u Wokulskiego
dom restauracyjny

2025
SPOTKANIA WIGILIJNE

DLA FIRM

O NAS

Dom Restauracyjny „U Wokulskiego” to miejsce, w którym świąteczna tradycja spotyka się z elegancją i spokojem. Od lat organizujemy firmowe spotkania wigilijne – kameralne i dopracowane w detalach – tak, aby Państwa zespół mógł po prostu być razem, bez pośpiechu i bez stresu. Gotujemy klasycznie, z szacunkiem do produktów i sezonu. Stawiamy na sprawdzone receptury, domowe wypieki i serwis z klasą. Nasza obsługa działa dyskretnie i punktualnie, zgodnie z ustalonym harmonogramem. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy sale: dwie mniejsze, w sali restauracyjnej - na 20 i 30 osób oraz jedną dużą mieszczącą do 120 osób.

Serdecznie zapraszamy do wspólnego celebrowania magii świąt w wyjątkowej atmosferze naszej restauracji.

DLACZEGO MY

01

Profesjonalny serwis

Wybierz pakiet wigilijny, podaj liczbę Gości oraz datę i godzinę rozpoczęcia, a my zajmiemy się resztą.

02

Dbałość o detale

Stonowana dekoracja świąteczna, muzyka w tle, eleganckie nakrycie i dopracowana forma podania.

03

Elastyczność

Dopasujemy czas trwania, układ sali i dodatki takie jak: słodki stół, czy upominki dla gości.

04

Klasyczne menu wigilijne

Każde danie dopracowane w detalu – swojskie, kojące, a jednak podane z klasą właściwą eleganckiej restauracji.

Merry
Christmas

WIGILIJNA KOLACJA SERWOWANA

* Czas trwania kolacji: 2h

Propozycja I

Zupa:

Barszcz czerwony z uszkami
z kapustą i grzybami

Danie Główne:

Smażone dzwonko karpia z puree
ziemniaczanym i wigilijną kapustką
z grzybami na gorąco

Deser:

Szarlotka z cynamonem podana na
ciepło z gałką lodów waniliowych

W cenie również:

Bufet kawowy z kawą i wyborem herbat
Kompot świąteczny
Woda niegazowana z cytryną

CENA: 99 zł/os.

Propozycja II

Zupa:

Świąteczna zupa grzybowa
z kluseczkami

Danie Główne:

Sandacz w sosie cytrynowym z gratin
ziemniaczanym i bukietem warzyw
gotowanych na parze

Deser:

Sernik złota rosa z konfiturą
żurawinową własnej roboty

W cenie również:

Bufet kawowy z kawą i wyborem herbat
Kompot świąteczny
Woda niegazowana z cytryną

CENA: 119 zł/os.

* Możliwość rozszerzenia pakietu o bufet
wigilijnych przekąsek zimnych + 3h

PAKIETY WIGILIJNYCH BUFETÓW ZIMNYCH

* Przedłużenie przyjęcia o 3 h

01

Śledzik po kaszubsku
Mini babeczki z musem surimi
Sałatka makaronowa z tuńczykiem
Carpaccio z buraka z serem pleśniowym i granatem
Tatar ze śledzia na krakersie
Swojskie pieczywo

CENA: 49 zł/os.

02

Tradycyjny śledzik w oleju z cebulką
Tymbaliki rybne
Pasta z wędzonej makreli na pumperniklu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pajda chleba ze smalcem z fasoli i kiszonym ogórkiem

CENA: 59 zł/os.

03

Śledzik w śmietanie
Grzanki z kozim serem i żurawiną
Sałatka makaronowa z wędzoną makrelą
Tartaletki z rybą w octowej zalewie
Rolmopsy z pieczonym jabłkiem
Swojskie pieczywo

CENA: 69 zł/os.

04

Sałatka śledziowa w kieliszkach
Tatar z łososia z kaparami na krakersie
Sałatka z glazurowaną gruszką i serem
Deska wędzonych ryb mazurskich
Cannelloni z pastą z pstrąga i szpinaku z serkiem mascarpone
Swojskie pieczywo

CENA: 79 zł/os.

WIGILIJNA BIESIADA FIRMOWA

* Czas trwania kolacji: 4h

Propozycja I

Dania na ciepło:

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Lin w śmietanie
Pierogi z kapustą i grzybami
Kotleciki jaglane z dipem czosnkowym

Dania na zimno:

Ryba w octowej zalewie
Sałatka makaronowa z wędzoną makrelą
Tymbaliki rybne
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Grzanki z kozim serem i żurawiną

W cenie również:

Kompot wigilijny
Swojskie pieczywo
Bufet kawowy z dwoma rodzajami ciast
(szarlotka z cynamonem, sernik złota rosa)

CENA: 129 zł/os.

Propozycja II

Dania na ciepło:

Świąteczna zupa grzybowa z kluseczkami
Sandacz w sosie cytrynowym
Mix pierogów domowej roboty
(ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem)
Kotleciki jaglane z dipem czosnkowym

Dania na zimno:

Sałatka z glazurowaną gruszką i serem lazur
Tatar z łososia z kaparami
Sałatka makaronowa z tuńczykiem
Mini babeczki z musem surimi
Sałatka śledziowa w kieliszkach

W cenie również:

Kompot wigilijny
Swojskie pieczywo
Bufet kawowy z dwoma rodzajami ciast
(szarlotka z cynamonem, sernik złota rosa)

CENA: 149 zł/os.

ATRAKCJE DODATKOWE

* Zapytaj o interesującą Cię ofertę

Słodki stół w świątecznym klimacie

01

Świąteczny Słodki Stół otula salę zapachem piernika i cytrusów. Gałązki świerku, subtelne światło i korzenna słodycz budują nastrojową scenę, po którą goście sięgają z uśmiechem.

Grzaniec Bar

02

Rozgrzewający bar z trzema rodzajami grzańca: czerwone wino korzenne, piwo z malinowym sokiem i aksamitny miód pitny. Do tego przyprawy i dodatki, aby skomponować swój ulubiony smak.

Upominki dla gości

03

Personalizowane zestawy prezentowe z lokalnymi produktami i Twoim logo. Elegancko pakowane, gotowe do wręczenia, w różnych progach cenowych. Zapytaj o ofertę personalizowaną dla Twojego zespołu.

Oprawa muzyczna na żywo

04

Nastrojowe tło do kolacji lub kolędowy klimat do wspólnego śpiewania. Współpracujemy z doświadczonymi muzykami i DJ-ami. Zapytaj o dostępność w wybranym terminie.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

* **Minimalna liczba osób:** brak.
* **Czas trwania spotkania:** w zależności od wybranych pakietów, z możliwością przedłużenia spotkania (300 zł/każda rozpoczęta godzina).
* **Rezerwacja terminu:** zadatek w wysokości 10% wartości przyjęcia w ciągu 3 dni od akceptacji oferty.
* **Faktura VAT:** wystawiamy od ręki/wysyłamy na podany adres e-mail.
* **Zmiany w menu/liczbie gości:** do 3 dni przed wydarzeniem.
* **Anulacja rezerwacji:** możliwa, bez prawa do zwrotu zadatku.

Zacznijmy od terminu. Napisz lub zadzwoń, a przygotujemy propozycję dopasowaną do Waszego zespołu i budżetu.

KONTAKT:

u Wokulskiego
dom restauracyjny

660 735 786

www.uwokulskiego.pl

biuro@uwokulskiego.pl

ZNAJDZIESZ NAS RÓWNIEŻ TUTAJ:

Dom Restauracyjny "U Wokulskiego"

u_wokulskiego