



Wigilie firmowe 2026

Zapraszamy do organizacji spotkania wigilijnego w wyjątkowej, świątecznej atmosferze!

Zbliża się czas firmowych przyjęć wigilijnych – moment, w którym pracownicy mogą spotkać się w ciepłej, serdecznej aurze i wspólnie celebrować ten wyjątkowy okres.

Aby ułatwić Państwu wybór odpowiedniego miejsca, przygotowaliśmy ofertę naszego **Hotelu Galicja SPA i Restauracji**, gdzie czeka na Państwa:

- gościnny i profesjonalny personel,
- tradycyjne, świąteczne potrawy,
- wyjątkowa, bożonarodzeniowa atmosfera.

Święta Bożego Narodzenia to czas szczególny – w Polsce obchodzony niezwykle uroczyscie i rodzinnie. Naszym celem jest stworzenie takiej przestrzeni, w której pracownicy Państwa firmy poczują się jak w domu. Dbamy o każdy detal – od smaku serwowanych dań, przez aranżację sali, aż po atmosferę pełną ciepła i życzliwości.

Na wigilijnym stole nie zabraknie klasycznych potraw, bez których nie sposób wyobrazić sobie świąt. Gwarantujemy, że każdy uczestnik spotkania spędzi ten czas w komfortowych i radosnych warunkach.

Hotel Galicja SPA Wieliczka – tu magia Świąt spotyka się z gościnnością.




HOTEL GALICJA SPA
WIELICZKA

Wigilie firmowe 2026

Smaki Świątecznej Tradycji i Nowoczesności

Podczas spotkania wigilijnego w Hotelu Galicja przygotowaliśmy dla Państwa menu, które łączy klasyczne, polskie smaki z nutą elegancji i nowoczesności.

Smaki Tradycji (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z uszkami lub krokietem
- Zupa grzybowa z łazankami
- Tatar ze śledzia z piklami i żurawiną
- Aromatyczny krem grzybowy z oliwą truflową
- Zupa cebulowa

Świąteczne Dania Główne (1 do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z wędzonej śliwki / gratin ziemniaczane / sałata z dressingiem
- Karp w sosie piwnym / puree ziemniaczano-marchewkowe / kapusta zasmażana
- Pstrąg w sosie maślano-cytrynowym / ziemniaki / kapusta czerwona
- Filet z łososia w sosie imbirowym / ziemniaczki pieczone / bukiet sałat
- Schab pieczony faszerowany śliwkami / makaron kokardki / sałatka z selera z orzechami
- Tagliatelle z kurkami w sosie śmietanowym / parmezan

Świąteczne Napoje:

- Woda w dzbankach
- Tradycyjny kompot z suszu





Deser (1 do wyboru) – 19 zł / os.

- Piernik świąteczny
- Sernik z sosem malinowym
- Orzechowiec
- Ciasto marchewkowe z kandyzowaną pomarańczą
- Mus makowy z rumem, suszoną morelą i śliwką

Napoje dodatkowe:

- Kawa / herbata (bufet) – 20 zł/ os.
- Grzane wino (200 ml) – 18 zł/ os.

Zimna płyta

BUFET A

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
 - Półmisek serów z dodatkami
 - Śledzie w śmietanie z jabłkiem
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Marynowane warzywa
 - Sos tatarski/ Pieczywo, masło
 - Słodkości Ciasta świąteczne
- (dwa rodzaje do wyboru)

Cena 65 zł /os

BUFET B

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
- Półmisek serów z dodatkami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Pasztet pieczony
- Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi sałatami
- Marynowane warzywa
- Sos tatarski /Pieczywo, masło
- Ciasta świąteczne (dwa rodzaje do wyboru)
- Danie gorące Mix pierogów(ruskie, z kapustą i grzybami)

Cena 85 zł /os



BUFET C

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
 - Półmisek serów z dodatkami
 - Pasztet pieczony
 - Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi sałatami
 - Marynowane warzywa
 - Sałatka z kozim serem i pieczonym burakiem
 - Ryba po grecku
 - Galareta z sandacza
 - Grillowany indyk z żurawiną na kruchej babeczce
 - Tortilla z wędzonym łososiem, twarożkiem i szczypiorkiem
 - kulki serowe w migdałach
 - Sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski
 - Ciasta świąteczne (dwa rodzaje do wyboru)
 - Danie gorące: Barszcz czerwony z krokiet z kapustą i grzybami
- Cena 100 zł/ os

Open bar

Wariant I – 99 zł / osoba

W cenie:

- napoje bezalkoholowe: Pepsi, 7UP, Mirinda, soki owocowe,
- wino białe i czerwone,
- piwo Okocim.

Wariant II – 109 zł / osoba

W cenie:

- napoje bezalkoholowe: Pepsi, 7UP, Mirinda, soki owocowe,
- wino białe i czerwone,
- piwo Okocim,
- wódka Żubrówka lub Wyborowa.

Wariant III – 129 zł / osoba

W cenie:

- napoje bezalkoholowe: Pepsi, 7UP, Mirinda, soki owocowe,
- wino białe i czerwone,
- piwo Okocim,
- wódka Żubrówka lub Wyborowa,
- Prosecco.

Open Bar dostępny jest przez maksymalnie 4 godziny. W przypadku chęci wydłużenia czasu trwania usługi istnieje możliwość przygotowania indywidualnej wyceny.



Informacje organizacyjne

- Profesjonalna obsługa kelnerska przez cały czas trwania przyjęcia.
- W cenie zapewniamy elegancką aranżację sali, obejmującą: obrusy, serwety, kompozycje z ciętych kwiatów oraz klimatyzowaną salę.
- Przyjęcia wigilijne organizujemy dla grup od 15 osób.
- Układ stołów przygotowujemy zgodnie z Państwa preferencjami i charakterem wydarzenia.
- Dla uczestników przyjęcia oferujemy atrakcyjne rabaty na noclegi oraz ofertę Lobby Baru.
- Istnieje możliwość rezerwacji miejsc parkingowych dla Gości.
- Standardowy czas trwania przyjęcia wynosi do godziny 22:00. Przedłużenie wydarzenia jest możliwe za dodatkową opłatą.
- Open Bar dostępny jest maksymalnie przez 4 godziny.
- Cena menu bufetowego obejmuje dostęp do bufetu przez 2 godziny. Bufety zimne są serwowane jednorazowo i nie podlegają uzupełnianiu.
- Cena słodkiego bufetu została skalkulowana w ilości 150 g na osobę.

Prezentowana oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego. Wszystkie podane ceny są cenami brutto.

Dodatkowo możemy zorganizować dla Państwa:

- profesjonalne pokazy tańca,
- efektowne pokazy barmańskie,
- emocjonujące wieczory Casino,
- świąteczne atrakcje integracyjne, takie jak wspólne ubieranie choinki czy malowanie bombek,
- fotobudkę, która uwieczni niezapomniane chwile,
- uroczyste wręczanie prezentów przez Świętego Mikołaja lub dedykowanego prowadzącego.

Każdy scenariusz wydarzenia przygotowujemy indywidualnie, dostosowując atrakcje do charakteru spotkania oraz oczekiwań Państwa Gości.

Serdecznie zapraszamy do spędzenia tych wyjątkowych, świątecznych chwil w Hotelu Galicja SPA w Wieliczce. Z przyjemnością stworzymy dla Państwa niezapomniane wydarzenie pełne świątecznej atmosfery, doskonałej kuchni i wyjątkowych atrakcji.