

Wigilie firmowe —2026—

Wyjątkowy czas, wyjątkowe miejsce.

Zapraszamy do wspólnego świętowania w Hotelu Ukiel, gdzie tradycyjne smaki, ciepła atmosfera i profesjonalna obsługa tworzą idealne warunki do firmowego spotkania wigilijnego.



WYŚMIENITE
MENU



PRZYJAZNA
ATMOSFERA



ŚWIĄTECZNA
OPRAWA



MAŁOWNICZA
LOKALIZACJA
NAD JEZIOREM



TRADYCJA | SMAK | DOBRE TOWARZYSTWO



Wigilie *firmowe* 2026

Podsumujcie rok w wyjątkowy sposób – przy wspólnym stole, w ciepłej i nastrojowej atmosferze naszego hotelu.

Słodka niespodzianka do każdego przyjęcia! Zorganizujemy loterię świąteczną w formie zabawy z nagrodami!

Powitanie szampanem lub grzańcem GRATIS!

Zestaw I

Zupa

Barszcz czerwony podany z pasztecikami z kapustą i grzybami

Drugie danie serwowane indywidualnie

Złocisty, serowy filet z dorsza podany z akamitnym puree ziemniaczano-chrzanowym i gotowanymi warzywami

Bufet słodki

Sernik / Makowiec
Kawa / herbata
Sok / woda niegazowana z cytryną

Cena: 160,00zł/os.

Czas trwania do 3h

Zestaw II

Zupa

Krem z grzybów leśnych z oliwą pietruszkową i grzanką

Drugie danie serwowane indywidualnie

Karp zapiekany po staropolsku z gotowanymi ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty

Zimne przekąski

Ryba po grecku
Śledź korzenny z rodzynkami
Schab zapiekany ze śliwką
Roladka szpinakowa z łososiem i serem
Sałatka jarzynowa
Kluski z makiem

Bufet słodki

Miodownik / Piernik / Makowiec
Kawa / herbata
Sok / woda niegazowana z cytryną

Cena: 220,00zł/os.

Czas trwania do 4h

Zestaw III

Zupa

Zupa rybna zabieleną

Drugie danie na półmiskach

Sandacz zapiekany w sosie żurowym
Gołąbki z kaszą gryczaną
Mix pierogów: z kapustą i grzybami, z ziemniakami i twarogiem
Kapusta wigilijna z grzybami
Ziemniaki gotowane

Zimne przekąski

Ryba po grecku
Szuba śledziowa
Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem philadelphia
Sałatka z zasmażanym serem halloumi i warzywami
Sałatka jarzynowa

Bufet słodki

Jabłecznik / Piernik / Makowiec
Kawa / herbata
Sok / woda niegazowana z cytryną

Cena: 270,00zł/os.

Czas trwania do 5h

To idealny moment, by podziękować zespołowi, podsumować sukcesy i po prostu być razem – bez pośpiechu, w blasku świec i zapachu świątecznych potraw.

Wigilie *firmowe* 2026

Prosto z sieci Pirata:

Ryby wędzone: sielawa, sieja, węgorz, pstrąg tęczowy, śledź, łosoś, sos tatarski, pikle, smalczyk z cebulką, grzyby marynowane, mus chrzanowy, słoiki ryby marynowane: okoń, sielawa, sieja, wg sezonu dostępne.

Dla 50 osób 2200,00 zł – 8kg / 100 osób 3300,00 zł – 15 kg



Stół wiejski:

Pieczony pasztet domowy, szynka wieprzowa, kielbasa wiejska, mięsa pieczone, boczek wędzony, salceson wiejski, kaszanka, baleron, kabanos, grzybki marynowane, pikle, wybór serów, smalec z cebulą, ogórki kiszone, chrzan, musztarda.

Dla 50 osób 2200,00 zł – 8 kg / Dla 100 osób 3300,00 zł – 16 kg



Beczka piwa (20l)

40szt x 0,5l – 600,00zł



Muzyka na żywo

2000,00zł/1h

(gitara / pianino / wokal)



Dj

3000,00zł/5h

Wysłana oferta nie jest równoznaczna z rezerwacją, gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku. Wpłacona kwota zadatku będzie podlegała zaliczeniu na poczet wynagrodzenia należnego wykonawcy.

W przypadku rezygnacji bądź odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę zadatek nie podlega zwrotowi.

Płatność całej kwoty odbywa się przed przyjęciem na zaakceptowaniu agendy i kalkulacji.



Proponujemy zakup voucherów na dowolną usługę w formie upominku!

Dodatkowo płatne:

Dopłata za namiot poniżej 50os. – 1500,00zł

Opłata serwisowa za własny alkohol (wyłącznie banderolowany) – GRATIS!

Przedłużenie przyjęcia:

do 20os. – 500,00zł/h | do 50os. – 700,00zł/h | powyżej 50os. – 1000,00zł/h

KONTAKT:

Tel. 500 411 443 | repcja@hotelukiel.pl

Bałtycka 95, 10-180 Olsztyn