

Wigilia firmowa



Świąteczne spotkania firmowe w O4



Oferta obejmuje

✦ Wynajem sali

o powierzchni 70m²
udekorowanej
w świątecznym klimacie

✦ Catering wigilijny

Menu świąteczne oraz
kawa, herbata i woda

✦ Strefa rozgrzewająca

Klimatyczna strefa
z zimowymi herbatami

✦ Gra integracyjna

Lekka aktywność, która
pomaga przełamać
formalny klimat spotkania

✦ Scenka do zdjęć

Kanapa i duże prezenty
idealne jako tło do zdjęć

✦ Twój układ

Umieblowanie sali według
zaproponowanego układu

✦ Multimedia

możliwość prezentacji
i podsumowania roku

185 zł/os.



Poznaj możliwości

Pakiet STANDARD

185 zł / os.

- * Sala Jowisz (70 m²)
na 3 godziny po godz. 16:00
- * Świąteczny wystrój
- * Catering wigilijny
- * Kawa, herbata i woda
- * Gra lub konkurs integracyjny
- * Strefa zimowych herbat
- * Możliwość prezentacji
lub podsumowania roku

Pakiet PREMIUM

Wycena indywidualna

- * Większa przestrzeń
(do 150 m²) i dłuższy czas
wynajmu
- * Świąteczny wystrój
- * Catering wigilijny
- * Kawa, herbata i woda
- * Gra lub konkurs integracyjny
- * Strefa zimowych herbat
- * Możliwość prezentacji
lub podsumowania roku
- * Dodatkowe atrakcje
np. dekorowanie pierników
- * Rozdanie prezentów
przez Mikołaja

✎ Przykładowe menu ✎



Catering

Przykładowe menu

Zupa

(dwie do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie/ uszka z grzybami
lub mini pasztecik z kapustą i grzybami
Zupa grzybowa na grzybach leśnych/ łazanki

Danie Główne

(trzy do wyboru)

Delikatny dorsz smażony na maśle palonym, w towarzystwie cytryny, kopru i kaparów/ ziemniaczki/
marchewka z pomarańczą
Roladki z indyka ze śliwką, szalwią i orzechami/ ziołowe puree ziemniaczane/
buraczki z jabłkiem
Pierogi z kapustą i grzybami/ cebulowa okrasa/ sos śmietanowo ziołowy – 6 sztuk

Przystawki

(trzy na 1 os.) / min. Po 10 z każdego smaku

Śledź w oleju lnianym/ ziemniaczki/ czerwona cebula/ natka pietruszki/ granat
Pierś z kaczki/ mus piernikowo czekoladowy/ karmelizowane pomarańcze
Roladki z łososia z kremem chrzanowym/ koperek/ drobno siekany kiszony ogórek
Cienko krojona karkówka, podana z musztardą z miodem i sosem z pieczonej cebuli w towarzystwie
marynowanej żurawiny w miodzie i soku z pomarańczy
Delikatna tarta z korzennym twistem/ pieczony burak/ kozi ser/ orzechy * wege
Paszteciki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami z posypką z kminku lub czarnuszki * wege

Desery

(3szt. na osobę)

Serniczki na patyku w czekoladzie: ciastko sable/ masa karmelowa/ żelka marakujowa/
czekolada karmelowa
Tartaletki pekanowe z szarlotką i karmelem
Cake popsy piernikowe z suszonymi morelami w czekoladzie deserowej



