



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

WIGILIA FIRMOWA 2025

ZESTAW I | 195 zł brutto/ osoba

czas trwania: do 3 godzin
w cenie: obsługa kelnerska

Zupa

serwowana

Tradycyjny czerwony barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami | 250 ml

Danie główne

na półmiskach

Poławdziczka wieprzowa sous vide z sosem grzybowym | 90 g

Pieczony filet z dorsza z sosem kaparowym | 90 g

Pieczony pstrąg lososiowy marynowany w ziołach | 90 g

Pierogi

do wyboru jeden rodzaj 6 szt./osoba

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z twarogiem i lososiem

Dodatki

Ziemniaki z wody | 150 g

Ziemniaki opiekane | 150 g

Surówka z marchwi i jabłka | 150 g

Surówka z białej kapusty | 150 g

Sos kaparowy | 50 g

Słodki bufet

Sernik korzenny | 100 g

Makowiec | 100 g

Kostka piernikowa | 100 g

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, kompot z suszu, sok, woda

gastronomia@prawdzic.com.pl | marketing@prawdzic.com.pl

+48 58 553 10 95 | 509 899 067

ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

WIGILIA FIRMOWA 2025

ZESTAW II | 245 zł brutto/ osoba

czas trwania: do 5 godzin
w cenie: obsługa kelnerska

Zupa serwowana *do wyboru*

Tradycyjny czerwony barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami | 250 ml
Zupa grzybowa z domowym makaronem | 250 ml

Danie główne *na półmiskach*

Pieczony filet z lososia marynowany w koprze | 90 g
Pieczony filet z karmazyna z sosem z szyjek rakowych | 90 g
Wolno pieczone udko z kaczki na kapuście modrej | 130 g

Pierogi *do wyboru jeden rodzaj 6 szt./osoba*

Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z twarogiem i lososiem

Dodatki

Ziemniaki z wody | 150 g
Kluski śląskie | 150 g
Kapusta modra | 120 g
Surówka z marchwi i jabłka | 150 g
Surówka z białej kapusty | 150 g
Sos z szyjek rakowych | 50 g

gastronomia@prawdzic.com.pl | marketing@prawdzic.com.pl
+48 58 553 10 95 | 509 899 067
ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

WIGILIA FIRMOWA 2025

ZESTAW II | 245 zł brutto/ osoba

czas trwania: do 5 godzin
w cenie: obsługa kelnerska i wynajem sali

Słodki bufet

Sernik korzenny | 100 g

Makowiec | 100 g

Kostka piernikowa | 100 g

Zimne zakąski

Dorsz po grecku | 90 g

Śledzie po kaszubsku | 90 g

Wędzony pstrąg z naszej wędzarni | 90 g

Tradycyjny pasztet z żurawiną | 90 g

Vitello tonnato | 90 g

Wolno pieczony schab ze śliwką w maladze | 90 g

Krucha sałata z oliwkami i serem sałatkowym, z sosem winegret | 90 g

Napoje bez limitu

kawa, herbata, kompot z suszu, sok, woda

gastronomia@prawdzic.com.pl | marketing@prawdzic.com.pl

+48 58 553 10 95 | 509 899 067

ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

WARUNKI REZERWACJI

1. Menu jest przygotowywane dla grup od 15 osób. W przypadku mniejszej liczby osób, oferta wymaga indywidualnej wyceny.
2. Cena menu uwzględnia obsługę kelnerską, standardowe nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki, zastawę stołową, świeczki).
3. Istnieje możliwość wprowadzenia zmian do menu, co może wiązać się z koniecznością indywidualnej wyceny.
4. Opłata talerzykowa za dostarczenie własnych wyrobów cukierniczych 10,00 zł/ os.
5. W cenie udostępniamy talerzyki i sztucce oraz zajmujemy się bieżącą obsługą deserów.
6. Wszystkie wniesione na teren hotelu produkty muszą posiadać dowód zakupu.
7. Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc.
8. Alkohole i napoje zapewnia hotel (zgodnie z art. 18 oraz art. 43¹ ustawy o wychowaniu w trzeźwości). Opłata korkowa za wniesienie własnego alkoholu wynosi 20,00 zł od osoby dorosłej.
9. Czas trwania uroczystości wynosi do 3 godzin w przypadku wyboru zestawu 1 oraz do 5 godzin przy wyborze zestawu 2. Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę naliczana jest dopłata.
10. Parking dla Gości uroczystości jest darmowy.
11. Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie jednorazowej umowy i wpłata 50% zadatku całkowitego kosztu organizacji wydarzenia. Pozostała kwota płatna do 5 dni przed uroczystością.

gastronomia@prawdzic.com.pl | marketing@prawdzic.com.pl

+48 58 553 10 95 | 509 899 067

ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341