

Świąteczna oferta dla firm – catering wigilijny lub wigilia firmowa w lokalu

Szanowni Państwo,

Już za kilka tygodni Święta Bożego Narodzenia, a wraz z nimi szczególnie wyczekiwany dzień - Wigilia. Świąteczne spotkania firmowe to od lat miły i wyjątkowy sposób na zbliżenie do siebie ludzi. Doświadczenie chwil bycia razem w sytuacji innej niż codzienna praca wydobywa z ludzi wartości mogące przyczynić się do rozwoju firmy, jej sukcesów a także poczucia satysfakcji i spełnienia pracujących tam osób.

Mając to na uwadze oferujemy Państwu zorganizowanie wigilijnej kolacji firmowej w naszym lokalu w Wierzchosławicach, lub też w Państwa firmie.

Miła atmosfera, pyszne jedzenie, świąteczne dekoracje oraz aranżacja muzyczna sprawiają, że Państwa goście będą długo wspominać przyjęcie. W specjalnie dla Państwa przygotowanym Menu Wigilijnym znajdą Państwo tradycyjne świąteczne specjały oraz smaczne słodkości. W załączniku przedstawiamy przykładowe menu.

Oferta cateringowa obejmuje transport do lokalu klienta, pełną porcelanową zastawę i sztućce, nakrycie i dekoracje stołów oraz obsługę kelnerską.

Z kolei w ramach wigilii firmowej w naszym lokalu zapewniamy pełną porcelanową zastawę i sztućce, nakrycie i dekoracje stołów, dekoracje sal, obsługę muzyczną i multimedialną (w zależności od Państwa oczekiwań) oraz obsługę kelnerską.

Naszym klientom dajemy do dyspozycji następujące sale:

- atrium - przestronna, klimatyczna sala, z dużą ilością zieleni, na parterze budynku, z podestem do tańca - do 150 osób.
- 2 sale bankietowe, na parterze - do 40-50 osób.
- sala restauracyjna - w podziemiach budynku - do 60 osób.
- aula - duża sala dla około 70 osób, na I piętrze, z widokiem na park.

Lokalizacja:

Pokoje gościnne i restauracja „Witosówka” - Wierzchosławice 39a, 33-122 Wierzchosławice. Dogodna lokalizacja - tylko 800 metrów od węzła autostradowego Tarnów Zachód, przy drodze wojewódzkiej Wojnicz-Żabno, dogodny dojazd od strony Mościc, duży parking na ponad 90 samochodów, obiekt przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Noclegi - pokoje gościnne:

Ponadto mamy do dyspozycji blisko 50 miejsc noclegowych. Oferujemy pokoje 1, 2, 3, 4 i 5 osobowe. Obiekt działa od 2011 roku. W każdym pokoju łazienka z prysznicem. Pokoje w pełni umeblowane z TV i internetem Wi-Fi. Cicha i spokojna okolica, w pobliżu urokliwy park.

W przypadku dodatkowych pytań proszę o kontakt - tel. 504 154 146

Serdecznie zapraszamy Państwa do zapoznania się z ofertą i do korzystania z naszych usług.

Usługi dodatkowe

O udanym przyjęciu decydują szczegóły. Dekoracje nadające odpowiedni świąteczny nastrój, muzyka, a może dodatkowe atrakcje – postaramy się zadbać o dodatkowe szczegóły, które sprawią, że jego uczestnicy będą miło i ciepło wspominać to spotkanie.

Sprzęt (w cenie):

- a) Nagłośnienie - możliwość nagłośnienia sali w której odbywa się spotkanie (w tym mikrofon oraz muzyka mechaniczna z kolędami i pastorałkami)
- b) rzutnik multimedialny oraz ekran - możliwość wyświetlenia filmu, życzeń, itp.

Dekoracje (w cenie):

- dekoracja świąteczna stołów i sali w której odbywa się spotkanie, choinki, aromaty zapachowe w formie kominków zapachowych (olejki i woski o zapachu cynamonu, kardamonu, goździków, mieszanek świątecznych lub cytrusowych) itp.

Dodatkowe atrakcje

Ponadto przy organizacji przyjęcia możemy zaoferować Państwu następujące atrakcje:

- kolędnicy - z Zespołu Pieśni i Tańca Swojacy z Wierzchosławic - około 700,00 do 1000,00 zł
- DJ od 600,00 zł
- Zespół muzyczny od 1000,00 zł
- Fajerwerki – duże zestawy (czas do 5 minut) od 500 do 1200,00 zł
- Fotograf od 300,00 zł
- Fotobudka od 350,00 zł

Catering:

Jeśli nie możecie być Państwo Gośćmi naszej restauracji oferujemy nasze usługi cateringowe w siedzibie Państwa Firmy lub innym wskazanym miejscu. Usługa cateringowa jest dodatkowo płatna:

- transport – 3 zł za km

Menu wigilijne

Menu wigilijne Restauracji „Witosówka” to dania tradycyjne kuchni polskiej i staropolskiej przyrządzane domowym sposobem.

Propozycje menu wigilijnego w formie bufetu lub kolacji zasiadanej.

Na powitanie gości proponujemy grzaniec z korzennymi przyprawami.

Dla każdego z gości - opłatek

Menu I - 55 zł/os. brutto

Przystawka: Pierogi z kapustą i grzybami

Danie I: Barszczyk z czerwony z uszkami

Danie główne: Karp smażony z ziemniakami opiekаныmi i kapustą kwaszoną

Deser: Piernik świąteczny z bakaliami i powidłami

Zimna płyta: Śledź po żydowsku, roladki z łososia z twarożkiem, śledź marnowany w oleju i cebuli, pieczywo, tradycyjna sałatka jarzynowa

Napoje:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń), soki owocowe i napoje gazowane (1 l)

Kompot - 2 rodzaje: z suszonych śliwek oraz aromatyczna owocowa wersja

Wino grzane 200 ml

Menu II - 65 zł/os. brutto

Przystawka: Fantazje rybne (wędzony łosoś z musem chrzanowym, karp w galarecie)

Danie I:

Barszczyk z czerwony z uszkami

Danie główne:

Karp smażony z ziemniakami opiekаныmi i kapustą kwaszoną

Zimna płyta: Śledź po żydowsku, roladki z łososia z twarożkiem, śledź marnowany w oleju i cebuli, pieczywo, tradycyjna sałatka jarzynowa, półmisek wędlin i mięs lub ryb,

Deser: Makowiec z bakaliami, piernik tradycyjny

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń), soki owocowe i napoje gazowane (1 l)

Kompot - 2 rodzaje: z suszonych śliwek oraz aromatyczna owocowa wersja

Wino białe lub czerwone 100 ml

Menu III - 85 zł/os. brutto

Przystawka:

Trio pierogowe (Pierogi z kapustą, grzybami i wędzoną śliwką)

Danie I:

Zupa grzybowa z kluseczkami

Danie główne:

Złocisty dorsz w towarzystwie prawdziwków

Deser:

Piernik świąteczny z bakaliami i powidłami

Lody z karmelizowanymi płatkami migdałów i sosem toffi

Napoje:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń), soki owocowe i napoje gazowane (1 l)

Kompot - 2 rodzaje: z suszonych śliwek oraz aromatyczna owocowa wersja

Wino białe lub czerwone 100 ml

Menu IV - 105 zł/os. brutto

Przystawka zimna:

Tatar z łososia podany na liściach cykorii

Przystawka ciepła:

Trio pierogowe (Pierogi z kapustą, grzybami i wędzoną śliwką)

I danie gorące

Zupa grzybowa z łazankami

Karp smażony z ziemniakami opiekany i kapustą kwaszoną

II danie gorące

Szlachecka zupa z dziczyzny

Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany i miksem kolorowych sałat

Zimna płyta:

Śledzie w oleju z cytryną, ryba po grecku, świąteczna sałatka jarzynowa, tymbaliki łososiowe, pieczywo, półmisek wędlin i mięs lub ryb, deska serów

Deser:

Lody z karmelizowanymi płatkami migdałów i sosem toffi

Zestaw ciast świątecznych

Napoje:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń), soki owocowe i napoje gazowane (1 l)

Kompot - 2 rodzaje: z suszonych śliwek oraz aromatyczna owocowa wersja

Wino białe lub czerwone 100 ml

Podczas przyjęcia możemy również serwować różnego rodzaju alkohole (wina oraz piwa), wedle Państwa sugestii. Menu alkoholowe jest ustalane indywidualnie.

W przypadku pytań – pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Z wyrazami szacunku i nadzieją na współpracę.