

HOTEL 500 STRYKÓW

Nigilie 2026r.

ZAREZERWUJ TERMIN GRUDNIOWY

WWW.HOTEL500.COM.PL/STRYKOW



OFERTA WIGILIJNA DLA FIRM

- ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE
- KOLACJE WIGILIJNE
- PODSUMOWANIE ROKU

Okres świąteczny to wyjątkowy czas podsumowań, radości i planowania kolejnego roku. To doskonały moment, aby zatrzymać się na chwilę, podziękować pracownikom za wspólną pracę i spędzić razem czas w wyjątkowej, świątecznej atmosferze.





ZORGANIZUJ Z NAMI WYJĄTKOWE SPOTKANIE WIGILIJNE

Świąteczny wystrój, wyjątkowa atmosfera i starannie przygotowane menu sprawiają, że firmowa Wigilia będzie nie tylko spotkaniem, ale również pięknym wspomnieniem.

 Zadbamy o wszystkie szczegóły
od przygotowania odpowiedniego menu,
przez świąteczną aranżację, aż po stworzenie przyjaznej i spokojnej atmosfery.
Ty zapraszasz swoich pracowników. My zajmujemy się resztą.

 Świąteczne menu
Przygotowaliśmy specjalne świąteczne menu, pełne tradycyjnych smaków i dań,
które doskonale wpisuje się w charakter firmowej Wigilii.

KONTAKT:

Edyta Kotecka : tel. 519 350 045 mail: e.kotecka@hotel500.com.pl

Żaneta Kajak: tel. 508 069 875 mail: z.kajak@hotel500.com.pl



MENU 1

169 ZŁ /OS

podawane na półmiskach

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Barszcz czerwony z cepelinami z kapustą
Barszcz czerwony z pasztecikiem (mięśny lub z kapustą)
Grzybowa z łazankami
Zupa wiśniowa z makaronem domowym

DANIA GŁÓWNE

(4 pozycje do wyboru)

Domowe pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta zasmażana z grzybami lub kapusta z grochem
Chrupiący filet z karpia
Kasza pęczak z grzybami i cebulką
Filet z dorsza po parysku

PRZYSTAWKI

Ryba po grecku
Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem
Śledź w oleju
Sałatka jarzynowa
Roladki szpinakowe z łososiem
Sałatka ze śledziem

NA SŁODKO

(deser serwowany-jedna pozycja do wyboru)

Piernik marchewkowy z powidłami śliwkowymi
Jabłecznik z cynamonem
Ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców
Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

MENU 2

230 ZŁ/OS

(podawane na półmiskach)

ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

Barszcz czerwony z cepelinami z kapustą
Grzybowa z łazankami
Zupa wiśniowa z makaronem domowym

PRZYSTAWKI (7 pozycji do wyboru)

Ryba po grecku
Kaczka faszerowana
Ryba zapiekana z warzywami z serem
Śledź w oleju lnianym
Sałatka ze śledzia
Sałatka jarzynowa
Roladki szpinakowe z łososiem
Grzanki z wędzoną rybą na paście pomidorowej
Tartinki ze śledzia na poduszce z buraka
Łosoś wędzony na sałatce jarskiej
Babeczka z masłem zielonym i szprotą

DANIA GŁÓWNE (4 pozycje do wyboru)

Domowe pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta zasmażana z grzybami lub kapusta z grochem
Chrupiący filet z karpia
Śledź smażony w cieście naleśnikowym
Filet z dorsza w sosie cytrynowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami i serkiem filadelfia

DODATKI SKROBIOWE (2 pozycje do wyboru)

Kasza pęczak z cebulką
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie

NA SŁODKO

(deser podany na bufecie-3 pozycje do wyboru)

Piernik marchewkowy z powidłami śliwkowymi
Jabłecznik z bezą
Makowiec japoński
Sernik z polewą czekoladową
Ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców
Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

PAKIETY NAPOJOWE

PAKIET DO 4H 19ZŁ/OS

(soki, napoje gazowane)

PAKIET DO 6 H 29ZŁ/OS

(soki, napoje gazowane)

OPEN BAR MEDIUM
DO 4 H - 120ZŁ /OSOBE

(przedłużenie każda kolejna godzina 25 zł/osobę)

Woda, Soki, Napoje gazowane

Piwo – keg

Selekcja Piw butelkowych alkoholowych

Selekcja Piw butelkowych bezalkoholowych

Wino bankietowe białe/czerwone

Wódka (Stumbras, Bjorn)

OPEN BAR LARGE
DO 4 H - 175ZŁ /OSOBE

(przedłużenie każda kolejna godzina 25 zł/osobę)

Woda, Soki, Napoje gazowane

Piwo – keg

Selekcja Piw butelkowych alkoholowych

Selekcja Piw butelkowych bezalkoholowych

Wino bankietowe białe/czerwone

Wódka (Stumbras, Bjorn)

Gin

Martini

Whisky

WINO BANKIETOWE 0,7L 70ZŁ

(białe i czerwone)

WÓDKA 0,5L 85ZŁ

(Stumbras, Bjorn)

