

**Zorganizuj spotkanie wigilijne dla siebie i swoich pracowników**  
i spędźcie ten wyjątkowy czas przy tradycyjnych świątecznych smakach.

**Termin: 1-22.12.2026 r.**



# WIGILIJNE SPOTKANIA FIRMOWE

Zadbaj o wyjątkowe zakończenie roku w Hotelu Sport!



★ ★ ★  
HOTEL

SPORT

Elbest Hotels



Zaplecze konferencyjne  
i bankietowe



Świąteczne menu  
i tradycyjne smaki



Komfortowe pokoje  
dla Twoich gości



Profesjonalna obsługa  
na każdym etapie



**NOCLEG ZE ŚNIADANIEM W SPECJALNEJ CENIE!**



Przy rezerwacji powyżej 50 osób  
muzyka na żywo z kołędami **GRATIS!**

 Pokój 1-os. - 190 zł | Pokój 2-os. - 269 zł

Skontaktuj się z nami: +48 609 520 255 | +48 695 227 575 | [konferencje@sporthotel.pl](mailto:konferencje@sporthotel.pl)

# 1 TRADYCYJNA WIGILIA

165 zł/os.

Opłatek w cenie.

Zupa:

- Barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa z łazankami

I danie – serwowane:

- Karp smażony, pieczone ziemniaki, kapusta z grochem

Danie podane na półmiskach:

- Pierogi z kapustą i grzybami z masłem i cebulką

Zakąski:

- Śledź po królewsku (groszek, cebula, jabłko, majonez)

- Ryba po grecku

- Sałatka jarzynowa

- Pieczywo, masło

Na słodko:

- Makowiec, piernik, sernik krakowski

Napoje:

- Kawa, herbata, kompot z suszu

# 2 TRADYCJA W NOWOCZESNYM WYDANIU

180 zł/os.

Opłatek w cenie.

Zupa:

- Barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa z łazankami

- I danie – podane na półmiskach:

- Karp smażony w migdałach, dorsz zapiekany w jarzynach, ziemniaki w ziołach, kapusta z grochem

- II danie – podane na półmiskach:

- Zielone pierogi z borowikami, pierogi z kapustą i grzybami

Zakąski:

- Śledź z kurkami i czerwoną cebulą

- Ryba Veracruz

- Sałatka z melonem i panierowanym dorszem

- Babeczki z sałatką jarzynową

- Pieczywo, masło

Na słodko:

- Makowiec, piernik, sernik krakowski

Napoje:

- Kawa, herbata, kompot z suszu, woda z cytryną

# 3 ŚWIĄTECZNA UCZTA

190 zł/os.

Opłatek w cenie.

Zupa:

- Barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa z łazankami

I danie – podane na półmiskach:

- Karp smażony w migdałach, sandacz w sosie cytrynowo-maślanym, ziemniaki w ziołach, kapusta z grochem

II danie – podane na półmiskach:

- Zielone pierogi z borowikami, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie

Zakąski:

- Śledź z kurkami i czerwoną cebulą

- Ryba po grecku

- Sałatka z melonem i panierowanym dorszem

- Babeczki z sałatką jarzynową

- Roladki z łososia z puszystym kremem

- Pieczywo, masło

Na słodko:

- Makowiec, piernik, sernik krakowski

Napoje:

- Kawa, herbata, kompot z suszu, lampka wina, woda z cytryną

## DODATKOWO PŁATNE ATRAKCJE – DO WYBORU:

- Pierniczki pakowane z logo firmy dla każdego uczestnika - 13 zł/szt.
- Muzyka na żywo z akompaniamentem skrzypiec – 920 zł (do 2 godzin).