

Świąteczne spotkania dla firm

Zaproś zespół na spotkanie Świąteczne inne niż wszystkie – w miejscu, gdzie tradycja spotyka się z elegancją, a magia świąt pachnie sosnowym lasem i rozbrzmiewa dźwiękiem świątecznej muzyki.

KOLACJA WIGILIJNA



Tradycyjne menu
w nowoczesnym wydaniu
Restauracji Szyszka

ATRAKCJE



Muzyka na żywo, ognisko,
bogata oferta warsztatów

WELLNESS & MEDICAL



Zimowe zabiegi
SPA & Medical

WYJĄTKOWE PREZENTY



Vouchery, upominki dla
uczestników

*SKONTAKTUJ SIĘ
Z DORADCĄ*

Jolanta Kowalczyk
Specjalista ds. konferencji
+48 609 805 500

Karolina Lipowska
Specjalista ds. konferencji
+48 609 922 944

COLUMNNA
MEDICA

konferencje@columnamedica.pl

Kolacja Wigilijna w Columnna Medica

WIGILIA SERWOWANA

OPCJE DO WYBORU (1 Z 2):

PRZYSTAWKA:

– Tatar z wędzonego łososia
z majonezem wasabi, mango, sezamem,
wakame

– Śledzik z pumperniklem, zielonym
jabłkiem, szczypiorkiem i maślanką

ZUPA:

– Zupa grzybowa z łazankami
– Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE:

– Karp w chrupiącej panierce, puree
cytrynowe, pieczona kapusta, boczniaki
– Łosoś zapiekany w glazurze miodowej,
kroket z grochu, pieczona marchew,
jarmuż

DESER:

– Sernik cynamonowy z żelem
rodzynkowo-jabłkowym
– Brownie z powidłami śliwkowymi
i słonym karmelem

DODATKI :

– Kompot wigilijny
– Opłatek

MAKS. 30 OSÓB

CENA: 179 ZŁ NETTO/OS.

OPCJONALNIE: ZIMNA PŁYTA – 80 ZŁ NETTO/OS.

WIGILIA W FORMIE BUFETOWEJ

ZUPA:

– Zupa grzybowa z łazankami
– Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE:

– Karp w chrupiącej panierce
z karmelizowaną cytryną
– Łosoś zapiekany z glazurą
miodowo-pomarańczową z sezamem
– Kapusta zasmażana z grochem
– Kapusta z suszonymi grzybami
– Pierogi z kapusta i grzybami z prażoną
cebulką
– Ziemniaki pieczone w ziołach

ZIMNA PŁYTA:

– Ryba po grecku
– Caprese z marynowanymi grzybami
– Rillettes z tuńczyka z pumperniklem
– Tatar z łososia wędzonego z majonezem
wasabi
– Sałatka z kolorowych buraków,
karmelizowanego koziego sera i rukoli
– Śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką
– Pieczywo
– Masło
– Opłatek

BUFET SŁODKI:

– Sernik
– Makowiec
– Brownie z marmoladą śliwkową
– Kompot wigilijny

CENA: 229 ZŁ NETTO/OS.