WIGILIA FIRMOWA

HOTEL OTOMIN

Zorganizuj wyjątkowe spotkanie
świąteczne dla swojego zespołu



Hotel Otomin s.c.
ul. Żurawia 2, 80-174 Otomin
www.hotelotomin.pl

Święta to doskonała okazja, by podziękować zespołowi za cały rok pracy i spędzić czas w atmosferze radości oraz wzajemnej życzliwości.
W naszej restauracji organizujemy firmowe kolacje wigilijne, które łączą tradycyjne świąteczne smaki z elegancką oprawą i profesjonalną obsługą.
Przy blasku choinki, stworzymy przestrzeń w której Twój zespół poczuje magię świąt i zacieśni relacje.
Świętujcie razem. My zadbamy o resztę.

MENU I

Przystawka:

· Tatar z łososia

Zupa:

· Krem porowy z pieczonym jabłkiem

Danie główne:

· Kacze udo w sosie bakaliowym
z kluskami śląskimi i buraczkami
zasmażanymi

Deser:

· Makowiec z jabłkiem

Kawa /Herbata/ Woda- bez ograniczeń/
Kompot z suszu 0,25l/os

Cena 165 zł/os netto,
czas trwania uroczystości 3h

MENU II

Przystawka:

· Delikatny pasztet na kolorowej sałacie z sosem żurawinowym

Zupa:

· Wigilijny barszcz czerwony z krokietem

Dania główne (2 porcje na osobę):

· Bigos

· Pierogi domowe z kapustą i grzybami z rumianą cebulką

· Karp smażony

· Ziemniaki zapiekane/ziemniaki z wody, pieczywo

Zakąski zimne:

· Półmiski mięs pieczonych oraz wędlin z własnej wędzarni

· Rolada z karkówki z borowikiem

· Śledź w śmietanie

· Tymbaliki drobiowe

· Sałatka jarzynowa

· Dorsz po grecku

Deser: (2 porcje/ os)

· sernik

· szarlotka

Kawa /Herbata/ woda- bez ograniczeń

Kompot z suszu 0,25l /os

Cena 285 zł/os netto,
czas trwania uroczystości 6H

MENU III

Przystawka:

· Wędzona śliwka w boczku

Zupa:

· Zupa grzybowa z borowików z lanymi kluseczkami

Dania główne (2 porcje na osobę)

· Filet z łososia na szpinaku

· Pierogi domowe z kapustą i grzybami
z rumianą cebulką

· Polędwiczki na sosie z runa leśnego

· Ziemniaki zapiekane, kopytka podsmażane

Zakąski zimne:

· Półmiski mięs pieczonych oraz wędlin
z własnej wędzarni,

· Rolada z karkówki z borowikiem,

· Śledź w śmietanie,

· Dorsz po grecku,

· Pasztet z galaretką żurawinową,

· Sałatka jarzynowa,

· Tymbaliki z ryb jeziornych,

· Kapusta z grzybami,

Danie w nocy:

· Barszcz czerwony z pasztecikiem

Ciasta;

· sernik ,szarlotka, makowiec (2 porcje / os)

Kawa /Herbata/Woda bez ograniczeń

Kompot z suszu 0,25l/os

Cena 340 zł/os netto,
czas trwania uroczystości 6H

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu po uiszczeniu opłaty korkowej w wysokości 20zł/os lub skorzystania z opcji open baru:

Pakiet I 160zł/os
wódka, wino, napoje gazowane, soki,

Pakiet II 220zł/os
wódka wino, whiskey, napoje gazowane, soki,

· Piwo KEG 30l- 590 zł

INFORMACJE DODATKOWE:
czas trwania uroczystości 3 lub 6 godzin, każda dodatkowa godzina płatna 1000 zł (do ustalenia)
Istnieje możliwosć organizacji Dj-a w cenie ok 3500 zł

Podane ceny nie zawierają podatku vat.

Warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 20% wartości spotkania.
Ilość gości oraz menu muszą być ustalone najpóźniej 10 dni przed uroczystością.
Pozostała kwota płatna najpóźniej dzień przed spotkaniem

HOTEL OTOMIN
UL. ŻURAWIA 2, OTOMIN, TEL.: 500-283-603
INFO@HOTELOTOMIN.PL , WWW.HOTELOTOMIN.PL