



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 6 900 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.

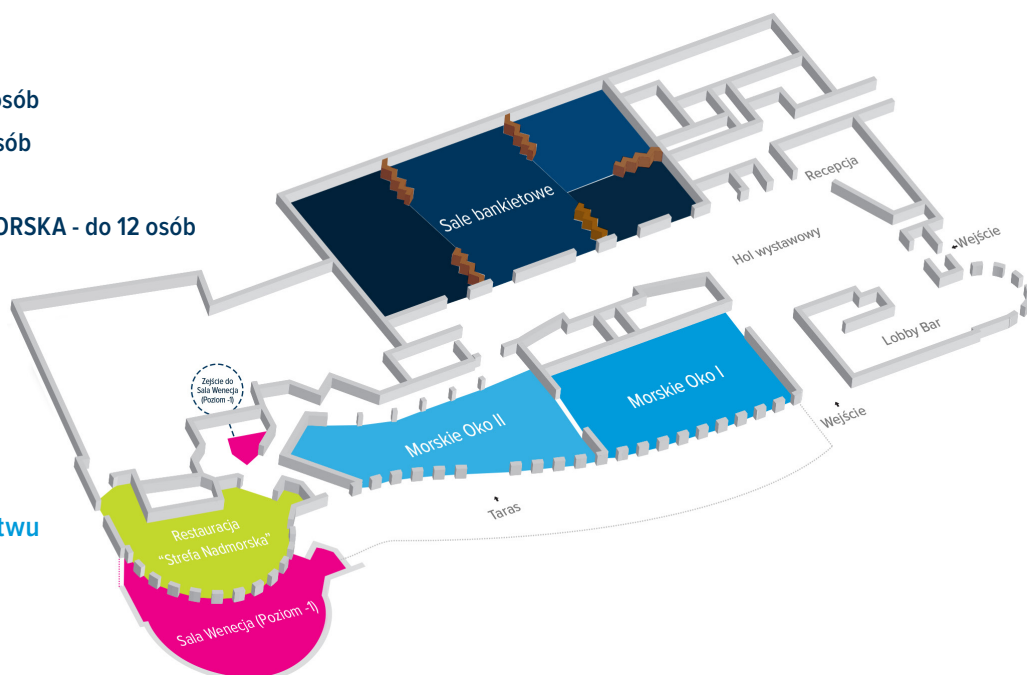
OPRAWA MUZYCZNA

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 3 POZYCJI)

- Łosoś z domowej wędzarni z pumpernikiem, rzodkiewką, crostini, kwaśną śmietaną i szczypiorkowym aioli
- Śledź z grzybami, suszoną śliwką, konfiturą cebulową i orzechami
- Pieczona pierś z kaczki z galaretką żurawinową, pomarańczami, rukolą i prażoną dynią

ZUPA (DO WYBORU JEDNA Z 3 POZYCJI)

- Krem dyniowo borowikowy z oliwą dyniową i pestkami
- Zupa grzybowa z kluskami i śmietaną
- Barszcz z uszkami

NAPOJE

- Woda z cytryną

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA Z 3 POZYCJI) podane z kompotem wigilijnym (szklanka na osobę)

- Sandacz z pieca w sosie marynarskim z białym winem, małżami, porem, selerem naciowym i ziemniaki au gratin
- Filet z łososia w sosie krewetkowym z miętowym puree z groszku, smażony kalafior i pieczony burak w pomarańczach
- Udko z kaczki pieczone z majerankiem i brandy w sosie pomarańczowym, zasmażana kapusta z czerwonym winem i pieczone ziemniaki

DESER (DO WYBORU JEDNA Z 3 POZYCJI)

- Sernik waniliowy z pomarańczami i sosem czekoladowym
- Mus śliwkowy z cynamonem i lodami waniliowymi
- Makowiec z sosem waniliowym i winogronami

CENA: 209 PLN /OS. NETTO

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - **9 PLN /OS. NETTO** | filiżanka / 1os. - (ekspres przelewowy)

Kawa, herbata - **12,20 PLN /OS. NETTO** | filiżanka / 1os. - (ekspres ciśnieniowy)

PROPOZYCJA DODATKOWA DAŃ - BUFET PRZEKĄSEK

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

- Łosoś w galarecie
- Wędzony halibut z sosem tatarskim
- Śledzie po kaszubsku
- Tatar z łososia z ogórkiem kiszonym i jogurtem
- Śledzie w śmietanie z marynowaną cebulą i koperkiem
- Sałatka śledziowa z suszonymi grzybami, orzechami włoskimi i jabłkiem
- Smażony dorsz w pomidorowych warzywach
- Pieczony rostbef z sosem chrzanowym
- Rolada ze schabu z borowikami
- Karkówka z domowej wędzarni z sosem tatarskim
- Indyk faszerowany morelami z bekonem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

CENA: 69 PLN /OS. NETTO

Do bufetu zapewniamy:
Świeżo wypiekane pieczywo i marynaty

Zestaw ciast w bufecie (sernik malinowy, czekoladowe, makowiec) – **33 PLN /OS. NETTO**

MENU W FORMIE BUFETÓW

MENU I - 5 godz.

BUFET ZIMNY

- Pieczony rostbef z sosem chrzanowym
- Rolada ze schabu z borowikami
- Łosoś w galarecie
- Wędzony halibut z sosem tatarskim
- Śledzie po kaszubsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Śledzie w śmietanie z marynowaną cebulą i koperkiem
- Grzybki marynowane, korniszony, musztarda, ćwikła z chrzanem
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło, oliwa

BUFET GORĄCY

- Barszcz z uszkami
- Zupa kurkowa z szynką i warzywami
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
- Sandacz w sosie grzybowym
- Dorsz z sosem z kiszonej kapusty i jabłek
- Polędwiczka wieprzowa z sosem burgundzkim
- Pieczony kalafior z zapiekaną kruszoną maślaną
- Grillowane warzywa z ziołami prowansalskimi
- Ziemniaki pieczone z koperkiem i masłem

BUFET DESEROWY

- Makowiec
- Sernik pomarańczowy
- Panna cotta z sosem malinowym

NAPOJE

- Woda z cytryną
- Kompot

CENA: 219 PLN /OS. NETTO.

MENU II - 5 godz.

BUFET ZIMNY

- Indyk faszerowany morelami z bekonem
- Karkówka z domowej wędzarni z sosem tatarskim
- Tatar z łososią z ogórkiem kiszonym i jogurtem
- Karp po żydowsku w galarecie
- Smażony dorsz w pomidorowych warzywach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z suszonymi grzybami, orzechami włoskimi i jabłkiem
- Grzybki marynowane, korniszony, musztarda, ćwikła z chrzanem
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło, oliwa

BUFET GORĄCY

- Krem z pieczonych buraków z sokiem pomarańczowym i jabłkiem
- Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną i muszelkami
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
- Łosoś z duszoną kapustą, białym winem i koperkiem
- Wolno gotowana wołowina w sosie własnym z szalotką
- Filet z kurczaka zapiekany z tymiankiem, gruszkami i niebieskim serem lazur
- Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym i prażoną bułką
- Gotowane warzywa pod ziołowym beszamelem
- Ziemniaki pieczone z koperkiem i masłem

BUFET DESEROWY

- Sernik waniliowy z czekoladą
- Makowiec
- Krem mango z bezą

NAPOJE

- Woda z cytryną
- Kompot

CENA: 219 PLN /OS. NETTO.

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - **9 PLN /OS. NETTO** I filiżanka / 1os. - (ekspres przelewowy)

Kawa, herbata - **12,20 PLN /OS. NETTO** I filiżanka / 1os. - (ekspres ciśnieniowy)

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 bufecie (do 4 godzin), w cenie **29 zł netto /os.** w tym: soki owocowe, napoje gazowane oraz woda mineralna.

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY.

