SPOTKANIA WIGILIJNE 2026

Zapraszamy do spędzenia tegorocznych świątecznych chwil w wyjątkowej atmosferze. Przygotowaliśmy autorskie menu oparte na lokalnych tradycjach i nowoczesnej elegancji, które sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających Gości.

ETER hotel**** esencja RESTAURACJA



MENU (WARIANT BIESIADNY)

		A (3h) 185 zł	B (5h) 279 zł	C (7h) 335 zł	
Przystawka	Rzemieślnicza deska wędlin i mięs pieczystych selekcji Szefa Kuchni, podawana z tradycyjną ćwikłą z chrzanem, domowymi marynatami, pieczywem i masłem				**Dodatek do pakietu A/B/C** **+35 zł / os.** *(1 porcja / 4 os.)*
Zupy	Barszcz z mięsnym lub wegetariańskim pasztecikiem	✙	✙	✙	**Pakiet A/B/C** *(serwowana)* *Goście decydują na miejscu*
	Krem z grzybów leśnych z lanymi kluseczkami	✙	✙	✙	
Dania główne	Wegańskie cepeliny w sosie z grzybów leśnych	✙	✙	✙	**Pakiet A** *(**2 do wyboru**, na półmiskach)* **Pakiet B/C** *(**3 do wyboru**, na półmiskach)*
	Cannelloni ze szpinakiem i ricottą	✙	✙	✙	
	Miks pierogów świątecznych z okrasą		✙	✙	
	Pieczony filet z łososia		✙	✙	
	Delicja z kurczaka w sosie szpinakowym	✙	✙	✙	
	Kotlet de volaille z masłem	✙	✙	✙	
	Kaczka w sosie własnym *(danie inspirowane recepturą z 1885 roku)*			✙	
	Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych	✙	✙	✙	
	Pieczona karkówka w sosie własnym	✙	✙	✙	
	Żeberka wieprzowe w sosie pieczeniowym	✙	✙	✙	
	Zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem			✙	
	Poliki w sosie własnym		✙	✙	
Dodatki	2 dodatki skrobiowe	✙	✙	✙	**Pakiet A/B/C** (dobiera Szef Kuchni)
	2 dodatki warzywne	✙	✙	✙	

Słodki bufet	Selekcja rzemieślniczych ciast	✠	✠	✠	**Pakiet A/B/C** *(w bufecie)*

Zakąski	Tatar wegański		✠	✠	**Pakiet B/C** *(**4 do wyboru**, w bufecie lub na półmiskach)*
	Krokiety z kapustą i grzybami		✠	✠	
	Podpłomyk z bakłażanem		✠	✠	
	Krewetki w sosie maślano-winnym			✠	
	Tatar z łososia po japońsku			✠	
	Śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i ogórkiem		✠	✠	
	Ryba w zalewie octowej		✠	✠	
	Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem		✠	✠	
	Gravlax z łososia z sosem miodowo-koperkowym			✠	
	Podpłomyk z kaszanką *(danie inspirowane recepturą z 1540 r.)*		✠	✠	
	Krokiety z mięsem		✠	✠	
	Podpłomyk z kurczakiem		✠	✠	
	Roladka z indyka z camembertem i żurawiną		✠	✠	
	Deska mięs pieczystych i kiełbas		✠	✠	
	Polędwiczka w ziołach		✠	✠	
	Tatar z siekanej polędwicy wołowej		✠	✠	
Sałatki	Sałatka jarzynowa		✠	✠	
	Sałatka z tuńczykiem i dzikim ryżem		✠	✠	
	Sałatka ziemniaczana z szynką wędzoną		✠	✠	
	Sałatka gyros z pieczonym kurczakiem		✠	✠	
Dodatki	Pieczywo		✠	✠	**Pakiet B/C** *(w cenie)*
	Masło		✠	✠	

Gorąca kolacja	Bigos z grzybami i pieczywem			✠	**Pakiet C** *(**1 do wyboru**, serwowana)*
	Żurek z jajkiem i białą kiełbasą			✠	
	Strogonof			✠	

Napoje	Kawa z ekspresu ciśnieniowego	✠	✠	✠	**Pakiet A/B/C** *(bez limitu)*
	Selekcja herbat (różne smaki do wyboru)	✠	✠	✠	
	Woda niegazowana z cytryną	✠	✠	✠	

Ceny zawierają podatek VAT (ceny brutto).
Każdy uczestnik, niezależnie od wybranego pakietu, otrzymuje od nas na talerzyku drobny upominek na powitanie.
Menu ustalane jest indywidualnie z Organizatorem - należy je potwierdzić min. na 14 dni przed terminem realizacji.
Napoje nieobjęte pakietami rozliczane są na podstawie faktycznego spożycia (wg załączonej oferty konferencyjnej).
Gwarantujemy elastyczność – menu możemy dostosować do indywidualnych wymagań (w tym diet).

SPOTKANIA WIGILIJNE 2026

Zapraszamy do spędzenia tegorocznych świątecznych chwil w wyjątkowej atmosferze. Przygotowaliśmy autorskie menu oparte na lokalnych tradycjach i nowoczesnej elegancji, które sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających Gości.

ETER hotel**** esencja RESTAURACJA



MENU (WARIANT SERWOWANY)

		A (3h) 155 zł	B (5h) 229 zł	C (7h) 285 zł	
Przystawka	Rzemieślnicza deska wędlin i mięs pieczystych selekcji Szefa Kuchni, podawana z tradycyjną ćwikłą z chrzanem, domowymi marynatami, pieczywem i masłem				**Dodatek do pakietu A/B/C** **+35 zł / os.** *(1 porcja / 4 os.)*
Zupy	Barszcz z mięsnym lub wegetariańskim pasztecikiem	✙	✙	✙	**Pakiet A/B/C** *(serwowana)* *Goście decydują na miejscu*
	Krem z grzybów leśnych z lanymi kluseczkami	✙	✙	✙	
Dania główne	Wegańskie cepeliny w sosie z grzybów leśnych	✙	✙	✙	**Pakiet A/B/C** ***(1 do wyboru**, serwowane)*
	Cannelloni ze szpinakiem i ricottą	✙	✙	✙	
	Filet z łososia z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat		✙	✙	
	Delicja z kurczaka w sosie szpinakowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką a'la grecką	✙	✙	✙	
	Kotlet de volaille z masłem z frytkami i surówką colesław	✙	✙	✙	
	Kaczka w sosie własnym z puree ziemniaczanym i kapustą czerwoną *(danie inspirowane recepturą z 1885 roku)*			✙	
	Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych z puree chrzanowym i blaszowanymi warzywami	✙	✙	✙	
	Pieczona karkówka w sosie z puree ziemniaczanym i buraczkami	✙	✙	✙	
	Żeberka wieprzowe w sosie pieczeniowym z pieczonymi ćwiarkami ziemniaków i surówką warzywną	✙	✙	✙	
	Zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem z puree chrzanowym i buraczkami			✙	
	Poliki wołowe w sosie własnym z puree z musztardą francuską i surówką warzywną		✙	✙	

Słodki bufet	Selekcja rzemieślniczych ciast	✙	✙	✙	**Pakiet A/B/C** *(w bufecie)*

Zakąski	Tatar wegański		✙	✙	**Pakiet B/C** *(**4 do wyboru**, w bufecie lub na półmiskach)*
	Krokiety z kapustą i grzybami		✙	✙	
	Podpłomyk z bakłażanem		✙	✙	
	Krewetki w sosie maślano-winnym			✙	
	Tatar z łososia po japońsku			✙	
	Śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i ogórkiem		✙	✙	
	Ryba w zalewie octowej		✙	✙	
	Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem		✙	✙	
	Miks pierogów świątecznych z okrasą		✙	✙	
	Podpłomyk z kaszanką *(danie inspirowane recepturą z 1540 r.)*		✙	✙	
	Krokiety z mięsem		✙	✙	
	Podpłomyk z kurczakiem		✙	✙	
	Roladka z indyka z camembertem i żurawiną		✙	✙	
	Deska mięs pieczystych i kiełbas		✙	✙	
	Polędwiczka w ziołach		✙	✙	
	Tatar z siekanej polędwicy wołowej		✙	✙	
Sałatki	Sałatka jarzynowa		✙	✙	
	Sałatka z tuńczykiem i dzikim ryżem		✙	✙	
	Sałatka ziemniaczana z szynką wędzoną		✙	✙	
	Sałatka gyros z pieczonym kurczakiem		✙	✙	
Dodatki	Pieczywo		✙	✙	**Pakiet B/C** *(w cenie)*
	Masło		✙	✙	

Gorąca kolacja	Bigos z grzybami i pieczywem			✙	**Pakiet C** *(**1 do wyboru**, serwowana)*
	Żurek z jajkiem i białą kiełbasą			✙	
	Strogonof			✙	

Napoje	Kawa z ekspresu ciśnieniowego	✙	✙	✙	**Pakiet A/B/C** *(bez limitu)*
	Selekcja herbat (różne smaki do wyboru)	✙	✙	✙	
	Woda niegazowana z cytryną	✙	✙	✙	

Ceny zawierają podatek VAT (ceny brutto).
Każdy uczestnik, niezależnie od wybranego pakietu, otrzymuje od nas na talerzyku drobny upominek na powitanie.
Menu ustalane jest indywidualnie z Organizatorem - należy je potwierdzić min. na 14 dni przed terminem realizacji.
Napoje nieobjęte pakietami rozliczane są na podstawie faktycznego spożycia (wg załączonej oferty konferencyjnej).
Gwarantujemy elastyczność – menu możemy dostosować do indywidualnych wymagań (w tym diet).

DODATKI PREZENTOWE

Zdejmujemy z Państwa barków problem prezentów dla zespołu!
Przygotowaliśmy autorskie zestawy kosmetyków o zapachu piernika – idealne podsumowanie świątecznego spotkania.







Piernikowy krem do rąk	25 zł	1 szt. / 75 ml
Piernikowy balsam do ciała	25 zł	1 szt. / 150 ml
Piernikowy żel pod prysznic	25 zł	1 szt. / 150 ml
Piernikowy peeling cukrowy	40 zł	1 szt. / 200 ml
Piernikowy Duet *(krem do rąk + balsam do ciała + pierniczek)*	45 zł	1 zestaw
Piernikowa Kąpiel *(żel pod prysznic + peeling cukrowy + pierniczek)*	65 zł	1 zestaw
Piernikowe Trio *(krem do rąk + balsam do ciała + żel pod prysznic)*	65 zł	1 zestaw
Piernikowe SPA *(krem do rąk + balsam do ciała + żel pod prysznic + peeling do ciała)*	99 zł	1 zestaw
Piernikowe All Inclusive *(krem do rąk + balsam do ciała + żel pod prysznic + Eterówka + 2x wafel teatralny + serca piernikowe)*	185 zł	1 zestaw

Zestawy przygotowujemy na indywidualne zamówienie. Obowiązuje wcześniejsza rezerwacja z wyprzedzeniem.
Skontaktuj się z nami już dziś, aby zarezerwować pakiety dla swojego zespołu na czas!

Google ★★★★★ **4,8** ★ *(1170 ocen)*

Zjedz.my **4,8** ★ *(743 ocen)*

Karol Marszelewski
Hotel Event Manager
+48 887 650 298
sprzedaz@hotel-eter.pl
www.esencja-restauracja.pl

Restauracja ESENCJA | Hotel** ETER**
Szpitalna 4, Toruń
+48 785 904 904
recepcja@hotel-eter.pl
www.hotel-eter.pl