



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE 2025

Scandic



SPĘDŹCIE WYJĄTKOWO WIGILIJNY WIECZÓR W GRONIE NAJLEPSZYCH ZNAJOMYCH!

Chcecie być częścią czegoś większego?
Fabryka Św. Mikołaja działa u nas pełną parą – bawcie się dobrze
podczas wigilijnych warsztatów tematycznych
i dajcie się ponieść wigilijnej opowieści.

Cudowna pachnąca goździkami i kardamonem atmosfera,
piękne wnętrza i pyszne tradycyjne dania wigilijne,
a to wszystko pod czujnym nosem renifera Rudolfa
Tylko w Scandic Gdańsk!

Dodatkowo zapewniamy:

- dekorację stołów
- efektowne oświetlenie LED
- dedykowanego opiekuna, który zajmie się organizacją Wigilii



MIEJSCE SPOTKANIA WIGILIJNEGO

Specjalnie dla Was zaaranżujemy świątecznie salę bankietową do 303 m2 lub kameralną przestrzeń klubową w naszej Restauracji Senso.

Proponujemy:

- salę restauracyjną / do 20 Gości / przy wspólnym stole
- salę bankietową / do 30 Gości / przy wspólnym stole
/ do 40 Gości / przy ustawieniu w podkowę
/ do 160 Gości / przy ustawieniu bankietowym



ZUPA

Grzybowa z łazankami lub barszcz czerwony z uszkami

*

BUFET ZIMNY

Filet z dorsza w pomidorach z warzywami korzennymi

Sałatka z pieczonego buraka z ciecierzycą i tymiankiem

Deska swojskich wędlin, kiełbas i pasztetów z konfiturami

Karp w galarecie z sosem tatarskim

*

BUFET CIEPŁY

Karkówka w sosie pieczeniowym

Sandacz w sosie szpinakowym

Bigos postny z leśnymi grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

Pieczone ziemniaki w ziołach

Brokuł z migdałami

*

DESERY

Sernik z makiem

Ciasto czekoladowe z konfiturą

Jagodowa panna cotta z borówkami

Cena: 229 PLN / osoba - do 6 godzin



BUFET 2

ZUPY

Barszcz z majerankiem i grzybowymi uszkami
Zabielana zupa rybna z wędzoną makrelą, ogórkiem i oliwą z pora

*

BUFET ZIMNY

Dorsz w pomidorach z warzywami korzennymi
Śledź w oleju lnianym ze świeżym pieprzem i cebulą
Sałatka z pieczonych buraków z ciecierzycą i tymiankiem
Sałatka z boczniakami glazurowanymi w miodzie i occie balsamicznym
Deska swojskich wędlin, kielbas i pasztetów z konfiturami
Karp w galarecie z sosem tatarskim

*

BUFET CIEPŁY

Pieczona kaczka z jabłkiem i pomarańczami w sosie żurawinowym
Schab faszerowany morelą w sosie mandarynkowym
Sandacz w sosie szpinakowym
Polędwica z dorsza w sosie porowym z serem feta
Bigos postny z leśnymi grzybami
Kasza gryczana z kuminem i tłuszczem gęsim
Pierogi z kapustą i grzybami z podsmażaną cebulką
Ziemniaki gotowane z koprem i masłem

*

DESERY

Szarlotka
Sernik z makiem
Mus z hibiskusa z sosem truskawkowym
Ciasto czekoladowe z konfiturą

Cena: 339 PLN / osoba - do 6 godzin



DANIA NA STOLE DO WSPÓLNEGO CZĘSTOWANIA SIĘ

Śledź w oleju lnianym, świeżym pieprzu i cebuli

Karp w galarecie z sosem tatarskim

Sałatka z pieczonego buraka, ciecior i tymianku

Deska wędlin, kiełbas i pasztetów z konfiturami

Noga z gęsi confit w sosie śliwkowym

Kopytka smażone na maśle

Pierogi z kapustą i grzybami ze smażoną cebulką

Czerwona kapusta z bakaliami

Bigos postny z leśnymi grzybami

Mus z hibiskusa z sosem truskawkowym

Sernik nowojorski

Ciasto czekoladowe z konfiturą

229 PLN / osoba

Oferta obejmuje grupy do 25 osób



STACJA REGIONALNA LIVE

ŚWIĄTECZNE STACJE TEMATYCZNE

Niebanalne odstępny świątecznych, regionalnych przysmaków
serwowanych na żywo przez naszych Szefów Kuchni

(do wyboru):

1. Pierogi z nadzieniem piernikowym
2. Pierogi ze śliwkami suszonymi z rumem i cynamonem
3. Bombomy z dekla
4. Golce kociewskie z mięsem
5. Polewka owocowo-grzybowa
6. Salceson grzybowy
7. Fefernuski korzenne

Cena: 109 PLN / osoba

A close-up photograph of a glass filled with a golden-brown liquid, topped with a thick layer of white foam. The foam is garnished with a star anise, two cinnamon sticks, and a slice of orange. The glass sits on a rustic wooden surface. In the background, more spices and a whole orange are visible.

WYBÓR NAPOI

W naszej ofercie świątecznej w hotelu filtrowana woda Scandic oraz kawa, herbata i kompot z suszu są zawsze wliczone w cenę.

Dodatkowo oferujemy specjalne pakiety z napojami do menu świątecznego, zarówno w wersji z alkoholem jak i bezalkoholowe.

PAKIET	CENA/OSOBA
Pakiet 1 – grzane wino i grog bezalkoholowy	69 PLN
Pakiet 2 – grzany cydr i napar imbirowy	69 PLN
Pakiet 3 – grog i Hot Toddy na whisky	99 PLN
Pakiet 4 bezalkoholowy – grzane jabłko i napar imbirowy	49 PLN



WARSZTATY

Zaangażuj swoich gości w prawdziwe święta poprzez udział w warsztatach tematycznych:

1. Budowanie świątecznego domu z piernika / challenge drużynowy
2. Tworzenie własnych ozdób z filcu lub świątecznych wieńców papierowych
3. Fabryka Św. Mikołaja / pakowanie prezentów na rzecz fundacji charytatywnych
4. Szycie skarpetkowych, świątecznych skrzatów

Warsztaty organizowane są wyłącznie na terenie hotelu Scandic Gdańsk

Cena wybranego warsztatu: 99 PLN / osoba
Organizacja możliwa dla grup od 10 do 50 osób

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

SCANDIC GDAŃSK

Podwale Grodzkie 9 · 80-895 Gdańsk
scandichotels.com/gdansk

gdansk@scandichotels.com
tel. +48 58 300 60 00

Scandic

Classification: Business Sensitive