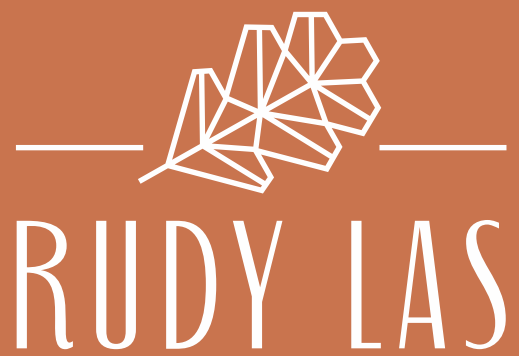




WIGILIA FIRMOWA 2025



www.rudylas.pl

📍 ul. Szkolna 8
47-430 Rudy

☎ +48 601 800 150
✉ kontakt@rudylas.pl

📷 rudy_las_events
f Rudy Las

Serdecznie zapraszamy Państwa firmę, do zorganizowania spotkania świątecznego w naszym nowym, urokliwym obiekcie Rudy Las.

Wyobraźcie sobie wieczór spędzony ze współpracownikami, w otoczeniu spokojnego lasu. Gdzie śnieg delikatnie osiada na gałęziach drzew, a od progu, w powietrzu unosi się otulający zapach pierniczków i cynamonowych ciasteczek. Gdzie śnieżnobiała sceneria za oknem zachwycą, a migoczące światełka, przystrojone żywe choinki, świece i nastrojowa muzyka, tworzą najpiękniejsze tło Waszego świątecznego spotkania.

Pomyślcie o skomponowanym, z największą starannością, przez naszych Szefów Kuchni menu. O tradycyjnych wigilijnych potrawach, przygotowywanych z najświeższych, lokalnych składników, które zachwycą nawet najbardziej wymagające podniebienia.

To wszystko znajdziecie w Rudym Lesie. Oczarujcie współpracowników tym magicznym klimatem i zaplanujcie z nami wyjątkowe spotkanie.



Elastycznie dostosowujemy oprawę do Państwa indywidualnych potrzeb i oczekiwań.

Czekają na Państwa:

- przystrojone żywe choinki,
- klimatyczne oświetlenie sali i terenu wokół,
- opłatek dla uczestników spotkania,
- miła i profesjonalna obsługa,
- nastrojowa muzyka świąteczna w tle,
- dekoracja świąteczna stołów i sali,
- pakiet napojów i alkoholi do wyboru.

Menu wigilijne odbiegające od standardowych wyceniamy indywidualnie.



MENU WIGILIJNE



I MENU – SOSNOWE

109 PLN netto / OSOBA

Przystawka

- Sledź korzenny z jabłkiem i kompresowaną cebulą

Zupa

- Grzybowa z łazankami / kwaśna śmietana

Danie główne

- Karp smażony na maśle lub filet z dorsza
- Ziemniaki koperkowe
- Kapusta zasmażana z grzybami

Deser

- Makówki

Napoje

- Kompot z suszu

II MENU – ŚWIERKOWE

129 PLN netto / OSOBA

Przystawka

- Paszтет podany z żurawiną / sosem chrzanowym / pikle

Zupa

- Krem z buraka z podwędzaną śmietaną i migdałami

Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami
- Ziemniaki puree szczypiorkowe
- Kapusta czerwona po żydowsku z rodzynekami

Deser

- Szarlotka cytrynowa / sos waniliowy / palona biała czekolada

Napoje

- Kompot z suszu

III MENU – JODŁOWE

159 PLN netto / OSOBA

Przystawka

- Buraczany gravlax z koprem włoskim duszony w pomarańczach z anyżem

Zupa

- Krem grzybowy / oliwa szypiorowa / crème fraîche

Danie główne

- Rolada z kaczki z żurawiną i orzechami i śliwką / ziołowe gnocchi / buraki marynowane

Deser

- Mus czekoladowy / wiśnia z rozmarynem

Napoje

- Kompot z suszu

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK – Propozycja I

Uzupełniany do 3 godzin

89 PLN netto

Uzupełniany do 5 godzin

109 PLN netto

- Wędliny Rudy Las
- Deska serów pleśniowych
- Ryba po grecku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Sałatka z gruszką i kozim serem
- Szałot śląski
- Pikle
- Chrupkie pieczywo
- Smalec
- Masło



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK – Propozycja II

Uzupełniany do 3 godzin

106 PLN netto

Uzupełniany do 5 godzin

126 PLN netto

- Wędliny Rudy Las
- Deska serów pleśniowych
- Ryba po grecku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w czerwonym winie, anyżu i goździkach
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Mix sałat z dipem czosnkowym i limonkowym z grillowanym kurczakiem
- Sałatka śledziowa
- Pikle
- Chrupkie pieczywo
- Smalec
- Masło
- Kompot z suszu



MENU BUFETOWE

Dla grup powyżej 30 osób

I bufet – BUKOWY

159 PLN netto

Zupa

- Tradycyjny barszcz wigilijny na naturalnym zakwasie oraz świąteczny pasztecik z kapustą i grzybami (vege)
- Krem z borowików podawany z grzankami czosnkowymi

Danie główne

(serwowane wieloporcjowo – 1,5 kawałka na osobę)

- Świąteczny karp smażony na maśle klarowanym
- Filet z miruny z kruszonką ziołowo-cytrynową
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Sos na bazie białego wina
- Sos grzybowo-tymiankowy

Dodatki

- Ziemniaki puree koperkowe
- Świąteczna kapusta z grochem
- Wigilijna kapusta zasmażana z leśnymi grzybami
- Mix sałat z dipami

Deser (wybieramy jedną z trzech propozycji)

- ☐ Sernik
- ☐ Szarlotka
- ☐ Makowiec

Napoje

- Kompot z suszu

II bufet – DĘBOWY

209 PLN netto

Przystawka (wybieramy jedną opcję)

- ☐ Pasztecik z dziką z żurawiną
- ☐ Łosoś Gravlax
- ☐ Vege pasztecik z czerwonej fasoli i coulis malinowy

Zupa (dwie opcje do wyboru)

- ☐ Zupa grzybowa z łazankami i wędzoną śmietaną
- ☐ Krem z borowików podawany z grzankami czosnkowymi
- ☐ Zalewajka grzybowa – na tradycyjnym zakwasie

Danie główne

(serwowane wieloporcjowo – 2 kawałki na osobę)

- Łosoś w maśle klarowanym pieczony z ziołami
- Filet z miruny z kruszonką ziołowo-cytrynową
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Roladki z kaczki z żurawiną i migdałem duszone w pomarańczy
- Sos na bazie białego wina
- Sos grzybowo-tymiankowy

Dodatki

- Ziemniaki puree koperkowe
- Gratin grzybowy
- Świąteczna kapusta z grochem
- Wigilijna kapusta zasmażana z leśnymi grzybami
- Mix sałat z dipami

Deser (wybieramy 2 z 3)

- ☐ Sernik
- ☐ Szarlotka
- ☐ Makowiec

Napoje

- Kompot z suszu

OPCJE VEGE na ciepło (ilość osób podajemy przed imprezą)

- Picata z cukinii serwowana na prowansalskich warzywach z pomidorami i czosnkiem
- Tofu a'la łosoś z nori sosem sojowym i suszonymi pomidorami na warzywach ziołowych

PAKIET PIEROGÓW

Opcja dodatkowa do każdego menu serwowanego i bufetowego

Wybieramy pakiet 3 z 4 smaków

- ☐ Ruskie na złocistej cebuli
- ☐ Z kapustą i grzybami
- ☐ Z kaczka
- ☐ Z łososiem i szpinakiem

3 sztuki na osobę

6 sztuk na osobę

9 PLN netto

18 PLN netto



PAKIETY NAPIÓW I ALKOHOLI

I PAKIET

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Napoje gazowane
- Soki

Do 3 godzin serwowania
Do 6 godzin serwowania

50 PLN netto
72 PLN netto

II PAKIET

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Napoje gazowane
- Soki
- Wino białe / wino czerwone / piwo keg

Do 3 godzin serwowania
Do 6 godzin serwowania

90 PLN netto
118 PLN netto

III PAKIET

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Napoje gazowane
- Soki
- Wino białe i czerwone
- Piwo keg
- Wódka

Do 3 godzin serwowania
Do 6 godzin serwowania

129 PLN netto
169 PLN netto

USŁUGI DODATKOWE

DREWNIANA FOTOBUDKA – Świąteczna pamiątka z klimatem

Zapewnij swoim pracownikom wyjątkową atrakcję podczas firmowej wigilii! Stylowa drewniana fotobudka z bożonarodzeniowymi gadżetami i natychmiastowym wydrukiem zdjęć to gwarancja świetnej zabawy i oryginalnych pamiątek z tego wyjątkowego wieczoru.

MUZYKA NA ŻYWO – Nastrojowe brzmienie Świąt

Dodaj firmowej wigilii wyjątkowego charakteru dzięki muzyce na żywo w świątecznym wydaniu. Profesjonalni muzycy zadbają o ciepłą atmosferę, tworząc eleganckie tło do rozmów i wspólnego świętowania. To idealne dopełnienie wieczoru pełnego smaku i dobrych emocji.

DJ – Energetyczne zakończenie wigilijnego wieczoru

Jeśli po kolacji wigilijnej planujecie integrację w rytmie dobrej muzyki, DJ to strzał w dziesiątkę! Starannie dobrany repertuar – od świątecznych klasyków po taneczne hity – zagwarantuje świetną zabawę i rozluźnioną atmosferę. Idealna opcja na dynamiczne zakończenie firmowego spotkania.

BARMAN – Świąteczne Koktajle z charakterem

Profesjonalny barman to świetne urozmaicenie firmowej wigilii. Przygotowuje na miejscu kolorowe koktajle – zarówno klasyczne, jak i świąteczne propozycje, również w wersji bezalkoholowej. Stylowy bar i smaczne drinki to idealny sposób na podkreślenie wyjątkowego klimatu spotkania.

WYCIEZKA ZABYTKOWĄ KOLEJKĄ – Magiczna podróż w świątecznym klimacie

To niecodzienna atrakcja, która przenosi uczestników w wyjątkową podróż – dosłownie i w przenośni. Przejazd zabytkową kolejką przez malownicze tereny to świetna okazja do integracji w świątecznym nastroju, a także chwila wytchnienia od codziennego tempa. Ciepłe napoje, dekoracje i zimowy krajobraz dopełnią atmosfery.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Zadzwoń już dziś, aby zarezerwować termin i omówić szczegóły wigilijnego spotkania. Wspólnie sprawmy, że pozostanie ono w Państwa sercach na zawsze.

Agnieszka Sz wajcok

Wedding & Social Event Manager

Tel. +48 601 800 150

e-mail: agnieszka.sz wajcok@rudylas.pl