



FIRMOWA GWIAZDKA

Szczegółowe informacje:

Patrycja Pieczonka
Tel.: 12 311 11 07, 723 014 801
conf@hotelswing.pl
www.hotelswing.pl
facebook.com/Hotel.Swing.Krakow

— ★ ★ ★ ★ —
HOTEL SWING

Hotel Swing Sp. z o.o. ul. Dobrego Pasterza 124, 31-416 Kraków
tel.: +48 12 311 11 11 | fax.: +48 12 311 11 10 | web: www.hotelswing.pl | e-mail: hotelswing@hotelswing.pl
Spółka zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla Krakowa-Śródmieścia Wydział XI Gospodarczy | Kapitał zakładowy wpłacony: 14.506.800 zł
NIP: 945-18-88-096 | REGON: 357048496 | KRS: 0000114858

Zbliżający się czas Świąt Bożego Narodzenia to znakomita okazja do spotkania Pracowników Państwa Firmy, integracji, podsumowania roku oraz motywacji do dalszej pracy.

Wszystko to w wyjątkowej atmosferze magicznych, świątecznych chwil, przy dźwięku kolęd oraz blasku choinki.

Szef Kuchni Hotelu Swing**** przygotował wigilijne menu bogate w tradycyjne potrawy, pozostali Pracownicy Hotelu zadbają o świąteczną oprawę spotkania.

W cenie każdej z poniższych ofert zapewniamy:



**WYNAJEM
SALI**
(po potwierdzeniu
dostępności)



**ŚWIĄTECZNĄ
ARANŻACJĘ SALI**



**OPIEKĘ
KONSULTANTA**



**BUFET ZIMNY
BEZ LIMITU**
(zgodnie z wybranym
menu)



**MUZYKĘ
ŚWIĄTECZNĄ
W TLE**



**CIASTA BEZ
LIMITU**



**NAPOJE ZIMNE
BEZ LIMITU**



**BUFET
GORĄCYCH
NAPOI**



**BEZPŁATNY
PARKING**

MENU W CENIE 139 PLN

ZUPA

(do wyboru)

Krem porowy z dodatkiem grzybów z grzankami
Barszcz biały z ziemniakami

DANIA GŁÓWNE

(do wyboru)

Roladki z musem pieczarkowo warzywnym, podany z kluseczkami buraczanymi i kompozycją warzyw
Dorsz w panierce kokosowej z kompozycją opiekanych ziemniaków i zestawem surówek

BUFET ZIMNY

(w wersji nielimitowanej)

Kompozycja śledzi w trzech smakach
Roladki z kurczaka z musem warzywnym
Kompozycja domowych wędlin
Półmisek świątecznych kielbas
Świąteczny pasztet z królika
Sałatka z prażonej kukurydzy i selera
Sałatka buraczana z chrzanem i grillowanym bekonem
Sałatka jarzynowa
Wybór sosów

SŁODKOŚCI

(w wersji nielimitowanej)

Torcik czekoladowy z sosem malinowym
Pudding z białej czekolady z granolą i sosem owocowym

Danie gorące w bufecie

Barszcz czerwony z kompozycją rumianych pierogów

NAPOJE

(w wersji nielimitowanej)

Wino grzane z aromatem kardamonu i kandyzowaną pomarańczą
Kompot z suszu owocowego
Kawa czarna lub biała
Herbata – wybór sześciu herbat smakowych
Napój pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy
Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą podawana w dzbanach

HOTEL SWING

MENU W CENIE 125 PLN



PRZYSTAWKA (do wyboru)

Tymbaliki z dorsza w białym winie z szyjkami rakowymi
Pieczone roladki nadziewane musem z zielonych warzyw



ZUPA (do wyboru)

Staropolski barszcz czerwony z uszkami
Aromatyczna zupa ziemniaczano grzybowa

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Pieczona ryba w panierce Pank choi z ziemniaczkami w rozmarynie z pikantną kapustą
Schab rumiany nadziewany jabłkami z konfiturą żurawinową na kluseczkach gnocchi z surówką coleslaw
Zraziki wieprzowe, podane w sosie węgierskim z pieczonymi ziemniakami w aromacie ziołowym oraz bukietem warzyw



BUFET ZIMNY

(w wersji nielimitowanej)

Śledź z konfiturą z suszonych śliwek
Terriny nadziewane szpinakiem i suszonymi pomidorami
Kompozycja domowych wędlin
Półmisek świątecznych kielbas
Świąteczny pasztet
Sałatka z wędzonego kurczaka i marynowanych warzyw
Sałatka makaronowa z kielkami
Wybór sosów:
Śmietanowo ziołowy, czosnkowy, miodowo musztardowy
Pieczywo oraz masło



SŁODKOŚCI

(w wersji nielimitowanej)

Sernik z makiem
Torcik czekoladowy z musem z białej czekolady i wiśni



NAPOJE

(w wersji nielimitowanej)

Wino grzane z aromatem kardamonu i kandyzowaną pomarańczą
Kompot z suszu owocowego
Kawa czarna lub biała
Herbata – wybór sześciu herbat smakowych
Napój pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy
Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą podawana w dzbanach



MENU W CENIE 105 PLN

W FORMIE BUFETU

ZUPY

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami
Krem chrzanowy podany z chipsem bekonowym

BUFET GORĄCY

Ryba w panierce panko
Zraziki wieprzowe w sosie myśliwskim
Kompozycja opiekanych pierogów
Ziemniaki pieczone w marynacie szałwiowo oliwnej
Ryż jaśminowy

DODATKI

Buraki z chrzanem
Kapusta włoska zasmażana z bekonem

BUFET SŁODKI

Mus czekoladowy z makiem
Maślane ciasto czekoladowe z jabłkami

BUFET ZIMNY

(w wersji nielimitowanej)

Śledź w konfiturze piernikowej
Schab z morelami
Kompozycja domowych wędlin
Tymbaliki drobiowe z jajkiem
Mix kielbas
Świąteczny pasztet
Sałatka z ryżem oraz ananasem
Sałatka z marynowanych pieczarek
Wybór sosów:
Śmietanowo ziołowy, czosnkowy, miodowo musztardowy
Pieczywo oraz masło

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Kawa czarna lub biała
Herbata – wybór sześciu herbat smakowych
Napój pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy
Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą podawana w dzbanach

Hotel Swing Sp. z o.o. ul. Dobrego Pasterza 124, 31-416 Kraków

tel.: +48 12 311 11 11 | fax.: +48 12 311 11 10 | web: www.hotelswing.pl | e-mail: hotelswing@hotelswing.pl

Spółka zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla Krakowa-Śródmieścia Wydział XI Gospodarczy | Kapitał zakładowy wpłacony: 14.506.800 zł
NIP: 945-18-88-096 | REGON: 357048496 | KRS: 0000114858

MENU W CENIE 79 PLN



PRZYSTAWKA

Dorsz gotowany w białym winie podany z warzywami

ZUPA

Barszcz czerwony (do wyboru z fasolą lub paluszkami grissini)

DANIA GŁÓWNE

(do wyboru)

Ryba w chrupkim cieście piernikowym podana z talarkami ziemniaczanymi oraz surówką coleslaw
Schab rolowany podany z musem chrzanowym oraz ziemniakami opiekany i surówką z czerwonej kapusty



DESER

Torcik jogurtowy z prażonymi migdałami i jabłkami

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego

Kawa czarna lub biała

Herbata – wybór sześciu herbat smakowych

Napój pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy

Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą podawana w dzbanach



Hotel Swing Sp. z o.o. ul. Dobrego Pasterza 124, 31-416 Kraków

tel.: +48 12 311 11 11 | fax.: +48 12 311 11 10 | web: www.hotelswing.pl | e-mail: hotelswing@hotelswing.pl

Spółka zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla Krakowa-Śródmieścia Wydział XI Gospodarczy | Kapitał zakładowy wpłacony: 14.506.800 zł
NIP: 945-18-88-096 | REGON: 357048496 | KRS: 0000114858

