



# WIGILIE FIRMOWE



## 2024

---

Oferta obowiązuje w terminie 25.11 – 20.12.2024

---

Czas zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia to idealny moment na spotkanie w gronie współpracowników.

Firmowa Kolacja Wigilijna to doskonała okazja do podsumowania roku, podziękowania pracownikom za współpracę i zaangażowanie, a także do wzmocnienia więzi w zespole.

Przytulne przestrzenie Hotelu Gołębiowski, profesjonalna obsługa i wyśmienite, dedykowane menu to recepta na udane świąteczne spotkanie, które pozostanie w pamięci Twojego zespołu na długie lata.

*Hotel Gołębiowski*

Dział Sprzedaży i Konferencji  
Hoteli Gołębiowski  
sprzedaz@golebiowski.pl

*Gołębiowski*  
HOLDING

Gołębiowski Holding Sp. z o.o.  
ul. Wołomińska 125  
05-250 Radzymin, Ciemne  
NIP: 1251739335

# KOLACJE WIGILIJNE ❄️

Minimalna liczba osób: 10

## MENU I

140 zł netto (+8% VAT) za osobę

### Menu serwowane

#### Przystawka:

Śledź korzenny z sosem truflowym

#### Zupa:

Aromatyczny krem z grzybów leśnych

#### Danie główne:

Filet z łososia w sosie szafranowym |  
Ziemniaki opiekane | Szparagi  
po włosku z parmezanem

#### Deser:

Torcik orzechowy

#### Napoje:

Wigilijny Kompot z suszonych owoców

## MENU II

140 zł netto (+8% VAT) za osobę

### Menu Serwowane

#### Przystawka:

Roladki z soli i łososia z pistacjami

#### Zupa:

Barszcz wigilijny z kołdunami

#### Danie główne:

Polędwica z dorsza z sosem limonkowym |  
Bezy ziemniaczane | Sałatka wigilijna  
z rukolą, daktylami i serem rokpól

#### Deser:

Ciastko piernikowe

#### Napoje:

Wigilijny Kompot z suszonych owoców

## MENU III

160 zł netto (+8% VAT) za osobę

### Menu Serwowane na półmiskach

#### Na stołach:

Owoce i orzechy

#### Zimne przekąski:

Śledzie w delikatnym cieście francuskim |  
Tatar ze śledzia na pumperniku | Śledź  
korzenny na puree buraczkowym |  
Koreczki śledziowe ze słodką nutą  
rodzynek | Karp po żydowsku | Krewetki  
w pomarańczowej glazurze | Roladki  
z okonia i łososia z paluszkami kraba

#### Zupa:

Aksamitny krem z borowików  
z grzankami

#### Dania główne:

Pierogi z kapustą i grzybami |  
Karp wigilijny | Ziemniaki opiekane |  
Kapusta z grzybami | Tradycyjna sałatka  
jarzynowa | Mix sałat z mozzarellą  
i suszonymi pomidorami

#### Deser:

Strucla z makiem | Kruche ciasteczka

#### Napoje:

Wigilijny Kompot z suszonych owoców

Dodatkowo polecamy szeroki wybór napojów dostępnych w ofercie Open Bar



Po kolacji proponujemy:

# PÓŁMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK

## MENU I

**110 zł netto (+8% VAT) za osobę**

### Wybór mięs pieczonych i wędlin:

Pate z kaczki z daktylami | Rolada cielęca ze szparagami i serem pleśniowym | Galaretka z perliczki z trawą żubrową | Kindziuk | Necówka | Szynka wędzona | Kabanosy

### Kompozycja serów z prażonymi orzechami, winogronami oraz konfiturą z żurawiny:

Oscypek | Lazur błękitny | Camembert | Korbaczyki | Ser z żurawiną | Koreczki z sera wędzonego z oliwkami giganti

### Wybór różności:

Cytrynowe tymbaliki z łososiem | Chipsy z tortilli z pastą awokado | Roladki z sera pesto | Szaszłyk z marynowanych krewetek | Bresaola z melonem | Langustynki w białym winie | Sałatka śledziowa z ziemniakami | Sałatka wigilijna z wędzonym pstrągiem i grapefrutem

### Po północy:

Zupa bouillabaisse z dodatkiem łososia, pomidorów, aromatycznych przypraw i owoców morza.

## MENU II

**110 zł netto (+8% VAT) za osobę**

### Wybór mięs pieczonych i wędlin:

Pasztet drobiowy z wątróbką | Jagnięcina w miętowej glazurze | Rolada drobiowa z bakaliarni | Pieczeń cielęca | Szynka szwarcwaldzka | Szynka wędzona | Kabanosy

### Kompozycja serów z prażonymi orzechami, winogronami oraz konfiturą z żurawiny:

Sery wędzone z naszej wędzarni z ziołami i czarnuszką | Ser rokpol | Ser kozi | Mimolette | Oscypek | Koreczki z sera camembert z figą

### Wybór różności:

Chrzanowa terrina z wędzonym halibutem | Tortilla z paluszkami surimi i musem kawiorowym | Sashimi z tuńczyka z kremem chrzanowym w cykorii | Kaczka wędzona z coulis żurawinowym na pumperniklu | Tartaletki z lekkim serkiem i marynowanymi krewetkami | Roladki z polędwiczki faszerowane kasztanami | Sałatka rzymska z owocami morza | Sałatka wigilijna z marynowaną pigwą, figą i glazurowanymi pestkami dyni

### Po północy:

Aromatyczne consommé grzybowe z kołdunami