

Świąteczne i noworoczne spotkania w Hotelu Olympic!



Serdecznie zapraszamy do Hotelu Olympic na Bożonarodzeniowe przyjęcie! Przygotujemy dla Państwa świąteczny wieczór w gronie rodziny bądź przyjaciół lub zorganizujemy imprezę dla pracowników, współpracowników czy kontrahentów Państwa firmy.

Proponujemy niezapomnianą atmosferę, atrakcyjne ceny i oczywiście specjalne, wigilijne menu. Liczymy, że nasza oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem.

W Nowym Roku zachęcamy do organizacji firmowych zabaw karnawałowych!

Chętnie odpowiemy na Państwa wszystkie pytania:
067 2545 571; -572, -573
fax.: 067 2545 511, tel. kom. 0 696 486 383;
e-mail: marta.mamet@hotel-olympic.pl
marketing@hotel-olympic.pl

Propozycje menu na spotkania świąteczne w formie podanej do stołu bądź bufetu

Przystawki:

Tradycyjny karp w galarecie

Ryba po grecku,

Dorsz w galarecie

Schab nadziewany śliwką, po królewsku, z morelą, ze śliwką

Galantyna z kurczaka

Kurczak w majonezie

Galat drobiowy, wieprzowy

Indyk z bakaliami, w maladze

Śledziki w śmietanie zakwaszanej z jabłkiem

Śledziki w oleju

Śledzik marynowany z grzybkami

Śledź w occie

Pasztet domowy zapiekany w bekonie z żurawiną

Pasztet z jajkiem

Pasztet z sarny

Pasztet z jelenia

Asortyment wędzonych ryb (łosoś, węgorz, sandacz, pstrąg)

Tatar z łosia w akompaniamencie świeżych papryczek

Sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem

Sałatka z tuńczykiem

Sałatka z indyka z ananasem

Śledź pod pierzynką



Propozycje menu na spotkania świąteczne w formie podanej do stołu bądź bufetu

Zupy

Wigilijna zupa z suszonych grzybów
Barszcz z uszkami, pasztecikiem, kołdunami
Krem z borowików z łazankami
Krem z pieczarek

Dania gorące

Karp, dorsz lub halibut smażony
Pstrąg w migdałach, pieczony na maśle
Łosoś z grilla
Łosoś w sosie krewetkowym
Golonka pieczona w piwie
Kaczka pieczona z jabłkami
Indyk zawijany w bekonie
Pieczeń ze schabu po wiejsku
Kotleciki jagnięce
Pierogi z kapustą i grzybami
Dodatki: smażone ziemniaki z koperkiem i cebulką, krokiety,
bukiet surówek, warzywa blanszowane, kapusta z grochem
lub grzybami, czerwona kapusta

Dania serwowane przez Kucharza

Szynka pieczona w całości glazurowana w miodzie
Świąteczny indyk z nadzieniem
Pierś z indyka faszerowana bakaliarni



Propozycje menu na spotkania świąteczne w formie podanej do stołu bądź bufetu

Świąteczne desery

Makowiec, sernik, jabłecznik
Fontanna czekolady
Kluski z makiem
Piernik

Napoje

Kompot z suszonych owoców, woda, soki,
wino białe i czerwone, kawa i herbata

Cena: od 70 zł netto na osobę

Cena zależy od wybranego menu.





Propozycje atrakcji na spotkania świąteczne

MIKOŁAJKOWY KARAOKE SHOW

Program wieczoru:

Na początek, aby tradycji stało się zadość, tradycyjne przemówienie Prezesa firmy. Po zakończeniu części biesiadnej, rozpoczniemy zabawę. Uczestnicy zostaną podzieleni na kilka mniejszych zespołów. Grupy rywalizują ze sobą zbierając punkty za poszczególne konkurencje. Punkty w formie bombek, kolekcjonowane są w szklanych kulach.

Atrakcje wieczoru:

Zadania dla uczestników:

- kolędować każdy może...
- jaka to kolęda?
- mrużanki świąteczne
- gwiazdka wieczoru
- kalambury wigilijne
- karp-choinka-śnieg



W trakcie zbiorowego wykonywania kolędy zawita ŚW. MIKOŁAJ, który rozda uczestnikom przygotowane dla nich prezenty. Każdy szczęśliwiec wytypowany przez Mikołaja do odbioru prezentu zostanie poddany indywidualnej próbie artystyczno – sprawnościowej ☺

Wspólne gotowanie z Szefem Kuchni



Szef kuchni w stroju Św. Mikołaja z czapką kucharską wita wszystkich uczestników, przedstawia na czym będzie polegać zabawa oraz tłumaczy sposób przygotowania potraw, które później będą przez Uczestników spożywane. Wszystkie przepisy dostosowane są do warunków i krótkiego czasu przygotowania, zawierają proste receptury oraz gwarantują powodzenie i satysfakcję z własnoręcznie dokonanego dzieła. Uczestnicy podzieleni uprzednio na zespoły rozpoczynają gotowanie.

WSPÓLNE GOTOWANIE

Każdy z Państwa otrzymuje biały fartuch i charakterystyczny czepek (czapka kucharska) Co nada całości jednolity wygląd, wprawi w dobry nastrój i atmosferę wspólnej zabawy. Prace nad grupami nadzoruje Szef Kuchni. Grupy rywalizują a ta grupa która zdaniem Szefa Kuchni ugotuje Najsmaczniejszą oraz najładniej podaną potrawę otrzymuje nagrodę w formie butelki wina do kolacji oraz wałka cukierniczego lub kopystki z odpowiednim nadrukiem.

Merry Christmas Party

Mikołaj – konferansjer – prowadzący wieczór

Hostessy - Mikołajki

Scenografia świąteczna – miejsce, w którym

Odbywać się będzie świąteczna sesja fotograficzna

Konkursy:

- Domek Baby Jagi – ozdabianie domków z piernika
- Ho Ho Ho!!! – okrzyk św. Mikołaja po zażyciu łyka helu
- Stos prezentów – budowa najwyższej góry prezentów
- I Ty możesz zostać Elfem – przebieranie w strój świątecznego Elfa, na czas
- Loteria pączkowa – uczestnicy poszukują w swoim pączku ukrytego migdała
- Jaka to kolęda? – odgadywanie popularnych melodii świątecznych
- Urna losu – łączenie par przyjaciół, którzy wylosują prezenty do wspólnego wykorzystania



Menu wigilijne i noworoczne możemy również przygotować i dostarczyć do Państwa firmy lub domu!!!

Opcje:

- 1) Gotowe potrawy odbierają Państwo sami w hotelu;
- 2) Gotowe potrawy dostarczamy pod wskazany adres (do kosztów menu doliczamy usługę transportową);
- 3) Gotowe potrawy dostarczamy pod wskazany adres i obsługujemy przyjęcie (do kosztów menu doliczamy usługę transportową oraz kosztu obsługi kelnerskiej).





**WESOŁYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA
ORAZ
SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU**

życzą

**Dyrekcja i Pracownicy
Olympic Hotel*****