

Merry
Christmas



FIRMEN- WEIHNACHTSFEIERN

FESTLICHE MOMENTE AN EINER GEMEINSAMEN TAFEL



Kontakt – Rezeption

✉ info@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 911 337

Kontakt – Eventteam

✉ events@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 253 541

WEIHNACHTSZAUBER IM HOTEL MUŻAKOWSKI



TRADITION GENIESSEN, GEMEINSCHAFT ERLEBEN

Betriebliche Weihnachtsfeiern haben einen besonderen Zauber. Sie bieten Gelegenheit, auf das Jahr zurückzublicken, Danke zu sagen und gemeinsam die Momente zu feiern, die das Unternehmen und sein Team das ganze Jahr über geprägt haben. Im Hotel Mużakowski verleihen wir diesen Begegnungen einen besonderen Rahmen – elegant, herzlich und voller Weihnachtsstimmung.

Wir haben drei Angebote zusammengestellt, mit denen Sie den Abend ganz nach Ihren Wünschen gestalten können – vom festlichen Abendessen über eine traditionelle Weihnachtsfeier bis hin zu einem eleganten, sechsstündigen Abend im Deluxe-Paket. Jedes Angebot umfasst ein sorgfältig zusammengestelltes Menü, professionellen Service und eine festliche Raumgestaltung.

EIN FESTLICHER RAHMEN

An Herbst- und Winterabenden zeigt sich der Bankettsaal des Hotels Mużakowski von seiner besonders stimmungsvollen Seite. Warmes Licht, Kerzenschein, natürliches Grün und dezente Weihnachtsdekoration schaffen eine Atmosphäre voller Eleganz und festlicher Geborgenheit. Liebevoll gedeckte Tische und leise Weihnachtsmelodien runden das Ambiente ab.

Zur Dekoration gehört auch eine elegante weihnachtliche Fotowand – für gemeinsame Fotos und bleibende Erinnerungen an diesen besonderen Abend.

Alles ist darauf abgestimmt, Raum für ein festliches Abendessen, ungezwungene Gespräche und einen gemeinsamen Jahresausklang zu schaffen.

Die weihnachtliche Dekoration des Saals und der Tische, Kerzen, stimmungsvolle Beleuchtung, weihnachtliche Hintergrundmusik und die Fotowand sind im Preis jedes Pakets enthalten.



Kontakt – Rezeption



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt – Eventteam



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541

WEIHNACHTLICHE ZUSAMMENKUNFTE



FESTLICHES ABENDESSEN - CLASSIC-PAKET

Ein Beisammensein im kleinen Kreis in weihnachtlicher Atmosphäre.

Dieses Angebot richtet sich an Unternehmen, die ihrem Team danken und das Jahr gemeinsam an einer festlich gedeckten Tafel ausklingen lassen möchten.

Das dreistündige Treffen verbindet ein festliches Abendessen mit der herzlichen Atmosphäre der Adventszeit. Eine klassische, elegante Firmenweihnachtsfeier, bei der gutes Essen, ein stimmungsvoller Rahmen und die gemeinsam verbrachte Zeit im Mittelpunkt stehen.

PREMIUM-WEIHNACHTSFEIER

Eine Weihnachtsfeier, die weihnachtliche Tradition mit einem eleganten Rahmen verbindet.

Bei unserer Premium-Weihnachtsfeier können Sie den Abend in aller Ruhe genießen. Das festliche Abendessen wird durch eine reichhaltige Auswahl an Speisen und ein weihnachtliches Buffet mit kalten Vorspeisen ergänzt.

Die fünfstündige Feier bietet genügend Zeit für den offiziellen Teil, Dankesworte und einen gemeinsamen Toast sowie für anschließende Gespräche und geselliges Beisammensein in ungezwungener Atmosphäre.

DELUXE-WEIHNACHTSFEIER

Unser umfangreichstes Angebot für Ihre Firmenweihnachtsfeier.

Die Deluxe-Weihnachtsfeier wurde für Veranstaltungen konzipiert, bei denen das kulinarische Angebot und die Gestaltung des gesamten Abends einen besonderen Stellenwert haben.

Die Gäste können ihr Menü aus einer erweiterten Speisenauswahl zusammenstellen, die unter anderem Ente, Rindfleisch und Fisch umfasst. Ein weihnachtliches Dessertbuffet und eine Tasse aromatischer Glühwein für jeden Gast runden den Abend ab.

Der sechsstündige Rahmen ermöglicht ein entspanntes Abendessen und lässt ausreichend Zeit für Gespräche, gemeinsame Fotos und den weiteren Verlauf Ihrer Firmenfeier.



ENTDECKEN SIE UNSERE WEIHNACHTLICHEN GENÜSSE



	CLASSIC	PREMIUM	DELUXE
SUPPE	Eine Suppe zur Auswahl: • Rote-Bete-Suppe mit kleinen gefüllten Teigtaschen • Wärmende Kürbiscremesuppe	Eine Suppe zur Auswahl: • Rote-Bete-Suppe mit kleinen gefüllten Teigtaschen • Wärmende Kürbiscremesuppe	Eine Suppe zur Auswahl: • Rote-Bete-Suppe mit kleinen gefüllten Teigtaschen • Wärmende Kürbiscremesuppe • Waldpilzcremesuppe mit Trüffelöl
HAUPTGERICHTE	• Konfierte Entenkeule, mariniertes Rotkohl, dunkle Bratensauce mit Sanddorn • Zanderfilet in Weißwein-Buttersauce mit Kaviar, Spinat und Schnittlauch • Im Ganzen gebratenes Hähnchen mit Geflügelvelouté	• Konfierte Entenkeule, mariniertes Rotkohl, dunkle Bratensauce mit Sanddorn • Im Ganzen gebratenes Hähnchen mit Geflügelvelouté • Kabeljaufilet nach Mailänder Art mit Sauce aus gerösteten Tomaten und Kapern	• Konfierte Entenkeule, mariniertes Rotkohl, dunkle Bratensauce mit Sanddorn • Im Ganzen gebratenes Hähnchen mit Geflügelvelouté • Kabeljaufilet nach Mailänder Art mit Sauce aus gerösteten Tomaten und Kapern • Langsam geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse und Bratenjus
TEIGTASCHEN	—	• Teigtaschen mit Sauerkraut und Waldpilzen (5 Stk./Person)	• Teigtaschen mit Sauerkraut und Waldpilzen (5 Stk./Person)
BEILAGEN	• Salzkartoffeln • Schlesische Kartoffelklöße • Rotkohl • Gekochtes Gemüse mit Kräuterbutter	• Salzkartoffeln • Schlesische Kartoffelklöße • Rotkohl • Gemüse in Tempurateig	• Salzkartoffeln • Schlesische Kartoffelklöße • Kartoffelgratin mit Cheddar • Rotkohl • Gemüse in Tempurateig
VORSPEISEN	—	• Italienische Käse- und Wurstspezialitäten mit Beilagen • In Weißwein pochierte Birnen, mit Gorgonzola gefüllt und im Parmaschinkenmantel überbacken • Garnelen in Tempurateig mit Pfeffermayonnaise • Lachstatar mit Ingwer, Koriander, Sojasauce, Sesam und knusprigem Reis • Kartoffelsalat mit Salzgurke, Speck, französischem Senf und Schnittlauch	• Italienische Käse- und Wurstspezialitäten mit Beilagen • In Weißwein pochierte Birnen, mit Gorgonzola gefüllt und im Parmaschinkenmantel überbacken • Garnelen in Tempurateig mit Pfeffermayonnaise • Lachstatar mit Ingwer, Koriander, Sojasauce, Sesam und knusprigem Reis • Kartoffelsalat mit Salzgurke, Speck, französischem Senf und Schnittlauch • Salat mit gerösteter Roter Bete, Kürbiskernen, Orange und Feta
DESSERT	• Schokoladenmousse mit Kirschen und warmen Zimtkrapfen	• Schokoladenmousse mit Kirschen und warmen Zimtkrapfen	• Auswahl an traditionellen Kuchen
WEIN	—	—	• Eine Tasse Glühwein, 150 ml pro Person
GETRÄNKE	• Wasser, Säfte und weihnachtliches Fruchtkompott – unbegrenzt • Kaffee und Tee – unbegrenzt	• Wasser, Säfte und weihnachtliches Fruchtkompott – unbegrenzt • Kaffee und Tee – unbegrenzt	• Wasser, Säfte und weihnachtliches Fruchtkompott – unbegrenzt • Kaffee und Tee – unbegrenzt
PREIS	229 PLN brutto pro Person	289 PLN brutto pro Person	349 PLN brutto pro Person
DAUER	4 Stunden	5 Stunden	6 Stunden

EINE FESTLICHE TAFEL VOLLER MÖGLICHKEITEN



INDIVIDUELLE MENÜGESTALTUNG

Haben Sie eigene Ideen für diesen Abend oder Gerichte, die auf Ihrer festlichen Tafel nicht fehlen dürfen? Ausgewählte Vorspeisen können Sie durch andere im Rahmen Ihres Pakets verfügbare Köstlichkeiten ersetzen.

Alternative Vorspeisen

Ausgewählte Vorspeisen können wir ersetzen durch:

- Knusprige Käse-Kartoffel-Bällchen
- Gegrillte Zucchini
- Pflaumen im Speckmantel
- Eier mit Mayonnaise, Remoulade oder Lachs
- Kalt servierte Hähnchenroulade
- Hühnerleberpastete
- Vegetarisches Blätterteiggebäck
- Geflügelsülze
- Caprese
- Knusprige Austernpilze
- Tortillaröllchen mit Hähnchen
- Vegetarische Mini-Burger

Zusätzliche warme Gerichte

Ergänzen Sie Ihr Menü um weitere weihnachtliche warme Gerichte:

- Rote-Bete-Suppe mit einer gefüllten, panierten Crêpe-Rolle – 24 zł pro Portion
- Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen – 4,50 zł pro Stück



Kontakt – Rezeption



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt – Eventteam



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541

STIMMUNGSVOLLE WEIHNACHTLICHE DEKORATION



SIE FEIERN, WIR SORGEN FÜR DEN PASSENDEN RAHMEN

Es ist Ihr Abend – voller herzlicher Momente und gemeinsamer Gespräche. Deshalb ist in jedem Paket alles enthalten, damit Sie Ihr Beisammensein unbeschwert genießen können:

- ein Saal zur exklusiven Nutzung während der gesamten Feier – ab 50 Personen,
- umfassender Service durch unser Serviceteam,
- ein gemeinsamer Toast,
- Wasser, Säfte, Kaffee und Tee ohne Limit,
- eine weihnachtliche Fotowand für gemeinsame Erinnerungsfotos,
- stimmungsvolle Dekoration, die das weihnachtliche Ambiente unterstreicht,
- ein LED-Schriftzug „Marry Christmas“, der dem Abend eine warme Atmosphäre verleiht.

Planen Sie eine Feier im kleineren Kreis? Von Montag bis Donnerstag berechnen wir bei Veranstaltungen mit 35 bis 50 Personen keine Raummiete. Freitags, samstags und sonntags sowie bei geringerer Gästezahl vereinbaren wir die Raummiete individuell – je nach Teilnehmerzahl und gewähltem Paket.

DESSERTBUFFET - OPTIONAL ZUBUCHBAR

Wir arbeiten mit Café O'la zusammen, das wir Ihnen wärmstens empfehlen. Unser Partner bereitet für Sie erlesene Desserts oder ein komplettes Dessertbuffet zu, abgestimmt auf den Charakter Ihrer Feier.



Kontakt – Rezeption

 info@hotel-muzakowski.pl

 +48 518 911 337

Kontakt – Eventteam

 events@hotel-muzakowski.pl

 +48 518 253 541

WEIHNACHTSZAUBER IN UNSEREM HOTEL



ZUSÄTZLICHE HIGHLIGHTS

Möchten Sie diesen Abend noch unvergesslicher gestalten? Ergänzen Sie Ihre Feier um weitere Highlights, die zum Charakter Ihrer Veranstaltung passen.

ÜBERNACHTUNGSANGEBOT

Wir bieten Ihnen komfortable Zimmer zu attraktiven Preisen. Für weitere Informationen zu unserem Übernachtungsangebot kontaktieren Sie uns gerne direkt:

 info@hotel-muzakowski.pl

 +48 518 911 337

PLANEN WIR GEMEINSAM IHRE WEIHNACHTSFEIER

Haben Sie Fragen oder möchten Sie wissen, ob Ihr Wunschtermin noch verfügbar ist?

Kontaktieren Sie unser Eventteam – gemeinsam stimmen wir die Details Ihrer Feier auf Ihre Wünsche ab.

 events@hotel-muzakowski.pl

 +48 518 253 541



Kontakt – Rezeption

 info@hotel-muzakowski.pl

 +48 518 911 337

Kontakt – Eventteam

 events@hotel-muzakowski.pl

 +48 518 253 541