

Świąteczne Przyjęcia Wigilijne i Integracje dla Firm

Zbliżające się Święta Bożego Narodzenia, to doskonała okazja, aby w wyjątkowy sposób podziękować swoim pracownikom za miniony rok współpracy.

W ramach oferty proponujemy:

- Wyjątkowe Świąteczne Integracje,
- Przyjęcia Wigilijne w magicznej Przystani Św. Mikołaja w Pięknej Górze z trzema wariantami świątecznego menu
- Catering Wigilijny, który dostarczymy bezpośrednio do Państwa firmy.

Wśród Świątecznych Integracji polecamy:

- zwiedzanie Przystani Św. Mikołaja,
- spotkanie z Mikołajem,
- nastrojowe ognisko z grzańcem i pieczeniem tradycyjnego sękacza,
- warsztaty z pieczenia pierników,
- warsztaty z tworzenia ozdób świątecznych,

Nasza oferta, to doskonały sposób na integrację zespołu w wyjątkowej, Świątecznej atmosferze!

Zapraszamy do rezerwacji i wspólnego świętowania w sercu Mazur!



Zestaw I

Cena: 97 zł/osoba

Czas trwania: do 3 godzin

Menu

Zupa

Aromatyczny barszcz czerwony z pieczonych buraków z tradycyjnymi uszkami z kapustą i grzybami

Danie główne

Sandacz smażony na maśle z kremowym puree ziemniaczanym i sosem cytrusowym

Bufet słodki

Mini bezy z kremem mascarpone i owocami


Piernik świąteczny z miodem w polewie czekoladowej

Malinowa chmurka

Napoje

Tradycyjny kompot świąteczny z suszonych owoców

Kawa / Herbata / Woda



Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy
tel.: 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl

Zestaw II

Cena: 155 zł/osoba

Czas trwania: do 4 godzin

Menu

Przystawka

Carpaccio z różowego śledzia z majonezem sriracha, musem z pieczonych buraczków i pieczonymi ziemniakami

Zupa

Krem z białych warzyw z pieczonymi grzybami i chipsem z pietruszki

Danie główne

Sandacz smażony na maśle z kremowym puree ziemniaczanym i sosem cytrusowym

Bufet ciepły

Pierogi z kapustą i grzybami

Gołąbki z kaszą gryczaną i suszonymi grzybami w sosie śmietanowo grzybowym

Ryba po grecku

Barszcz czerwony z uszkami

Bufet słodki

Mini bezy z kremem mascarpone i owocami

Tort makowy

Zielony mech

Napoje

Tradycyjny kompot świąteczny z suszonych owoców

Kawa / Herbata / Woda





Zestaw III

Cena: 235 zł/osoba

Czas trwania: do 5 godzin

Menu

Zupa

Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami

Danie główne

Sandacz smażony na maśle z kremowym puree ziemniaczanym i sosem cytrusowym

Przystawki

Pâte z wątróbki z jabłkiem i nutą whisky na grzance
Grzanka z pieczoną gruszką, serem lazur i orzechami
Paszтет z dziczyzny z nutą jałowca i żurawiną
Tradycyjny śledzik marynowany z czerwoną cebulą
Domowa sałatka jarzynowa
Miruna w sosie greckim
Mięsa pieczone

Bufet ciepły

Pierogi z kapustą i grzybami
Pierś z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Łazanki z kapustą i grzybami
Pierogi ze szczupakiem
Barszcz z krokietem

Bufet słodki

Mini bezy z kremem mascarpone i owocami
Sernik królewski z czekoladowym spodem
Zielony mech
Tartaletki z lemon curd i bezą włoską

Napoje

Tradycyjny kompot świąteczny
z suszonych owoców
Kawa / Herbata / Woda

Świąteczne Integracje

Wieczorny chillout

Wyjątkowa wieczorna integracja zespołu. W programie pokaz pieczenia sękacza z degustacją oraz ognisko z kubkiem aromatycznego grzanego wina.

Cena: 79 zł/osoba*

Czas trwania: do 2 godzin

*min. 20 osób

Świąteczne marzenie

Kto z nas w dzieciństwie nie marzył, żeby chociaż na chwilę poznać Św. Mikołaja? W Gwaraku to możliwe! Zapraszamy do Komnaty Św. Mikołaja na wyjątkowe spotkanie.

Cena: 297 zł/grupa do 25 osób

Czas trwania: do 60 min.

Powrót do przeszłości

Przystań Św. Mikołaja daje możliwość powrotu do przeszłości i poczucia się przez chwilę dzieckiem. Zapraszamy na spacer po wyjątkowej Świątecznej Krainie, który wprowadzi Państwa w nastrój Świąt Bożego Narodzenia.

Cena: 45 zł/osoba

Czas trwania: do 60 min.

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy
tel.: 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl



Świąteczne Integracje

Sekrety Pani Mikołajowej

Zapraszamy do odkrycia uroków świątecznych przygotowań podczas wyjątkowych warsztatów z Panią Mikołajową! Uczestnicy mogą wybrać pieczenie aromatycznych pierniczek, które własnoręcznie ozdobią, lub lepienie tradycyjnych wigilijnych pierogów według sekretnej przepisu. To idealna okazja do wspólnej zabawy i integracji w magicznej aurze Przystani Św. Mikołaja!

Cena: 50 zł/osoba

Czas trwania: do 60 minut

Magiczny Warsztat Elfów

Zapraszamy do świata Elfów, gdzie stworzą Państwo niepowtarzalne, własnoręcznie wykonane ozdoby świąteczne. Warsztat pozwala uczestnikom wyrazić kreatywność i stworzyć wyjątkowe dekoracje, które rozświetlą każdy dom. Spotkanie to doskonały sposób na wspólną zabawę i budowanie relacji w radosnej, świątecznej atmosferze.

Cena: 50 zł/osoba

Czas trwania: do 60 minut

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy
tel.: 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl



Oferta cateringu firmowego

Przystawki

Śledzie marynowane z czerwoną cebulą	19,00 zł / 250 g
Ryba po grecku	19,00 zł / 250 g
Paszтет z dziczyzny z nutą jałowca i żurawiny	22,00 zł / 250 g
Pierś z kaczki z nutą porto miodu i pomarańczy	27,00 zł / 250 g
Kanapeczki z marynowanym śledziem na ciemnym chlebie z carpaccio z buraka	10,00 zł / szt.

Zupy


Barszcz czerwony	18,00 zł / 0,5 l
Zupa grzybowa	25,00 zł / 0,5 l
Krem z białych warzyw z pieczonymi grzybami	18,00 zł / 0,5 l

Dania główne

Uszka z grzybami	2,00 zł / szt.
Pierogi z kapustą i grzybami	3,00 zł / szt.
Pierogi ukraińskie	2,50 zł / szt.
Pierogi ze szczupakiem	3,00 zł / szt.
Wigilijna kapusta z grzybami	25,00 zł / 500 g
Gołąbki z kaszą gryczaną i suszonymi grzybami w sosie śmietanowo grzybowym	14,00 zł / szt.
Krokiety z pieczarkami	12,00 zł / szt.
Krokiety z kapustą i grzybami	14,00 zł / szt.

Ciasta i desery

Makowiec	65,00 zł / kg
Sernik królewski	75,00 zł / kg
Ciasto marchewkowe	55,00 zł / kg
Łazanki z rodzynekami, miodem i makiem	22,00 zł / 250 g
Mini bezy z mascarpone i owocami	14,00 zł / szt.
Deser chia mango	12,00 zł / szt.
Piernikowa fantazja	14,00 zł / szt.



Zapraszamy do kontaktu, by odkryć nasze tradycyjne smaki
tel.: 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl