



WIGILIA FIRMOWA



Wigilia firmowa w Hotelu Nadmorskim to wyjątkowe wydarzenie w przepięknej lokalizacji z doskonałą kuchnią i profesjonalną obsługą. Skorzystaj z naszej wiedzy i doświadczenia oraz wszechstronnych możliwości Hotelu Nadmorskiego.

Nad idealnym przebiegiem spotkania będzie czuwać dedykowany opiekun, który dopilnuje wszystkich elementów.



Zaplanuj świąteczne spotkanie biznesowe w Hotelu Nadmorskim**** w Gdyni i zachwyć uczestników perfekcyjną organizacją.

**WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE
W ORGANIZACJI PRZYJĘĆ:**

- PONAD 6 500 ZORGANIZOWANYCH WYDARZEŃ BIZNESOWYCH I PRZYJĘĆ FIRMOWYCH;
- INDYWIDUALNE PODEJŚCIE;
- DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY WYDARZENIA;
- WYJĄTKOWA, NADMORSKA LOKALIZACJA.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- KLIMATYZOWANE SALE RESTAURACYJNE I BANKIETOWE;
- UROCZYSTOŚCI NAWET DO 310* OSÓB NA JEDNEJ SALI.

DEKORACJE

- ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW I KRZESEŁ;
- ŚWIĄTECZNA ARANŻACJA WNĘTRZA SALI.

MENU

- WYKWINTNE I UROZMAICONE MENU,
- W OFERCIE RÓWNIEŻ DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE.

PROFESJONALNA OBSŁUGA

- POMOC NASZYCH OPIEKUNÓW;
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA;
- WSPARCIE W WYBORZE OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ;
- PRZYGOTOWANIE SCENY, OBSŁUGA TECHNICZNA.

Hotel Nadmorski w Gdyni

Doskonałe miejsce do zorganizowania uroczystości z każdej okazji. Przygotujemy dla Państwa ofertę odpowiednią do wielkości i rangi wydarzenia oraz posiadanego budżetu. Zadbamy o najdrobniejszy szczegół, a nasze doświadczenie, pomysłowość i umiejętności pomogą Państwu w zorganizowaniu idealnej imprezy.

Wybór sali i dekoracje

Wydarzenie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu sal. Wybór miejsca należy do Państwa, my natomiast zadbamy o dostosowanie go do liczby zaproszonych gości, charakteru uroczystości oraz jej przebiegu. Sale Hotelu Nadmorskiego umożliwiają połączenie wspólnego spotkania wokół stołu z taneczną zabawą lub artystycznym występem.

DEKORACJE

Zapewniamy wyjątkowe i niepowtarzalne dekoracje stołów, krzeseł oraz sali. Na Państwa życzenie zorganizujemy współpracę z profesjonalnymi dekoratorami wnętrz.

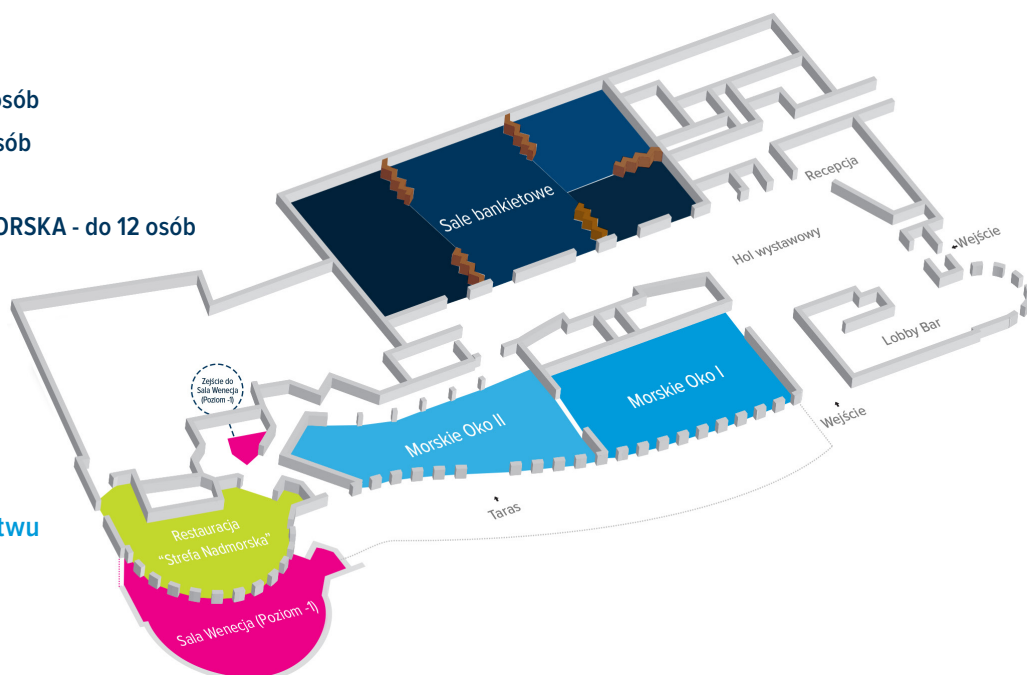
OPRAWA MUZYCZNA

Pomożemy w wyborze oprawy muzycznej. Na życzenie zorganizujemy spotkanie ze współpracującymi z Hotelem zespołami muzycznymi lub DJ`ami.

Przyjęcie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu, klimatyzowanych i eleganckich sal:

SALE

- SALA MORSKIE OKO - do 210 osób
- SALA BANKIETOWA - do 310 osób
- SALA WENECCJA - do 100 osób
- RESTAURACJA STREFA NADMORSKA - do 12 osób



Nasi specjaliści pomogą Państwu w wyborze sali i dekoracji.

Menu

Szef Kuchni zadba o starannie dobrane i urozmaicone menu, które oprócz propozycji znajdujących się w naszej bieżącej ofercie, może zostać zmodyfikowane by uwzględnić Państwa preferencje i oczekiwania.

Zestawy menu zawierają napoje takie jak: kawa, herbata, kompot oraz woda z cytryną serwowana bez ograniczeń.

Pokoje dla gości

Organizując uroczystość w naszym hotelu możecie Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W cenie pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie z siłowni dostępnej 24h / 7 dni w tygodniu.

W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA. POMOGĄ W WYBORZE MENU, USTAWIENIA I DEKORACJI SALI, OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ, FOTOGRAFA ORAZ INNYCH WAŻNYCH DLA PAŃSTWA ELEMENTÓW PRZYJĘCIA.

MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA 4 DANIOWEGO POSIŁKU - DO SKOMPONOWANIA (prosimy o wybór tych samych opcji dla wszystkich Gości)

PRZYSTAWKA (DO WYBORU JEDNA Z 4 POZYCJI)

- Terrina z łososia z pumpernikiem, rzodkiewką, crostini, kwaśną śmietaną i szczypiorkowym aioli
- Śledź z grzybami, suszoną śliwką, konfiturą cebulową i orzechami
- Podwędzana pierś z kaczki z galaretką żurawinową, pomarańczami, rukolą i prażoną dynią
- Mus z pieczonych buraczków z jarmużem, karmelizowanymi orzechami i wędzonym twarogiem - **WEGE**

ZUPA (DO WYBORU JEDNA Z 4 POZYCJI)

- Zupa rybna z owocami morza
- Krem z pieczonego selera z gruszkami z tymiankiem - **WEGE**
- Zupa grzybowa z kluskami i śmietaną - **WEGE**
- Barszcz z pasztecikiem - **WEGE**

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda z cytryną

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA Z 5 POZYCJI)

podane z kompotem wigilijnym (szklanka na osobę)

- Smażony sandacz w sosie marynarskim z białym winem, małżami, porem, selerem naciowym i ziemniaki au gratin
- Smażony łosoś w sosie z kiszzonej kapusty z pieczoną marchewką, imbirową brukselką i puree z pieczonego selera i ziemniaków
- Kaczka pieczona z majerankiem i brandy w sosie pomarańczowym, zasmażana kapusta z czerwonym winem i knedle drożdżowe
- Polędwiczka wieprzowa z sosem jałowcowym, faszerowane ziemniaki bekonem i grzybami, karmelizowane buraki i puree z pasternaka
- Krokiety z kapustą i grzybami na sosie pieczarkowym z fasolką szparagową i pomidorami - **WEGE**

DESER (DO WYBORU JEDNA Z 4 POZYCJI)

- Krem sernikowy z makiem, granatem i limonkową granolą
- Sernik waniliowy z pomarańczami i sosem czekoladowym
- Mus śliwkowy z cynamonem i lodami waniliowymi
- Makowiec z sosem waniliowym i winogronami

CENA: 178 PLN /OS. NETTO

PROPOZYCJA DODATKOWA DAŃ - BUFET PRZEKĄSEK

PO UROCZYSTEJ CZĘŚCI SERWOWANEJ - (DO WYBORU 5 DAŃ Z PONIŻSZYCH POZYCJI)

- Terrina z łososia ze szpinakiem i cytryną
- Wędzony halibut z sosem tatarskim
- Smażony dorsz w pomidorowych warzywach
- Śledzie marynowane w ziołach z kiszonymi ogórkami, śmietaną i czerwoną cebulą
- Boczek faszerowany borowikami i zielonym pieprzem
- Tatar z łososia z ogórkiem i prażonym słonecznikiem
- Rolada z karpia po żydowsku w galarecie
- Paszтет z indyka z trawą żubrową i rokitnikiem
- Sałatka z serem camembert, winogronami, orzechami włoskimi i selerem
- Sałatka z pieczonym kalafiozem, burakami, jajkiem i chrupiącym topinamburem
- Sałatka śledziowa z suszonymi grzybami, orzechami i jabłkiem
- Świeżo wypiekane pieczywo i marynaty

CENA: 59 PLN /OS. NETTO

Zestaw ciast w bufecie (sernik, czekoladowe, makowiec) – **25 PLN /OS. NETTO**

MENU W FORMIE BUFETÓW

MENU I - 5 godz.

BUFET ZIMNY

- Pieczony rostbef z sosem chrzanowym
- Boczek faszerowany borowikami, zielonym pieprzem i musztardą
- Terrina z łososia ze szpinakiem i cytryną
- Wędzony halibut z sosem tatarskim
- Śledzie marynowane w ziołach z kiszonymi ogórkami, śmietaną i czerwoną cebulą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z serem camembert, winogronami, orzechami włoskimi i selerem
- Grzybki marynowane, korniszony, musztarda, ćwikła z chrzanem
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło, oliwa

BUFET GORĄCY

- Barszcz z pasztecikiem grzybowym
- Krem z pikantnego pieczonego selera z gruszkami i tymiankiem
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
- Sandacz w sosie krewetkowym z pomidorami
- Morszczuk z potrawką grzybową i porem
- Kaczka faszerowana bakaliami w sosie z pigwy i jabłek
- Pieczony kalafior z zapiekaną kruszonką maślaną
- Grillowane warzywa z jogurtem szczypiorkowym
- Ziemniaki pieczone z koperkiem i masłem

BUFET DESEROWY

- Ciasto makowe z orzechami i sosem waniliowym z winogronami
- Krem sernikowy z makiem, granatem i limonkową granolą
- Ciasto marchewkowo-bakaliowe z kremową polewą

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda z cytryną
- Kompot

CENA: 188 PLN /OS. NETTO.

MENU II - 5 godz.

BUFET ZIMNY

- Schab faszerowany morelami z tymiankiem i bekonem
- Pasztet z indyka z trawą żubrową i rokitnikiem
- Tatar z łososia z ogórkiem i prażonym słonecznikiem
- Rolada z karpia po żydowsku w galarecie
- Smażony dorsz w pomidorowych warzywach
- Sałatka z pieczonym kalafiolem, burakami, jajkiem i chrupiącym topinamburem
- Sałatka śledziowa z suszonymi grzybami, orzechami włoskimi i jabłkiem
- Grzybki marynowane, korniszony, musztarda, ćwikła z chrzanem
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło, oliwa

BUFET GORĄCY

- Zupa rybna z owocami morza
- Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną i kluskami
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
- Łosoś z duszoną kapustą, białym winem i koperkiem
- Wolno gotowana wołowina z grzybami i czerwonym winem
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą i bazyliowym pesto
- Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym i prażoną cebulką
- Gotowane warzywa pod ziołowym beszamelem
- Ziemniaki pieczone z koperkiem i masłem

BUFET DESEROWY

- Sernik pomarańczowy
- Makowiec z sosem waniliowym z winogronami
- Tiramisu

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda z cytryną
- Kompot

CENA: 198 PLN /OS. NETTO.

POLECAMY OPCJE DODATKOWE

Napoje alkoholowe:

Proponujemy rabaty przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. W przypadku większych imprez proponujemy rozliczenie budżetu za alkohole w cenach specjalnych, według faktycznego spożycia podczas uroczystości.

Napoje bezalkoholowe:

W ofercie posiadamy pakiet napojów bezalkoholowych w cenie **29zł netto /os.** w tym: soki owocowe, napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes) oraz woda mineralna.



ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY.