



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

WIGILIA FIRMOWA 2025

ZESTAW I | 119 zł brutto/ osoba

zestaw: serwowany | ilość osób: do 30 | czas trwania: do 2 godzin | w cenie: obsługa kelnerska

Zupa

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

Danie główne

(1 do wyboru)

Roladki drobiowe faszerowane grzybami, podane na puree ziemniaczanym z warzywami i sosem demi-glace | 200 g

Pieczony filet z karmazyna na musie z pieczonego bakłażana, podany z ryżem jaśminowym, warzywami i sosem kaparowym | 200 g

Deser

(1 do wyboru)

Korzenny crème brûlée 150 g

Mus czekoladowo-cynamonowy z frużeliną wiśniową na korzennym spodzie 150 g

Napoje bez limitu

Woda z cytryną w dzbankach

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 | 159 zł brutto/ osoba

zestaw: bufetowy | czas trwania: do 3 godzin | w cenie: obsługa kelnerska

Zupa

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

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem grzybowym | 90 g

Pieczony filet z dorsza z sosem kaparowym | 90 g

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami | 120 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane | 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

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 III | 239 zł brutto/ osoba

zestaw: bufetowy | czas trwania: do 4 godzin | w cenie: obsługa kelnerska

Zupa *do wyboru*

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

Danie główne

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

Pierogi z kapustą i grzybami | 120 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane | 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 III | 239 zł brutto/ osoba

zestaw: bufetowy | czas trwania: do 4 godzin | w cenie: obsługa kelnerska

Słodki bufet

Sernik korzenny | 100 g

Makowiec | 100 g

Kostka piernikowa | 100 g

Zimne zakąski

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 maładze | 90 g

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

Napoje bez limitu

kawa, herbata, kompot z suszu

Dodatkowy pakiet napojów

zestaw 1 | do 4h

Sok | 10 zł/os.

Kawa, herbata, sok, woda | 25 zł/os.

Pepsi, sprite | 29 zł/os.

Dodatkowy pakiet napojów

zestaw 2 | do 3h | 149 zł brutto

Wino białe i czerwone: Augustinos/ Chile

Wino Prosecco: Borsari/ Włochy

Piwo Butelkowe: Browar Gościszewo

Whisky: Ballantine's, Johnnie Walker, Grant's

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, świece).
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 2 godzin w przypadku wyboru zestawu 1, do 3 godzin przy wyborze zestawu 2 oraz do 4 godzin przy wyborze zestawu 3. Za każdą rozpoczętą dodatkową 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