



WIGILIA FIRMOWA 2024

Jest nam niezmiernie miło, że zdecydowaliście się Państwo poznać naszą ofertę. Będziemy zaszczyceni, jeśli to właśnie w naszym miejscu zdecydujecie się zorganizować swoje Świąteczne Spotkanie. Dołożymy wszelkich starań, abyście czuli się wyjątkowo w tym dniu.

W razie dodatkowych pytań dotyczących oferty prosimy o kontakt. Jeśli jeszcze nie mieliście okazji odwiedzić naszego obiektu, zachęcamy do spotkania, podczas którego zobaczycie naszą salę.

Odpowiemy również na Wasze dodatkowe pytania oraz szczegółowo omówimy naszą ofertę.

Dziękujemy,
Sala Przyjęć Okolicznościowych "Lwie Serce"



SPOTKANIE WIGILIJNE

6 godzin

100 zł netto / os.

NA POWITANIE:

GRZANE WINO Z GOŹDZIKAMI I SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

ZUPA (1 DO WYBORU):

BARSZCZYK CZERWONY Z USZKAMI GRZYBOWYMI
KREM BOROWIKOWY Z GRZANKAMI POSYPANY PIETRUSZKĄ

DANIE GŁÓWNE (WYPORCJOWANE NA OSOBE):

KARP SMAŻONY, PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KAPUSTA WIGILIJNA Z GRZYBAMI LEŚNYMI
LUB GROCHEM

ZIMNA PŁYTA:

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE, RYBA PO GRECKU, SAŁATKA JARZYNOWA, PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I
GRZYBAMI, PIECZYWO I MASŁO

DESER (PO 1 PORCJI NA OSOBE):

PIERNIK I MAKOWIEC

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU:

KAWA I HERBATA, SOKI OWOCOWE, COCA-COLA, FANTA, SPRITE, WODA GAZOWANA, WODA
NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

Cena zawiera opłatek, świąteczną muzykę w tle oraz sezonową dekorację sali.

Ceny nie zawierają napojów alkoholowych, które można przynieść we własnym zakresie.

Mamy możliwość zorganizowania noclegów w pobliskim hotelu.



SPOTKANIE INTEGRACYJNE

10 godzin

200 zł netto / os.

NA POWITANIE:

GRZANE WINO Z GOŹDZIKAMI I SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

ZUPA:

KREM BOROWIKOWY Z GRZANKAMI POSYPANY PIETRUSZKĄ

DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE PÓLMISKOWO):

ROLADA DROBIOWA Z BOCZKIEM I POREM, SCHAB NADZIEWANY ŚLIWKĄ, PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA WIGILIJNA Z GRZYBAMI LEŚNYMI LUB GROCHEM, BURACZKI, SAŁATKA COLESŁAW

ZIMNA PŁYTA:

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE, RYBA PO GRECKU, SAŁATKA JARZYNOWA, PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, SZYNKA I SER W CIEŚCIE FRANCUSKIM, GALARETKI DROBIOWE, CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA Z FETA, PIECZYWO I MASŁO

DESER (PO 1 PORCJI NA OSOBE):

PIERNIK I MAKOWIEC

GORĄCA KOLACJA I (JEDNO DO WYBORU):

KOFTA WIEPRZOWA Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM I TZATZIKAMI
SAKIEWKA DROBIOWA Z PIECZARKAMI Z RISOTTO ŚMIETANOWYM ORAZ SAŁATĄ
BIAŁA KIEŁBASA W KISZONEJ KAPUŚCIE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ WARZYSZAMI

GORĄCA KOLACJA II:

BARSZCZYK CZERWONY Z USZKAMI GRZYBOWYMI

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU:

KAWA I HERBATA, SOKI OWOCOWE, COCA-COLA, FANTA, SPRITE, WODA GAZOWANA, WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

Cena zawiera opłatek, świąteczną muzykę w tle oraz sezonową dekorację sali.

Ceny nie zawierają napojów alkoholowych, które można przynieść we własnym zakresie.

Mamy możliwość zorganizowania noclegów w pobliskim hotelu.

Lwie Serce

Sala Przyjęć Okolicznościowych
ul. Fabryczna 10, 42-263 Wrzosowa

(+48) 601 62 62 64
kontakt@salalwieserce.pl
www.salalwieserce.pl