



Spotkanie Świąteczne

*Koniec roku to dobry czas na podsumowania,
podziękowania i integrację pracowników.
Pokaż swojemu Zespołowi, że go doceniasz, organizując
uroczystą kolację wigilijną lub tzw. „śledzika”
w rodzinnej atmosferze w Luxor & Atelia Centre****
lub siedzibie Własnej Firmy!*

W każdej z propozycji spotkania świątecznego proponujemy:

Dekoracje świąteczne

Dedykowanego opiekuna przyjęcia

Świąteczną muzykę w tle

*Każde spotkanie wigilijne może zostać wzbogacone
o dodatkowe atrakcje na życzenie (opłatek, kolędy z profesjonalnym wokalem na żywo).*

*Zapraszamy do kontaktu z naszymi Specjalistami, którzy chętnie pomogą w organizacji
dodatkowych wydarzeń.*

Anna Sęk
Koordynator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475
luxor@hotelluxor.pl

Propozycja 1

ŚWIĄTECZNA KOLACJA SERWOWANA LUB BUFETOWA - bufet do 4 godz.

Zupa:

Wigilijny barszcz z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Tradycyjny karp smażony z cebulą i czosnkiem na puree ziemniaczano-chrzanowym z kapustą zasmażaną z grzybami

Na słodko:

Racuchy z jabłkami ośniewane cukrem pudrem

Cena: 45 zł netto /os.

Propozycja 2

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA - bufet do 4 godz.

Przystawka:

Faszerowana rolada z karpia z galaretką cytrynową i sosem śmietanowym z marynowanymi warzywami

Zupa:

Krem z pieczonych buraków z serkiem mascarpone z prażonymi pestkami słonecznika i olejem rzepakowym

Danie główne:

Sandacz pieczony w przyprawach korzennych z coulis z marynowanych śliwek na podwędzanym puree ziemniaczanym z pieczonymi warzywami

Deser:

Świąteczny piernik z bakaliami, cynamonowym musem jabłkowym

Cena: 60 zł netto /os.

Anna Sęk
Koordynator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475
luxor@hotelluxor.pl

Propozycja 3

ŚWIĄTECZNA KOLACJA SERWOWANA LUB BUFETOWA Z PRZEKĄSKAMI - bufet do 4 godz.

Kolacja serwowana:

Zupa:

Wigilijny barszcz z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Tradycyjny karp smażony z cebulą i czosnkiem na puree ziemniaczano-chrzanowym z kapustą zasmażaną z grzybami

Na słodko:

Racuchy z jabłkami ośniewane cukrem pudrem

Przekąski na stole:

Świąteczne pasztety

Indyk wolno pieczony w sosie kaparowo-tuńczykowym z salsą pomidorową

Tymbaliki rybne z warzywami

Mini roladki z łososia z ciastem francuskim i czarnuszką

Tradycyjny śledź z cebulą i olejem rzepakowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem

Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i orzechami

Cena: 68 zł netto /os.

Anna Sęk
Koordynator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475
luxor@hotelluxor.pl



Propozycja 4

ŚWIĄTECZNA KOLACJA BUFETOWA - bufet do 4 godz.

Bufet Ciepły:

Pikantna zupa rybna z warzywami
Biała ryba zapiekana z warzywami w pomidorach
Świąteczny bigos z grzybami i grochem
Aksamitne risotto grzybowe z warzywami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
Sałaty z sosem winegret

Bufet zimnych przekąsek:

Mięsa pieczone (schab faszerowany wędzoną śliwką / schab faszerowany suszoną morelą / pieczony karczek z rozmarynem / pieczony boczek z w cebuli z gorczycą)
Świąteczny pasztet w czterech odsłonach
Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym z ciście francuskim
Jajka w sosie śmietanowym z marynowanymi warzywami
Śledź po naszymu
Mini ptysie z grzybowymi pastami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Carpaccio z pieczonych buraków z sałatka z orzechami z dresingiem balsamicznym

Bufet Słodki:

Wigilijne kluski z makiem i bakaliami
Racuchy z jabłkami ośniewane cukrem pudrem
Strucla z makiem

Cena: 80 zł netto /os.

Anna Sęk
Koordynator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475
luxor@hotelluxor.pl



Propozycja 5

ŚWIĄTECZNA KOLACJA SERWOWANA LUB BUFETOWA, WYBÓR ZIMNYCH PRZEKĄSEK ORAZ
DODATKOWY BUFET CIEPŁYCH DAŃ - bufet do 4 godz.

Zupa:

Wigilijny barszcz z krokietem z kapustą i grzybami

Danie główne:

Miruna z pieca w delikatnym sosie śmietanowym z gratin ziemniaczanym i duetem fasolki szparagowej z masłem czosnkowym i grillowanymi pieczarkami

Przekąski:

Mięsa pieczone (schab faszerowany wędzoną śliwką / schab faszerowany suszoną morelą / pieczony karczek z rozmarynem / pieczony boczek z w cebuli z gorczycą)

Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym z cieście francuskim

Świąteczny pasztet w 4 odsłonach

Śledź po naszymu

Carpaccio z łososia wędzonego z ziołowym dresingiem i grillowaną pomarańczą

Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem

Sałatka z wędzonym pstręgiem i owocami z sosem malinowym

Sałatka z kaczką z serem lazur i brzoskwinią z dresingiem balsamicznym

Bufet ciepły:

Łazanki z kapustą z grzybami

Karp duszony z cebulą i czosnkiem

Risotto grzybowe z warzywami

Pierogi z kapustą i grzybami

Bufet Słodki:

Tradycyjna kutia z pszenicy z makiem, miodem i bakaliami

Racuchy z jabłkami z cukrem pudrem

Makowiec

Sernik

Cena: 100 zł netto /os.

Anna Sęk
Koordynator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475
luxor@hotelluxor.pl

Propozycja 6

ŚWIĄTECZNY WYBÓR FINGERFOOD, SKOMONUJ JE SAM:

(minimalne zamówienie każdego rodzaju przekąsek wynosi 10 szt.)

	porcja	cena
Filet z pstrąga wędzonego zawijany w grillowanej cukinii	10 szt.	40 zł
Humus z burakiem podany na mini grzance	10 szt.	30 zł
Filet z kaczki sous-vide z suszonymi owocami na szpadce	10 szt.	30 zł
Tatar z matijasa podany na grzance	10 szt.	30 zł
Mini roladki z łososia z ciastem francuskim i czarnuszką	10 szt.	40 zł
Koreczek śledziowy z żurawiną	10 szt.	30 zł
Babeczki nadziewane farszem grzybowym	10 szt.	30 zł
Świąteczny pasztet podany na pieczonym jabłku	10 szt.	30 zł
Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym z cięcie francuskim	10 szt.	40 zł
Tradycyjna sałatka jarzynowa	500 g	13,50 zł
Sałatka śledziowa z ziemniakami	500 g	16,00 zł

Przekąski przygotowane są ze świeżych, dobrej jakości składników serwowane na czarnych estetycznych tacach nie wymagających zwrotu.



Koordinator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475

luxor@hotelluxor.pl

Zachęcamy do wzbogacenia ofert świątecznych o dodatkowe pozycje:

Bufet kawowy, wybór herbat, soki owocowe, woda niegazowana z cytrusami

oraz kompot z suszu – 10 zł netto/os

Napoje gazowane 10 zł netto /os.

Welcome drink – kieliszek wina – 8 zł netto /os.

Aromatyczny grzaniec z dodatkami – (kora cynamonu, pomarańcza, goździki) – 12 zł netto/os

Wino – 48 zł netto/0,75l

Wódka Mickiewicz – 78 netto/0,5l

Open bar – wyceniany na życzenie.

Obsługa 1 kelner – 250 zł/netto

**Wszystkie propozycje z bezpłatnym dowozem przy zamówieniu na kwotę minimalną – 500 zł netto,
przy mniejszych zamówieniach dostawa 40 zł netto.**

Zamówienia można składać do 23.12.2020



Anna Sęk
Koordynator Sprzedaży

tel. + 48 887 475 475
luxor@hotelluxor.pl