



Kolacja Wigilijna

GRUDZIEŃ 2018

AZYL HOTEL & RESTAURACJA & GRILL



Drodzy Klienci,

Spotkanie wigilijne to wyjątkowy czas, na który czekamy przez cały rok.

Na zewnątrz pojawia się pierwszy śnieg, a migające światełka przypominają o magii i atmosferze Świąt.

To właśnie idealny moment, aby zaprosić swoich pracowników na wspólną kolację wigilijną.

Zależy nam wówczas, aby każdy z Gości odczuł świąteczną atmosferę. Warto zatem wybrać miejsce, które zadba nie tylko o uroczysty klimat spotkania, ale i smaczne jedzenie oraz uśmiechniętą obsługę.

W Hotelu Azyl od wielu lat dbamy o każdy, nawet najmniejszy szczegół firmowej imprezy świątecznej.

Dodatkowym atutem jest eleganckie i nowoczesne wnętrze restauracji, które zachęca do dłuższych, grudniowych spotkań.

W tym roku chcielibyśmy zaproponować Państwu 3 niezwykle propozycje, przygotowane z myślą o różnorodnych oczekiwaniach naszych Gości.

Chętnie też przygotujemy ofertę dostosowaną do Państwa indywidualnych potrzeb i wymagań.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.

W razie pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Daria Nowik

Kierownik Działu Sprzedaży



Propozycja I

KLASYCZNE SPOTKANIE

- idealna na krótkie spotkanie wigilijne w gronie współpracowników (do 3h)
- odświętny wystrój stołu ze świecami
- opłatek w prezencie

ZUPA

Zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE

Sola panierowana w migdałach

Ziemniaki opiekane

Surówka z selera i rodzynkami

NAPOJE

Kawa i Herbata bez ograniczeń

Soki owocowe 200 ml

Woda mineralna 200 ml

Koszt 55 zł/os.



Propozycja II

ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA

- idealna na świąteczne spotkanie wigilijne w gronie współpracowników
- stworzona dla miłośników bożonarodzeniowych smaków
- propozycja z zakąskami
- odświętny wystrój stołu ze świecami
- opłatek w prezencie

ZUPY

Krem z kurek na białym winie

DANIE GŁÓWNE

Karp w złocistej panierce

Dorsz na warzywach korzennych

DODATKI

Ziemniaki opiekane

Kluseczki grzybowo orkiszowe okraszone bułką tartą z masłem

Surówka sezonowa

ZAKĄSKI

Tace serów garnierowanych orzechami i winogronem z żurawiną

Sałatka z pieczonym łososiem jajkiem i kaparami

Sakiewki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem

Ryba po grecku

Pieczyno i masło

NAPOJE

Kawa i Herbata bez ograniczeń

Soki owocowe 300 ml

Woda mineralna 200 ml

Koszt 100 zł/os.



Propozycja III

WIGILIJNY WIECZÓR

ZUPA

Barszcz czerwony wigilijny z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Sola ze szpinakiem na sosie cytrynowym
Karpik z azylowej wędzarni

ZAKĄSKI

Kluseczki gnocchi z palonym masłem
Ziemniaki z solą morską i rozmarynem
Świeże warzywa na kruchej sałatce
Surówka z ogórka konserwowego z cebulą w oliwie

DESER

Makowiec
Sernik ze skórka pomarańczową

- idealna na dłuższe spotkanie wigilijne w gronie współpracowników
- stworzone dla miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu
- propozycja z zakąskami, deserem i dodatkowym daniem ciepłym - idealna na dłuższe spotkania
- odświętny wystrój stołu ze świecami
- opłatek w prezencie

ZAKĄSKI

Parfait z łososia z mussem chrzanowym i kawiołem
Sałatka śródziemnomorska z tuńczykiem, kukurydzą i cebulką
Śledzik z oliwkami i selerem naciowym
Tartinki
Sakiewki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem
Pieczywo i masło

DODATKOWE DANIE CIEPŁE

Pierogi z kapustą i grzybami

NAPOJE

Kawa i Herbata bez ograniczeń
oki owocowe 400 ml
Woda mineralna 400 ml

Koszt 150 zł/os.



Dodatkowe atrakcje

- oprawa muzyczna - DJ
- fotobudka
- muzyka na żywo
- imprezy tematyczne
- i wiele innych

Możliwość zorganizowania imprezy na terenie firmy!

ZAPEWNIAMY:

- catering
- obsługę kelnerską
- oprawę techniczną
- sprzęt niezbędny do realizacji usługi
- dekoracje

Dodatkowe dania

DODATKOWY WYBÓR ZUP

Wigilijny barszcz z uszkami
Świąteczna zupa grzybowa z łazankami
Krem z kurek na białym winie z prażonymi migdałami
Krem z salsefi z kawiozem buraczanym
Krem z pieczonego buraka, kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli
Pikantna zupa rybna

DANIA GŁÓWNE

Kaczka wędzona podana w sosie skarbów leśnych na słodko
z dodatkiem kluseczek
Halibut duszony w sosie kurkowym podany z fasolką na ciepło
Sandacz pieczony z emulsją z selera z tymiankiem
Gęś pieczona w całości z kaszą
Stek z polędwicy/ z szynki

DESERY

Wigilijne lody z cynamonem i goździkiem
Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną
Torcik wigilijny
Wigilijny makowiec

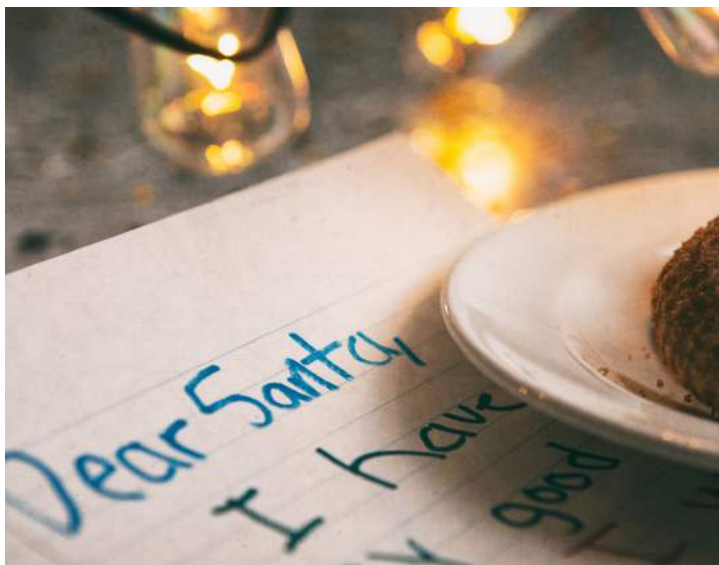
Grzaniec z goździkiem i pomarańczą 12 zł/os

Fontanna Czekolady 400 zł/40 osób
600 zł /40 do 60 osób

ALKOHOLE W ŚWIĄTECZNYCH CENACH

Wódka Wyborowa
Karafka wina
Piwo lane

Open Bar 70 zł/os





Serdecznie zapraszamy!

Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Daria Nowik

+48 695 103 012

imprezy@hotelazyl.pl

www.hotelazyl.wroclaw.pl



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popietuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie