

WIGILIA FIRMOWA

OFERTA I MENU

2026

Restauracja Grany



Faktyczne zdjęcie sali + osoby wygenerowane przez AI



Świąteczna atmosfera *w eleganckim wydaniu*

Świąteczny czas to doskonała okazja, aby podziękować pracownikom za wspólnie osiągnięte sukcesy i spotkać się w wyjątkowej, pełnej ciepła atmosferze.

Restauracja Szary Residence pod Krakowem to miejsce, w którym tradycja łączy się z elegancją, a każda firmowa wigilia i spotkanie noworoczne nabierają niepowtarzalnego charakteru.

Zadbamy o świąteczny klimat, wyśmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę, dzięki czemu Państwo będą mogli w pełni cieszyć się wspólnym czasem z zespołem.

Każdy pakiet wigilijny zawiera:

Nakrycie stołów białym obrusem,
kwiatami, świecami,
świąteczna muzyka, choinka, sianko,
profesjonalna obsługa kelnerska, opłatek,

**domowy kompot z suszonych owoców,
kawa, herbata, soki i wodę bez limitu.**





Gwiazteczna ucztą

239 zł brutto / osobę

Dwie zupy serwowane,
Trzy dania główne + dodatki na półmiskach
Dwa desery, zimna płyta, napoje ciepłe
na bufecie

Barszcz czerwony z uszkami farsz z podgrzybków
Krem z leśnych grzybów z jogurtem ziołowym, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

Do wyboru trzy:

- Karp panierowany smażony na maśle (100 g/os.)
- Filet z łososia pieczony z cynamonem, goździkami, anyżem, miodem i żurawiną (100 g/os.)
- Polędwica z dorsza w kruszonce z sosem cytrynowym (100 g/os.)
- Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)
- Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Dodatki: kapusta czerwona zasmażana,
ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem,
kapusta kiszona zasmażana z podgrzybkami

Makowiec z kruszonką, skórą limonki, jabłkiem i bakaliami
Sernik wigilijny z pomarańczą

Zimny bufet:

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Paszтет domowy z grzybami leśnymi
Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną
Pieczywo, masło





Wigilijna bieżniada

189 zł brutto / osobę - Karp

199 zł brutto / osobę Łosoś/Halibut

Dania podawane w wazach i półmiskach na stole:

Zupa grzybowa z łazankami

Barszcz czerwony wigilijny z uszkami (farsz z podgrzybków)

Karp panierowany smażony na maśle (150 g/os.)

lub

Pieczony stek z halibuta z masłem ziołowym (150 g/os.)

lub

Filet z łososia pieczony z cynamonem, goździkami,
anyżem, miodem i żurawiną (150 g/os.)

(+do ryby ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem)

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Kapusta kiszona z grochem

Surówka z kapusty czerwonej z żurawiną

Rolada makowa z rodzynkami i rumem

Wigilijny sernik z pomarańczą

+ dwie przekąski do wyboru:

Ryba po grecku

Śledziki po wiejsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem

Pieczyno, masło



Tradycyjna wigilia plus

169 zł brutto / osobę - Karp

179 zł brutto / osobę - Dorsz/Łosoś

Dania serwowane:

Barszcz czerwony wigilijny z uszkami (farsz z podgrzybków)

Karp panierowany, smażony na maśle (150 g/os.)

lub

Pieczona polędwica z dorsza w płatkach migdałów,

sos cytrynowy (150 g/os.)

lub

Filet z łososia sous vide w sosie z pestkami granatu (150 g/os.)

(+do ryby ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem)

Wigilijny sernik z pomarańczą

Dania na półmiskach na stole:

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Łazanki z makiem i bakaliami

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta kiszona zasmażana z grzybami



Tradycyjna wigilia

139 zł brutto / osobę

119 zł brutto / osobę bez karpia

Dania serwowane:

Zupa grzybowa z łazankami

Karp panierowany smażony na maśle (150 g/os.)

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Dania na półmiskach na stole:

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta czerwona z jabłkiem

Makowiec z kruszonką i sosem waniliowym



Wigilia z zabawą do rana w Chacie Grillowej

Propozycja dla grup od 20 do 50 osób, obejmująca **świąteczne menu w formie bufetu**, napoje bez limitu, świąteczny wystrój, ogrzewaną salę oraz nagłośnienie do 3:00.

299 zł brutto / osobę

Zupa w wazach (do wyboru jedna):

Barszcz biały wigilijny z podgrzybkami i grochem

Barszcz czerwony z uszkami

Bufet ciepły:

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Karp panierowany smażony na maśle (100 g/os.)

Filet z łososia sous vide w sosie z pestkami granatu (100 g/os.)

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kapusta z grochem

Łazanki z makiem i bakaliami

Bufet zimny:

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet domowy z grzybami leśnymi

Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną

Pieczyno, masło

Desery:

Sernik wigilijny z pomarańczą

Makowiec z kruszonką, skórka limonki, jabłkiem i bakaliami

Rolada makowa z rodzynkami i rumem

Napoje bez limitu:

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Pepsi, Mirinda, 7Up,
Piwo, Wino, Kompot z suszonych owoców



Informacje dodatkowe

Rezerwacja obejmuje kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę, obrusy, kwiaty, świece oraz obsługę kelnerską. Do dyspozycji Gości jest też parking z gwarancją miejsca dla każdego z Gości oraz bezprzewodowy Internet. Zapewniamy miejsce dla DJ i aranżację sali wg. Państwa sugestii.

Dania dietetyczne przygotujemy na Państwa życzenie, z uwzględnieniem diet i alergii, bez dodatkowej dopłaty.

Napoje możliwe są w kilku wariantach - **bez limitu, wg. zużycia lub alkohole za opłatą korkowego.**

W przypadku własnych alkoholi naliczamy korkowe w wysokości 25 zł brutto / osobę.

Przykładowe ceny napojów wg. zamówienia:

Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l)	9
Viura Tomar Chardonnay (Hiszpania, półwył., białe) 0,75l	85
Messer del Fauno Nero d'Avola (Sycylia, półwył., czerwone) 0,75l	85
piwo beczkowe Cieszyn Pilzner- 0,5l	12
butelka wódki Baczewski 0,5l	99
Whisky Bushmills Black Bush / Jack Daniels 0,7l	149
Kawa, herbata, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda	gratis

Impreza w salach restauracyjnych może odbywać się:

- najpóźniej do 24:00 w salach restauracyjnych
- najpóźniej do 3:00 w chacie grillowej

Za każdą dodatkową godzinę po 22:00 obowiązuje opłata 250zł brutto.



Kontakt

Bartosz Radwan

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: b.radwan@szaryresidence.pl

Zadzwoń: 601-407-316

