Green
GardenHotel
★★★



Wigilia firmowa

Green Garden Hotel*** Falenty k. Warszawy



WIGILIA FIRMOWA

Szanowni Państwo,

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas podsumowań, wdzięczności i budowania relacji — zarówno w gronie pracowników, jak i partnerów biznesowych czy kontrahentów.

Zapraszamy do organizacji wigilii firmowej w Green Garden Hotel*** w Falentach k. Warszawy — miejscu, które łączy elegancką oprawę, doskonałą kuchnię, profesjonalną obsługę oraz spokojne, zielone otoczenie Rezerwatu Przyrody Stawy Raszyńskie.

Zadbamy o każdy szczegół Państwa wydarzenia: od wyboru sali, przez dopasowanie menu, po dodatkowe atrakcje kulinarne i świąteczną atmosferę spotkania.

Green Garden Hotel*** to doskonały wybór na firmowe spotkanie świąteczne dla grup kameralnych i większych wydarzeń biznesowych.

Nasze atuty:

- lokalizacja w Falentach k. Warszawy, z szybkim dojazdem z Warszawy, Lotniska Chopina, S8, A2 i Ptak Warsaw Expo,
- zielone, kameralne otoczenie na terenie Rezerwatu Przyrody Stawy Raszyńskie,
- eleganckie sale restauracyjne, bankietowe i konferencyjne,
- możliwość organizacji spotkań od kilkunastu do ponad 300 osób,
- kuchnia oparta na świątecznych smakach, tradycji i eleganckiej prezentacji,
- możliwość rozbudowy wydarzenia o live cooking, open bar, słodkie atrakcje i świąteczny grzaniec,
- bezpłatny parking dla Gości,
- możliwość zakwaterowania uczestników w hotelu.

Wigilia
Bufetowa Classic
4 h - 6h poproś o indywidualną ofertę

Rekomendowana dla firm, które szukają swobodnej, świątecznej formuły spotkania z bogatym bufetem i atrakcyjną ceną wejścia.

BUFET GORĄCY

Krem z podgrzybków z oliwą truflową
Barszcz czerwony z uszkami
Pierogi z kapustą i grzybami z karmelizowaną cebulką
Sandacz z warzywnym ratatouille
Karp smażony z płatkami migdałów
Kapusta z grzybami
Ziemniaki opiekane z ziołami

BUFET ZIMNY

Łosoś wędzony z kurkami i dressingiem miodowym
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Śledź w trzech smakach
Pasztet staropolski z sosem owocowym i dodatkiem kardamonu
Schab z musem chrzanowym
Wybór mięs pieczonych i wędlin
Roladka szpinakowa z musem z tuńczyka

BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
Sałatka z grillowanych warzyw z migdałami
Carpaccio z buraka z kozim serem i kremem balsamicznym
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z boczkiem i ogórkiem konserwowym
Marynowane warzywa i owoce
Zestaw sosów, masło
Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
Asortyment owoców filetowanych i w całości

NAPOJE

Aromatyczna kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat
Soki owocowe | czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko
Woda mineralna

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

Bufet od 20 osób



Wigilia

Serwowana Elegance

4 h - 6 h poproś o indywidualną ofertę

Rekomendowany dla firm, które oczekują bardziej eleganckiego charakteru spotkania, serwowanego dania głównego i bankietowej oprawy.

DANIA SERWOWANE

ZUPA | 1 do wyboru

Zupa krem z podgrzybków z puree ziemniaczano–truflowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z grzybami
Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE | 1 do wyboru

Karp królewski z patelni z borowikami w śmietanie podany z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową
Smażony filet z sandacza z sosem piernikowym podany z ryżem czerwonym oraz warzywnym spaghetti
Filet z pstrąga podany z blanszowanym szpinakiem oraz ziemniakami au gratin
Kaczka pieczona z sosem porzeczkowym, pieczonym jabłkiem i kluseczkami

BUFET ZIMNY

Łosoś wędzony z kurkami i dressingiem miodowym
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Śledź w trzech smakach
Pasztet staropolski z sosem owocowym i dodatkiem kardamonu
Schab z musem chrzanowym
Wybór mięs pieczonych i wędlin
Roladka szpinakowa z musem z tuńczyka

BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
Sałatka z grillowanych warzyw z migdałami
Carpaccio z buraka z kozim serem i kremem balsamicznym
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z boczkiem i ogórkiem konserwowym
Marynowane warzywa i owoce
Zestaw sosów, masło
Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
Asortyment owoców filetowanych i w całości

Napoje
Aromatyczna kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat
Soki owocowe | czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko
Woda mineralna

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



Wigilia Premium
Green Garden
6 h - poproś o indywidualną ofertę

Reprezentacyjna wigilia firmowa z efektem „wow".
W cenie: napoje gazowane, powitanie Gości i 1 atrakcja kulinarna.

DANIA SERWOWANE

ZUPA | *1 do wyboru*

Zupa krem z podgrzybków z puree ziemniaczano–truflowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z grzybami
Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE | *1 do wyboru*

Karp królewski z patelni z borowikami w śmietanie podany z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową
Smażony filet z sandacza z sosem piernikowym podany z ryżem czerwonym oraz warzywnym spaghetti | Filet z pstrąga podany z blanszowanym szpinakiem oraz ziemniakami au gratin
Kaczka pieczona z sosem porzeczkowym, pieczonym jabłkiem i kluseczkami

BUFET ZIMNY

Łosoś wędzony z kurkami i dressingiem miodowym
Karp w galarecie | Ryba po grecku
Śledź w trzech smakach
Pasztet staropolski z sosem owocowym i dodatkiem kardamonu
Schab z musem chrzanowym | Wybór mięs pieczonych i wędlin
Roladka szpinakowa z musem z tuńczyka

BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
Sałatka z grillowanych warzyw z migdałami
Carpaccio z buraka z kozim serem i kremem balsamicznym
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z boczkiem i ogórkiem konserwowym
Marynowane warzywa i owoce | Zestaw sosów, masło | Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i ciasteczek wigilijnych
Asortyment owoców filetowanych i w całości

Napoje
Aromatyczna kawa z ekspresu | Szeroki wybór herbat |
Soki owocowe: czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko
Woda mineralna | Napoje gazowane bez limitu

ŚWIĄTECZNE POWITANIE GOŚCI
Do wyboru:
Świąteczny grzaniec — wino grzane z przyprawami i pomarańczą
Bezalkoholowy welcome drink w świątecznej odsłonie

ATRAKCJA KULINARNA W CENIE *1 atrakcja kulinarna do wyboru:*
Bufet gorący z pierogami | Stacja live cooking z naleśnikami i goframi
Stacja live cooking z tatarem z łososia i matiasa z dodatkami
Fontanna czekoladowa z owocami i ciasteczkami
Candy bar z pączkami hiszpańskimi

Bufety są uzupełniane przez 6 h



ZASKOCZ GOŚCI
KULINARNYMI ATRAKCJAMI



Poznaj nasze propozycje atrakcji kulinarnych i zaskocz swoich gości wyjątkowym smakiem.

Za dodatkową opłatą m.in.:

1. Bufet gorący z pierogami
2. Stacja live cooking z naleśnikami i goframi
3. Stacja live cooking z tatarem z łososia i matiasa z dodatkami
4. Fontanna czekoladowa z owocami i ciastkami
5. Candy bar z pączkami hiszpańskimi

1. 2 9 zł netto/os., 2. 29 zł netto/os., 3. 39 zł netto/os., 4. 25 zł netto/os., 5. 29 zł netto/os.

NAPOJE I POWITANIE GOŚCI

1. Napoje gazowane bez limitu
2. Bezalkoholowy welcome drink w świątecznej odsłonie
3. Świąteczny grzaniec — wino grzane z przyprawami i pomarańczą

Alkohole w cenie specjalnej
(wycena indywidualna)

Pakiety Open Bar
(wycena indywidualna)

1. 15 zł netto/os., 2. 16 zł netto/os., 3. 19 zł netto/os.,





Green Garden Hotel

Droga Hrabska 50
05-090 Falenty k. Warszawy
na terenie Rezerwatu Przyrody Stawy Raszyńskie

Kontakt

DlaBiznesu@GreenGardenHotel.pl
+48 603 605 608

Hotel Windsor
Jachranka k/Warszawy
WindsorHotel.pl

Hotel Lord
Warsaw Airport
HotelLord.pl

Green Garden Hotel
Falenty k/Warszawy
GreenGardenHotel.pl

18082026