z bakalią oraz buraczkami w winie
Karp z dodatkiem oleju lnianego serwowany z grzybami duszonymi oraz puree z batata
Troć pieczona z cytryną serwowana z kapustą duszoną z jabłkiem i ziemniakami chatou

DESER (1 do wyboru)

Wykwintny mus śmietankowy z sosem piernikowym
Strudel z makiem i bakalią z lodami waniliowymi
Fantazja czekoladowa z segmentami pomarańczowymi
Beza z kremem migdałowym z karmelizowanymi śliwkami

BUFET ZIMNY

Karp po żydowsku | Rolmopsy z łososia po marynarsku
Flądra na warzywach duszonych w czerwonym winie
Łosoś wędzony z serkiem ricotta | Śledź w trzech smakach
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych domowym sposobem
Schab pieczony z musem śmietanowo chrzanowym
Jaja z kolorowymi pastami
Mini ptysie z musem z wędzonego pstrąga
Pikle warzywne i owocowe

BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Salatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
Salatka nicejska z wędzonym tuńczykiem
Wigilijna sałatka kujawska ze śledziem
Marynowane warzywa i owoce | Surowe warzywa
Zestaw zimnych sosów | Masło smakowe i wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
Asortyment owoców filetowanych i w całości

Zapraszamy do wyboru napojów z szerokiej ofert pakietów open bar | str.5.

Bufety są uzupełniane przez 4 h | przez 6 h - zależnie od wybranej opcji.



PAKIETY OPEN BAR

4 h | 6 h | 8 h

PAKIETY OPEN BAR - NAPOJE BEZALKOHOLOWE

I PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną

II PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe

III PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

PAKIETY OPEN BAR - ALKOHOLE I NAPOJE

I PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino wytrawne
białe/czerwone

II PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino wytrawne
białe/czerwone

Wódka Wyborowa

III PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino wytrawne
białe/czerwone

Wódka Wyborowa

House whisky

House rum

House gin
Seagrams Gin

IV PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino wytrawne
białe/czerwone

Absolut Blue
Absolut Citron
Absolut Kurent

Johny Walker Red

Rum Bacardi

Seagrams Gin

Martini Dry
Martini Rosso
Martini Bianco

Campari

V PAKIET

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino wytrawne
białe/czerwone

Absolut Blue
Absolut Citron
Absolut Kurent

Ballantines
Jack Daniels

Rum Bacardi

Gordons Gin

Martini Dry
Martini Rosso
Martini Bianco

Tequila Sierra Silver
Brandy|Stock 84|Baileys



JAK DO NAS DOJECHAĆ

Warszawa - 40 min.
Lotnisko Modlin - 15 min.
Lotnisko Chopina - 45 min.
Droga ekspresowa S8 - 20 min.

WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziolem Zegrzyńskim

WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 22 782 87 01

