



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

WIGILIA FIRMOWA 2026

ZESTAW I | 149 zł brutto/ osoba

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

Amuse-bouche

Pasztecik z farszem grzybowym | 30 g

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami | 300 ml

Danie główne

(1 do wyboru)

Sandacz smażony na maśle

| pieczone pierożki z twarogiem i ziemniakami |
| pieczone buraki | karmelizowany kozi ser | aceto balsamico | tymianek | 370 g

Balotyna z trybowanych udek kurczaka

| kremowy mus podgrzybkowy |
| ziemniaki duchesse | żurawinowy demi-glace | brukselka | 370 g

Deser

(1 do wyboru, 150 g/os.)

Sernik baskijski

Korzenne crème brûlée

Tiramisu

Napoje bez limitu

Woda

Zimowy kompot

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 2026

ZESTAW II | 189 zł brutto/ osoba

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

Amuse-bouche

Tartaletka z tatarem z lososia | 30 g

Zupa

(1 do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami i pasztecikiem z kapustą i grzybami | 300 ml

Zupa grzybowo-truflowa z makaronem własnej produkcji | 300 ml

Danie główne

(1 do wyboru)

Pieczony filet z lososia

| kawior | cytrynowy beurre blanc | ziemniaki duchesse |
| brokuł Romanesco | prażone płatki migdałów | 370 g

Smażony filet z dorsza

| kaparowy beurre blanc | ziemniaki gratin dauphinois |
| glazurowana marchew | oliwa estragonowa | 370 g

Konfitowane udko z kaczki

| śliwkowy demi-glace | kluski śląskie |
| modra kapusta z jabłkiem i żurawiną | 370 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 2026

ZESTAW II | 189 zł brutto/ osoba

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

Zimne zakąski

(5 do wyboru, serwowane na półmiskach, 150 g/os.)

Tradycyjny pasztet

Schab ze śliwką

Śledzie korzenne

Wędzony pstrąg z naszej wędzarni

Śledzie po kaszubsku

Śledzie w śmietanie

Tatar ze śledzia

Salatka z pieczonych buraków z karmelizowanym kozim serem

Deser

(1 do wyboru, 150 g/os.)

Szarlotka z lodami waniliowymi

Makowiec z musem z białej czekolady

Tiramisu

Sernik baskijski

Korzenne crème brûlée

Czekoladowy fondant

Napoje bez limitu

Woda

Zimowy kompot

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 2026

ZESTAW III | 249 zł brutto/ osoba

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

Amuse-bouche

Grillowana ośmiornica

| tatar wołowy | krem z pieczonego selera | kawior |
| oliwa szczypiorkowa | chips z ziemniaka truflowego | 30 g

Zupa

(1 do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami i pasztecikiem z kapustą i grzybami | 300 ml

Zupa grzybowo-truflowa z makaronem własnej produkcji | 300 ml

Szafranowa zupa rybna z owocami morza | 300 ml

Danie główne

(1 do wyboru)

Pierś z kaczki sous-vide

| wiśniowy demi glace | ziemniaki duchesse |
| burak Chioggia | puree z topinamburu | owoc granatu | 370g

Grillowana macka ośmiornicy

| ziemniaki gratin dauphinois | cytrusowy beurre blanc |
| kawior | oliwa szczypiorkowa | 370 g

Stek z tuńczyka

| chimichurri | grillowany pak choi | frytki crunchy | sos aioli |
| marynowana rzodkiew Takuan | 370 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 2026

ZESTAW III | 249 zł brutto/ osoba

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

Zimne zakąski

(6 do wyboru, serwowane na półmiskach, 300 g/os.)

Łosoś gravlax

Plastry pieczonego rostbefu z sosem tatarskim

Tatar ze śledzia

Indyk z morelami

Pâté z gęsi

Schab ze śliwką

Śledzie na trzy sposoby

Tatar z łososia

Wędzony pstrąg z naszej wędzarni

Salatka z pieczonych buraków z karmelizowanym kozim serem

Tartaletka z wędzonym łososiem i serkiem „filadelfia”

Terrina drobiowa z pistacjami

Deser

(1 do wyboru, 150 g/os.)

Szarlotka z lodami waniliowymi

Makowiec z musem z białej czekolady

Tiramisu

Sernik baskijski

Korzenne crème brûlée

Czekoladowy fondant

Napoje bez limitu

Woda

Zimowy kompot

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 2026

ZESTAW I | 169 zł brutto/ osoba

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

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami | 250 ml

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki na maśle | 150 g

Dania główne

(2 do wyboru)

Roladka z kurczaka z pieczarkami w sosie śmietanowo-porowym | 150 g

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowo-korzennym | 150 g

Pieczony morszczuk argentyński z warzywami korzeniowymi | 150 g

Smażona miruna nowozelandzka | 150 g

Dodatki

(3 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem | 200 g

Pieczone potatki z tymiankiem, rozmarynem, papryką i czosnkiem | 200 g

Kasza | 200 g

Ryż | 200 g

Warzywa gotowane na parze | 150 g

Surówka z marchewki z jabłkiem | 150 g

Surówka z marchewki z selerem i rodzynkami | 150 g

Surówka z marchewki z porem | 150 g

Surówka z kapusty kiszanej | 150 g

Surówka z białej kapusty | 150 g

Deser

(200 g/os.)

| Sernik korzenny | Szarlotka | Makowiec |

Napoje bez limitu

| Woda | Zimowy kompot |

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 2026

ZESTAW II | 219 zł brutto/ osoba

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

Zupa

(1 do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami | 250 ml

Zupa grzybowo-truflowa z makaronem własnej produkcji | 250 ml

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki na maśle | 150 g

Dania główne

(3 do wyboru)

Balotyna z trybowanego udka kurczaka z suszonymi morelami
i orzechami laskowymi, z żurawinowym demi-glace | 150 g

Polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce panko z sosem aioli | 150 g

Polędwiczki wieprzowe sous vide z sosem grzybowym | 150 g

Pieczony filet karmazyna z sosem kaparowo-porowym | 150 g

Smażony morszczuk argentyński | 150 g

Roladki z miruny z cytrynowo-koperkowym serkiem „filadelfia”, porem w nori
z sosem śmietanowo-winnym | 150 g

Dodatki

(4 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem | 200 g

Pieczone potatki z tymiankiem, rozmarynem, papryką i czosnkiem | 200 g

Kasza | 200 g

Ryż | 200 g

Warzywa gotowane na parze | 150 g

Surówka z marchewki z jabłkiem | 150 g

Surówka z marchewki z selerem i rodzynkami | 150 g

Surówka z marchewki z porem | 150 g

Surówka z kapusty kiszzonej | 150 g

Surówka z białej kapusty | 150 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 2026

ZESTAW II | 219 zł brutto/ osoba

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

Zimny bufet

(5 do wyboru, 150 g/os.)

Wędzone śledzie

Tradycyjny pasztet

Schab ze śliwką

Śledzie korzenne

Wędzony pstrąg z naszej wędzarni

Śledzie po kaszubsku

Śledzie w śmietanie

Tatar ze śledzia

Salatka z pieczonych buraków z karmelizowanym kozim serem

Deser

(200 g/os.)

Sernik korzenny

Szarlotka

Makowiec

Tiramisu

Napoje bez limitu

Woda

Zimowy kompot

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 2026

ZESTAW III | 289 zł brutto/ osoba

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

Zupa

(2 do wyboru)

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

Zupa grzybowo-truflowa z makaronem własnej produkcji | 250 ml

Szafranowa zupa rybna z owocami morza | 250 ml

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki na maśle | 150 g

Dania główne

(3 do wyboru)

Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym, musztardą francuską,
cebulką i boczkiem | 150 g

Konfitowane udko z kaczki w sosie śliwkowo-żurawinowym demi-glace | 170 g

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem musztardowo-miodowym | 150 g

Balotyna z trybowanego udka z kurczaka z kremowym musem podgrzybkowym | 150 g

Pieczone dzwonki pstrąga z maselkiem ziołowym | 150 g

Sandacz smażony na złoto | 150 g

Pieczony filet z łososia z cytrynowym beurre blanc | 150 g

Halibut pieczony z tymiankiem, rozmarynem, papryką i czosnkiem | 150 g

Deser

(200 g/os.)

Sernik korzenny

Miodownik

Szarlotka

Makowiec

Delicja czekoladowa

Kostka piernikowa

Tiramisu

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 2026

ZESTAW III | 289 zł brutto/ osoba

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

Dodatki

(5 do wyboru, 150 g/os.)

Kluski śląskie | 200 g

Modra kapusta ze śliwką | 200 g

Ziemniaki z wody z koperkiem | 200 g

Pieczone potatki z tymiankiem, rozmarynem, papryką i czosnkiem | 200 g

Kasza | 200 g

Ryż | 200 g

Buraczki zasmażane | 200 g

Warzywa gotowane na parze | 200 g

Surówka z marchewki z jabłkiem | 200 g

Surówka z marchewki z selerem i rodzynkami | 200 g

Surówka z marchewki z porem | 200 g

Surówka z kapusty kiszzonej | 200 g

Surówka z białej kapusty | 200 g

Zimny bufet

(6 do wyboru, 300 g/os.)

Wędzone śledzie

Tatar ze śledzia

Indyk z morelami

Tradycyjny pasztet

Schab ze śliwką

Śledzie korzenne

Tatar z lososia

Wędzony pstrąg z naszej wędzarni

Śledzie po kaszubsku

Śledzie w śmietanie

Plastry pieczonego rostbefu z sosem tatarskim

Łosoś gravlax

Salatka z pieczonych buraków z karmelizowanym kozim serem

Tartaletka z wędzonym lososiem i serkiem "filadelfia"

Terrina drobiowa z pistacjami

Napoje bez limitu

Woda

Zimowy kompot

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

OPEN BAR DO 22:00



Pakiet napojów

Sok, kawa, herbata | 27 zł/os.

Pepsi, Sprite (*butelki 0,2 l*) | 32 zł/os.

Wino domowe białe | 69 zł/os.

Wino domowe czerwone | 69 zł/os.

Piwo regionalne w butelce 0,5 l | 59 zł/os.

Prosecco | 79 zł/os.



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 bufetowe jest przygotowywane dla grup od 20 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. Podczas imprez okolicznościowych nie ma możliwości wnoszenia własnych ciast oraz innych słodkości przygotowywanych przez Gości.
5. Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc.
6. Alkohole i napoje zapewnia hotel za dodatkową opłatą (zgodnie z art. 18 oraz art. 43¹ ustawy o wychowaniu w trzeźwości). Opłata korkowa za wniesienie własnego alkoholu wynosi od 30,00 zł od osoby dorosłej. Produkty muszą posiadać dowód zakupu.
7. Parking dla Gości uroczystości jest darmowy. Nie ma możliwości rezerwacji miejsc.
8. Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie jednorazowej umowy i wpłata 50% zadatku całkowitego kosztu organizacji wydarzenia. Pozostała kwota płatna do 7 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