

Garnish
Food&Wine
by Mikołaj Rey

Wnieś magię Świąt na stół

Firmowe kolacje wigilijne
2026



Oferujemy

- Niezapomnianą atmosferę w pięknie zaaranżowanej i udekorowanej sali
- Menu inspirowane tradycją Bożego Narodzenia, z możliwością pełnego dostosowania do oczekiwań Gości
- Profesjonalną obsługę oraz kompleksowe wsparcie w organizacji przyjęcia od początku do końca
- Możliwość wzbogacenia wydarzenia o wyjątkowe atrakcje, takie jak kolędowanie na żywo, konkursy czy personalizowane upominki

*To nie tylko przyjęcie, ale również doskonała okazja
do wzmocnienia więzi zespołowych, celebrowania sukcesów
i wspólnego zamknięcia mijającego roku.*

Spraw, aby Wasza firmowa Wigilia była wyjątkowym wydarzeniem w kalendarzu!



Menu serwowane

Propozycja I

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony
domowe uszka z borowikami

Danie główne (wybór jednej opcji dla całej grupy)

Wolno pieczona karkówka

gratin ziemniaczane • purée z pieczonej marchewki • sos z borowików
lub

Filet z dorsza pieczony w maśle

fasola Piękny Jaś • borowiki w śmietanie • palone masło

Deser

Sernik z ricotty

korzenny spód • pieczona biała czekolada • coulis malinowy

Napoje

Kompot z suszu

129 PLN / osoba



Menu serwowane

Propozycja II

Przystawka

Śledź matjas

crème fraîche • pieczony burak • kruche jabłko • olej koperkowy

Zupa

Krem z leśnych grzybów

domowe łazanki • olej pietruszkowy

Danie główne

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie

purée ziemniaczane • glazurowana marchew • sos z konfitowanym czosnkiem i zielonym pieprzem

Deser

Ciasto sermakowe

kruszonka migdałowa • sos angielski z wanilią

Napoje

Kompot z suszu

169 PLN / osoba



Menu serwowane

Propozycja III

Przystawka

Karmelizowany kozi ser
pieczony burak • orzech włoski • świeże zioła • dressing cytrusowy

Zupa

Esencjonalny barszcz czerwony
pasztecik z kapustą i leśnymi grzybami

Danie główne

Pieczony halibut
purée z selera • borowiki • brokuły • sos beurre blanc

Deser

Ciasto kokosowe, sos karmelowy

Napoje

Kompot z suszu

169 PLN / osoba



Bufet po kolacji serwowanej

Półmiski regionalnych wędlin i mięs pieczonych

Deski serów dojrzewających • orzechy • winogrona • konfitury

Pasztet z gęziej wątróbki • brioche • konfitura figowa

Mini tartaletki z duxelles grzybowym i parmezanem

Śledzie w trzech odsłonach:

- klasyczne
- z burakiem
- w przyprawach korzennych

Salatka z pieczonych buraków

kozi ser • orzech włoski • dressing miodowo-musztardowy

Pieczony rostbef

marynowana czerwona cebula • sos chrzanowy

Desery

Sernik krakowski

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Szarlotka

Panna cotta waniliowa z musem malinowym

110 PLN / osoba – czas serwowania do 3 godzin



Menu bufetowe

Zimny bufet

Półmiski regionalnych wędlin i mięs pieczonych
Deski serów dojrzewających • orzechy • winogrona
Paszтет z gęsiej wątróbki • brioche • konfitura figowa
Mini tartaletki z duxelles grzybowym i parmezanem
Śledzie w trzech odsłonach
Sałatka z pieczonych buraków
kozi ser • orzech włoski
Pieczony rostbef
marynowana cebula • sos chrzanowy

Zupa

Krem z pieczonej szalotki
masło orzechowe • grzanki serowe

Dodatki

Gratin ziemniaczane
Kluski śląskie z masłem szałwiowym
Modra kapusta duszona
czerwone wino • żurawina
Pieczony seler
pomarańcza • tymianek
Ćwikła z chrzanem

Dania gorące

Łosoś pieczony
beurre blanc cytrynowy / świeży szpinak
Polędwiczka wieprzowa
leśne grzyby • sos śmietanowy
Szynka wolno pieczona
sos z Suski Sechlońskiej
Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
Pierogi z twarogiem
masło z tymiankiem
Krokiety z kapustą i grzybami i cebulą
Pierogi z białym serem / maślana cebula
z tymiankiem
Krokiety z kapusta i grzybami

Desery

Sernik krakowski
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Szarlotka
Panna cotta z coulis malinowym
Kompot z suszu

229 PLN / osoba



W cenie oferty:

- woda mineralna
- kawa
- wybór herbat
- wynajem sali
- świąteczna dekoracja stołów
- choinka
- opłatki (na życzenie)

Informacje ogólne

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Czas trwania kolacji serwowanych i bufetowych wynosi do 3 godzin.

Istnieje możliwość wydłużenia czasu trwania wydarzenia – wycena indywidualna.

Oferta bufetowa obowiązuje dla grup od 25 osób.

Do wszystkich świadczeń gastronomicznych doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia.



Garnish

Food&Wine

by Mikołaj Rey



Garnish Food&Wine

ul. Podbrzezie 4, 31-054 Kraków

Tel. +48 500 281 765

www.garnishrestaurant.pl | fb.manager@garnihotel.pl

Garnish
Food&Wine
by Mikołaj Rey