



BIAŁA AKACJA
RESORT & BUSINESS



FIRMOWA WIGILIA W BIAŁEJ AKACJI

ODKRYJ WIĘCEJ NA www.bialakacja.pl





WESOŁYCH ŚWIĄT

Wigilia Bożego Narodzenia nieodmiennie kojarzy się nam ze spotkaniem z naszymi bliskimi przy świątecznym stole, z jego uroczystą oprawą i smakiem tradycyjnych polskich potraw wigilijnych.

Wykorzystanie magii wigilijnej kolacji na spotkanie firmowe ze swoimi pracownikami to idealnie wpisująca się w polską tradycję okazja do refleksji, podsumowań, nakreślenia planów na przyszłość i do łagodnej integracji załogi.

Naszą ofertę wigilijnych spotkań oparliśmy celowo głównie na polskiej kuchni wigilijnej. Natchnieniem do oferowanego w czterech wariantach menu były nasze własne, jakże ciepłe i sentymentalne, wspomnienia o rodzinnej kolacji wigilijnej, przepełnionej zapachem potraw doskonale znanych każdemu Polakowi.

Zapraszamy serdecznie do organizacji firmowej wigilii w Białej Akacji życząc sobie i Wam, Drodzy Goście, aby dzięki naszym skromnym staraniom stała się ona częścią Waszych najpiękniejszych wspomnień wigilijnych.

W oparciu o polską tradycję świąteczną przygotowaliśmy do Waszego wyboru:

- cztery warianty wigilijnego menu bufetowego
- cztery rodzaje menu serwowanego
- trzy propozycje zestawów alkoholu oferowane w opcji Open Bar
- paterę soczystych owoców oraz atrakcyjny bufet przekąskowy
- anielski w smaku grzaniec świąteczny
- tradycyjny stół staropolski

Wesołych Świąt
Kazimiera Raganiewicz
Dyrektor Zarządzający
Biała Akacja Resort & Business



MENU BUFETOWE

MENU I	149 PLN/os.	MENU II	159 PLN/os.	MENU III	169 PLN/os.	MENU IV	199 PLN/os.
Bufet zimny Śledzie na dwa sposoby Tradycyjna sałatka jarzynowa Tymbaliki drobiowo-warzywne Wybór wędlin Pieczywo jasne i ciemne		Bufet zimny Ryba po grecku Śledź w śmietanie Sałatka z tuńczykiem Wybór wędlin Sos tatarski, sos chrzanowy Pieczywo jasne i ciemne		Bufet zimny Karp w galarecie z warzywami Filety śledziowe w sosie jogurtowym Wybór wędlin Sos tatarski, sos chrzanowy Sałatka z tuńczykiem Pieczywo jasne i ciemne		Bufet zimny Śledź na trzy sposoby Wybór wędlin Wybór sałat i dipów Wieprzowina z morelami i śliwkami Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym Surówka z kiszonej kapusty z marchewką Pieczywo jasne i ciemne	
Bufet ciepły Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone masłem i rumianą cebulką Karp w panierce Czerwona kapusta na ciepło Ziemniaki		Bufet ciepły Barszcz czerwony z uszkami Karp w panierce Krokieciki z kapustą i grzybami Pieczone ziemniaki z ziołami Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami		Bufet ciepły Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego Pieczony karp z migdałami Schab faszerowany śliwką Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami Ziemniaki pieczone z ziołami		Bufet ciepły Zupa borowikowa Pierogi z kapustą i grzybami Karp saute Pieczona kaczka z jabłkami i żurawiną Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami Ziemniaki pieczone z ziołami	
Bufet słodki Świąteczna sałatka owocowa Rolada makowa Keks		Bufet słodki Sernik Makowiec Krucze ciasteczka Kompot z suszu		Bufet słodki Świąteczna sałatka owocowa Wybór ciast świątecznych: makowiec, keks, sernik Łazanki z makiem i miodem Kompot z suszu		Bufet słodki Panna cotta makowo-truskawkowa Wybór ciast świątecznych: makowiec, keks, sernik Mus czekoladowy Kompot z suszu	
Napoje Kawa, herbata, woda mineralna		Napoje Kawa, herbata, woda mineralna		Napoje Kawa, herbata, soki, woda mineralna		Napoje Kawa, herbata, woda mineralna Wybór soków	

Menu bufetowe są dostępne dla minimum 25 osób. Czas serwowania 3h. Każda następna godzina + 10%. Ceny brutto.



MENU SERWOWANE

MENU I 99 PLN/os.

Zupa

Barszcz czerwony z krokietem

Danie główne

Filet rybny w rumianej panierce podany z wigilijną kapustą i gotowanymi ziemniakami

Deser

Sernik świąteczny

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna

MENU II 129 PLN/os.

Zupa

Wigilijna zupa grzybowa

Danie główne

Pieczony pstrąg w migdałach podany z ziemniakami i czerwoną kapustą

Deser

Makowiec z bakaliami

Napoje

Sok owocowy, woda mineralna, kawa, herbata

MENU III 149 PLN/os.

Przystawka

Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone masłem i rumianą cebulką

Zupa

Świąteczny żurek z grzybami

Danie główne

Pieczony let z łososia podany z fasolką szparagową na puree ziemniaczano-marchewkowym z sosem cytrynowym

Deser

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Napoje

Sok owocowy, woda mineralna, kawa, herbata

MENU IV 169 PLN/os.

Przystawka

Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym

Zupa

Staropolski barszcz czerwony z grzybowymi uszkami

Danie główne

Cont z kaczki podane z pieczonymi ziemniakami i glazurowanymi warzywami

Deser

Panna cotta makowo-truskawkowa

Napoje

Wybór soków owocowych, woda mineralna, kawa, herbata



OPEN BAR

ZESTAW I

65 PLN/os.

Grzane wino
Piwo beczkowe

ZESTAW II

75 PLN/os.

Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe

ZESTAW III

90 PLN/os.

Wódka
Wino białe
Wino czerwone
Piwo beczkowe

DODATKOWE ATRAKCJE

Urokliwe usytuowanie Białej Akacji w otulinie Parku Krajobrazowego Góry Opawskie niewątpliwie przyczyni się do podkreślenia świątecznego nastroju, a nowoczesność i kameralność ośrodka, połączone z odświeżonym wystrojem, będą miłym akcentem spotkania z pracownikami. Niezwykła atmosfera wigilii w pięknej polskiej tradycji nieodłącznie kojarzy się nam nie tylko ze spotkaniem przy świątecznym stole i tradycyjnymi polskimi potrawami wigilijnymi, ale także ze strojną choinką, łamaniem opłatkiem, Świętym Mikołajem, upominkami, kolędami, a w starej tradycji polskiej niejednokrotnie także z kuligiem. Dlatego zachęamy Was do skorzystania z ustalanych indywidualnie atrakcji wzbogacających wigilijny wieczór - nastrojową muzyką na żywo, drobnymi upominkami dla pracowników czy uwiecznieniem spotkania pamiątkowymi zdjęciami.

Grzaniec świąteczny 15 PLN/os.

Patera owoców 35 PLN/os.

Bufet przekąsowy 85 PLN/os.

Stół staropolski 120 PLN/os.

Ustalane Indywidualnie

Muzyka na żywo
Koncert kolęd w wykonaniu kwartetu smyczkowego
Spotkanie ze świętym Mikołajem
Kulig
Usługa fotograficzna
Świąteczne upominki dla gości



BIAŁA AKACJA

RESORT & BUSINESS

REZERWACJA TELEFONICZNA:

781 997 554

REZERWACJA E-MAIL:

rezerwacje@bialaakacja.pl

BIAŁA AKACJA RESORT & BUSINESS

ul. Jana Pawła II 83

Łąka Prudnicka

48-200 Prudnik

www.bialaakacja.pl