



WIGILIA FIRMOWA

w Jabłoń Lake Resort

Planujesz świąteczne spotkanie wigilijne?

Zapraszamy do wspólnego celebrowania zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia w Jabłoń Lake Resort!

Wigilia firmowa to świetna okazja, by zasiąść przy wspólnym stole, w przyjemnej bożonarodzeniowej atmosferze, w otoczeniu pachnących igliwiem choinek i tradycyjnych potraw. To także idealny moment na integrację, zbudowanie lub poprawienie atmosfery w zespole, wspólne podsumowanie starego roku, pogratulowanie sobie zdobytych osiągnięć i przedstawienie planów na nadchodzący Nowy Rok.

Świąteczne menu już od 70 pln netto/os. W cenie zapewniamy:

- miejsce zachwycające swoich Gości widokiem dziewiczego Jeziora Brzozolasek
- tradycyjną uroczystą kolację wigilijną
- odświętnie udekorowaną salę
- świąteczną, nastrojową muzykę w tle
- ognisko z pieczeniem kiełbasek i czarką grzanego wina nad jeziorem
- bezpłatny parking oraz Wi-fi

Za dodatkową opłatą zorganizujemy dla Państwa:

- kulig lub przejażdżkę wozami drabiniastymi śladami Puszczy Piskiej
- wyścigi na nartach biegówkach lub poduszkowcami po zamrzniętym jeziorze Brzozolasek
- koncert kolęd i piosenek świątecznych
- animacje kulinarne: wspólne dekorowanie pierników, warsztaty lepienia świątecznych pierogów
- degustację światowych marek whisky, win czy cygar
- radość dawania - warsztaty Corporate Social Responsibility
- rzeźbienie w lodzie
- produkcję firmowego świątecznego teledysku.

Dla grup preferujących przedłużyć swój pobyt, oferujemy **specjalną 30% zniżkę na zakwaterowanie oraz 100% rabat na wynajem sali szkoleniowej.**

Zapraszamy do kontaktu oraz zapoznania się z ofertą świątecznego menu!

Z pozdrowieniami,
Dział Sprzedaży Jabłoń Lake Resort
szkolenia@jablon-resort.pl
www.jablon-resort.pl
facebook.com/HotelJablon



WIGILIA FIRMOWA

w Jabłoń Lake Resort



ZESTAW I

Dania serwowane:

Barszcz na zakwasie z uszkami grzybowymi
Karp zapiekany z makiem i grochem duszonym w kapuście
Sernik z rodzynkami

Wigilijny półmisek:

Deska mięs pieczystych
Śledzik w śmietanie z cebulką
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Galantyna drobiowa
Sałatka śledziowa

Napoje w cenie menu:

Kompot z suszonych owoców

Cena: 70 pln netto/os

ZESTAW III

Dania serwowane:

Śledzik z olejem lnianym i cebulką
Zupa grzybowa z łazankami
Udo kaczki z kluskami, żurawiną i pieczonymi buraczkami
Karp po kaszubsku z kaszą jęczmienną i zasmażaną kapustą
Piernik

Wigilijny półmisek:

Deska pieczystych
Sandacz faszerowany
Śledzik z grzybami i cebulką
Sałatka śledziowa
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Galantyna drobiowa
Schab po warszawsku z chrzanem

Napoje w cenie menu:

Kompot z suszonych owoców

Cena: 110 pln netto/os

ZESTAW II

Dania serwowane:

Plastry z piersi kaczki z grzybami i pieczywem na zakwasie
Barszcz na zakwasie z krokietem grzybowym
Sandacz pieczony z duszoną kapustą i ziemniakami z wody
Makowiec

Wigilijny półmisek:

Deska mięs pieczystych
Karp w galarecie
Śledź korzenny z cebulką
Sałatka z wędzonym pstrągiem
Kluski z makiem

Napoje w cenie menu:

Kompot z suszonych owoców

Cena: 90 pln netto/os

ZESTAW IV

Dania serwowane:

Tatar ze śledzia z marynowanymi borowikami
Zupa grzybowa z pierogami z sandaczem
Pierś z kaczki z puree piernikowym, żurawiną i pieczoną dynią
Szcupak w grzybach z opiekanymi ziemniakami i duszonym porem
Piernik mazurski z konfiturą ze śliwek i lodami rodzynkowymi

Wigilijny półmisek:

Deska pieczystych
Śledź z olejem lnianym i cebulką
Pstrąg w galarecie
Sandacz faszerowany
Sałatka śledziowa z buraczkami
Podwędzana pierś z kaczki z konfiturą śliwkową
Terrina wieprzowa z marynowanymi grzybkami
Paszтет z cukinii z przyprawami korzennymi
Podpłomyki z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną

Napoje w cenie menu:

Kompot z suszonych owoców

Cena: 140 pln netto/os