
Spotkanie wigilijne w Ustroniu w Hotelu Olympic SPA & Wellness

Spotkanie wigilijne to idealny moment na podziękowanie za wspólną pracę i zaangażowanie, oraz wzmocnienie więzi między pracownikami. Zapraszamy do organizacji tego wieczoru w Hotelu Olympic - w samym centrum Ustronia.



W ramach organizacji spotkania wigilijnego gwarantujemy:

wyśmienite menu wigilijne, które Państwo możecie sami dowolnie komponować

- miejsce parkingowe dla wszystkich gości
- dekorację sali oraz stołu wigilijnego
- możliwość skorzystania z kręgielni hotelowej i bilarda bez dodatkowej opłaty



Aby urozmaicić Państwa spotkanie z przyjemnością pomożemy w zorganizowaniu:

- dyskoteki z DJ'em
- kuligu
- występu kapeli góralskiej



Menu wigilijne - propozycje

Przystawki - 17 zł

Smażone pierogi z kapustą i grzybami (150g)

Tatar ze śledzia z sosem andaluzyjskim (60/30g)

Rolada z karkówki z musem z wątróbki na kruchych sałatach z sosem cumberland (60/80g)

Przystawki - 22 zł

Pstrąg wędzony z sosem kaparowo-miętowym (60/30g)

Łosoś wędzony podany na blinie z sosem koperkowym (60/30g)

Wędzona pierś z kaczki na carpaccio z buraka i pomarańczy z musem jabłkowym (60/30g)

Delikatna wątróbka drobiowa duszona w czerwonym winie ze śliwkami (80/40g)
i miodem serwowana w cieście francuskim

Zupy - 16 zł

Barszcz czerwony z uszkami (200g)

Krem z pieczonych buraków z jajkiem przepiórczym (200g)

Grzybowa zupa z kaszą gryczaną (200g)

Staropolska zupa chrzanowa z dodatkiem śliwek i chrupiącego boczku (200g)

Zupy - 19 zł

Krem z podgrzybków z groszkiem ptysiowym (200g)

Szafranowa zupa z wędzoną rybą (200g)

Bulion z kaczki z kluskami wątrobianymi (200g)

Krem grzybowy z makaronem łazankowym (200g)



Menu wigilijne - propozycje

Danie główne - 29 zł

Filet z karpia w złocistej panierce w towarzystwie kapusty z grochem i puree ziemniaczanym (120/100/100g)

Rolada wieprzowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą (120/150/150g)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem drobiowym tkana szparagami z ziemniaczkami
oraz bukietem sałat z warzywami (120/150/100g)

Rolada z indyka faszerowana wołowiną podana na puree ziemniaczanym z dodatkiem cebulki i boczku
w białym sosie w towarzystwie glazurowanej miodem marchewki (120/150/100g)

Danie główne - 37 zł

Filet z karpia w migdałowej panierce w towarzystwie kapusty z grochem i puree ziemniaczanym (120/150/100g)

Filet z pstrąga zapiekany z podgrzybkami na placuszku roesti z sosem żurawinowym (120/150/100g)

Grillowany przekładaniec z kurczaka z serem camembert na placuszku roesti z sosem żurawinowym (120/150/100g)

Faszerowana sakwa schabowa, sos pieprzowy na puree ziemniaczanym z fasolką szparagową (120/150/100g)

Danie główne - 44 zł

Pieczony łosoś norweski podany na talarkach ziemniaczanych z sosem cytrynowym i aromatyczną cukinią (120/150/100g)

Pierś kacza z sosem piernikowym na polencie z korzenną gruszką (120/150/100g)

Rolada z indyka z orzechami laskowymi, sosem borowikowym na gratin ziemniaczano-szpinakowym (120/150/100g)

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim na aromatycznej kapuście
z grzybami i sosem z zielonego pieprzu (120/150/100g)



Menu wigilijne - propozycje

Deser - 12 zł

- Kołacz w dwóch odstonach (100g)
- Sernik z brzoskwinia w otoczeniu sosu z owoców leśnych (100g)
- Piernik z bitą śmietaną i sosem wiśniowym (100g)
- Makowiec (100g)

Deser - 14 zł

- Pieczone jabłko z bakaliami i konfiturą z sosem karmelowym (120g)
- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym (120g)
- Szarlotka z musem malinowym i gałką lodów (120g)

Deser - 18 zł

- Mus piernikowy (120g)
- Gruszki w syropie z czerwonego wina z gałką lodów waniliowych (120g)
- Makówki (120g)
- Grillowany rubinowy ananas z sosem karmelowym i gałką lodów waniliowych (120g)
- Mus z białej czekolady z prażonymi migdałami z nutą amaretto (120g)

Napoje

- Kawa/herbata 6 zł
- Kompot z suszonych owoców z korzennymi przyprawami 5 zł
- Napoje gazowane (0,2l) – 5 zł
- Grzane wino z korzennymi przyprawami 9zł



Menu wigilijne - propozycje

Zimna płyta 40 zł/os.

Plater zbójnickich wędlin i kiełbas (szynka, kabanosy, sery, salceson, kiełbasy) (120g)

Tradycyjna sałatka jarzynowa (80g)

Śledź w śmietanie (50g)

Tymbaliki rybne (40g)

Jajka w sosie tatarskim (40g)

Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym (40g)

Pieczyno w trzech odstonach (100g)

Zimna płyta 55 zł/os.

Plater zbójnickich wędlin i kiełbas (szynka, kabanosy, sery, salceson, kiełbasy) (120g)

Sałatka śledziowa (80g)

Śledzie w dwóch odstonach (50g)

Ryba po grecku (40g)

Karp po żydowsku (50g)

Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym (40g)

Mięsa pieczone (schab, boczek, karczek) (100g)

Pieczyno w trzech odstonach (100g)

Masło smakowe (50g)



Menu wigilijne - propozycje

Zimna płyta 86 zł/os.

Plater zbójnickich wędlin i kiełbas (szynka, kabanosy, sery, salceson, kiełbasy) (120g)

Tradycyjna sałatka jarzynowa (80g)

Śledź w dwóch odsłonach (50g)

Ryba po grecku (40g)

Karp po żydowsku (50g)

Koreczki śledziowe (3szt)

Roladki z pstrąga ze szpinakiem (50g)

Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym (40g)

Mięsa pieczone (schab, boczek, karczek) (100g)

Pieczywo w trzech odsłonach (200g)

Masło smakowe (50g)

