

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia. To wyjątkowy moment na wypoczynek i refleksję. To czas, kiedy możemy spędzić ze sobą kilka chwil i podziękować sobie za cały rok ciężkiej pracy.

Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom pragniemy zachęcić Państwa do skorzystania z naszej oferty firmowych spotkań wigilijnych. Wierzymy, że spędzą Państwo w Willi beztroskie chwile i nabiorą sił do dalszych zmagania zawodowych.

## **Integracyjna wigilia firmowa**

Wigilia firmowa w formie kulinarnych warsztatów wspólnego pieczenia pierników świątecznych wraz ze zdobieniem.

Po uroczystym obiedzie uczestnicy biorą udział we „Wspólnym pieczeniu pierników”. Warsztaty kulinarne są połączeniem eventu integracyjnego i spotkania na którym uczestnicy mogą bliżej się poznać i porozmawiać w nieformalnej atmosferze. Po pieczeniu każdy uczestnik dostaje upieczone przez siebie pierniki w świątecznym opakowaniu.

Cena świątecznych warsztatów: 30 zł/ os.

## **Propozycje firmowego obiadu świątecznego:**

### **Bufet regionalny 85 zł/os.**

Bufet składający się z 12 potraw wigilijnych z różnych regionów Polski:

1. Barszcz czerwony z uszkiem - Podkarpacie
2. Zupa migdałowa - Kresy
3. Karp pieczony - Wielkopolska
4. Karp po żydowsku - Małopolska
5. Pierogi z kapustą i grzybami - Podkarpacie
6. Kapusta z grzybami - Kielecczyzna
7. Kasza jaglana ze śliwkami - Podkarpacie
8. Sałatka śledziowa z borówkami - Kociewie
9. Kulebiak, czyli pieczony pieróg nadziewany farszem - Podlasie
10. Moczka - Śląsk
11. Strucla z makiem - Lubelszczyzna
12. Kutia, czyli gotowana pszenica z makiem i bakaliami - Podkarpacie

0,5 l wody i soku/os.

Lampka wina/os.

Barek kawowo-herbaciany

## **Zestaw I - 50 zł/os.**

Zupa

tradycyjny barszcz z uszkami lub zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

pastrąg pieczony z masełkiem lub sum afrykański maślano-cytrynowy

opiekane ćwiartki ziemniaków

zestaw surówek lub wigilijna kapusta z grochem

0,5l wody i soku/os.

Deser

cieszyński strudel na ciepło z gałką lodów

Lampka białego wina/os.

Barek kawowo-herbaciany

## **Zestaw II - 70 zł/os.**

Przystawka

sakiewka z ciasta francuskiego nadziewana szynką, pomidorami i mozzarellą

Zupa

tradycyjny barszcz z uszkami lub zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

do wyboru:

łódyczka drobiowa nadziewana brokułami i serem

tradycyjna pieczona szynka wieprzowa szpikowana boczkiem

pastrąg pieczony z masełkiem

sum afrykański maślano-cytrynowy

karp panierowany

0,5l wody i soku/os.

Deser

ciasto piernikowe i drobne ciasteczka

Lampka białego wina/os.

Barek kawowo-herbaciany

Bufet świąteczny

koreczki śledziowe

ryba po grecku

tymbaliki rybne

sałatka jarzynowa

ruloniki z szynki nadziewane serkiem chrzanowym

Wyżej wymienione zestawy są zestawami przykładowymi, które modyfikujemy na życzenie naszych gości!