Wiglia firmowa

Świąteczne spotkania firmowe w O4

Oferta obejmuje

Wynajem sali

o powierzchni 70m^2
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
idalne jako tło do zdjęć

Twój układ

Umeblowanie sali według
zaproponowanego układu

Multimedia

możliwość prezentacji
i podsumowania roku

199 zł/os.

Poznaj możliwości

Pakiet STANDARD

199 zł / os.

- Sala Jowisz (70 m^2) 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 m^2) 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, szałwią 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

magicznych
pełnych radości
w wyjątkowym czasie
pełnych miłości
CIEPŁYCH
rodzinnych
spokojnych
Świąt
SKŁADAMY
z okazji
z całego serca
Nowego Roku
Boże Narodzenie