



WIGILIA FIRMOWA 2026





WIGILIA FIRMOWA

Tradycyjne smaki w eleganckiej oprawie • bufet do 3 godzin • minimalna liczba gości: 20 osób

WIGILIA CLASSIC

199 zł / osoba

DANIA CIEPŁE

Barszcz wigilijny na zakwasie
Panierowany fileć z karpia
Uszka z grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki z koperkiem
Kapusta zasmażana z jabłkiem i rodzynkami

BUFET ZIMNY

Śledź w śmietanie z jabłkiem • pstrąg wędzony na gorąco • galareta z karpia • sałatka jarzynowa • carpaccio z buraka • domowe pikle

DESERY

Makowiec • jabłecznik z kruszonką • sernik królewski

NAPOJE

Kompot wigilijny • woda mineralna • kawa i herbata

WIGILIA PREMIUM

249 zł / osoba

DANIA CIEPŁE

Barszcz wigilijny na zakwasie
Zupa grzybowa z kluskami śląskimi
Karp smażony w ziołach
Panierowany fileć z karpia
Gołąbki z kaszą pęczak i pstrągiem
Uszka z grzybami • pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki z koperkiem • kapusta zasmażana z jabłkiem i rodzynkami

BUFET ZIMNY

Matias holenderski ze śmietaną i koprem • ryba po grecku • sałatka jarzynowa • kozi ser z burakami i winogronami • domowe pikle • gravlax z sosem cytrynowym i koprem • pasztet drobiowy z żurawiną • galareta z karpia • pstrąg wędzony z sałatką ziemniaczaną

DESERY

Sernik baskijski • jabłecznik z kruszonką • makowiec • ciasto marchewkowe

NAPOJE

Kompot wigilijny • woda mineralna • kawa i herbata

Preferencyjne ceny noclegów od 289 zł za pokój za dobę przy organizacji kolacji wigilijnej.





SZCZEGÓŁY OFERTY



CO OBEJMUJE OFERTA

- Świąteczna aranżacja stołów w standardzie hotelowym
- Pełna zastawa i obsługa kelnerska
- Uzupełnianie bufetu do 3 godzin
- Możliwość przygotowania odpowiedników bezmięśnych
- Możliwość rozszerzenia o prosecco, wino lub open bar
- Sezonowe zmiany menu bez obniżenia wartości pakietu

DODATKI ŚWIĄTECZNE

Dodatek	Cena
Prosecco na powitanie 100 ml	30 zł / osoba
Kieliszek wina 125 ml	od 34 zł / osoba
Grzane wino bezalkoholowe	25 zł / osoba
Grzane wino czerwone	35 zł / osoba
Paczka świąteczna dla Gościa	wycena indywidualna

Menu obowiązuje w sezonie listopad-grudzień. Ostateczna kompozycja może zostać dopasowana do terminu wydarzenia i dostępności produktów, przy zachowaniu liczby dań oraz wartości pakietu.





**W celu dokonania rezerwacji,
zapraszamy do kontaktu:**

Ewa Koprowska

Sales Manager

ewa.koprowska@harmony-valley.pl

+48 570 718 304

Harmony Valley Resort

Wellness & Boutique Meetings