



FIRMOWE SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE

Wigilia Firmowa

2026

Menu i kompleksowa organizacja wydarzeń dla firm

Wigilia firmowa w miejscu z duszą

Stodoła Rasztów | C.K. Norwida 6, 05 205 Rasztów | stodolarasztow.pl

Oferta w skrócie

Świąteczne spotkanie firmowe w gotowej formule eventowej.

Stodoła Rasztów to nowoczesna przestrzeń eventowa dla firm, które szukają eleganckiego, swobodnego i dopracowanego miejsca na spotkanie świąteczne. Oferta obejmuje nie tylko menu, ale również przygotowanie wydarzenia, obsługę kelnerską, zastawę oraz dekorację świąteczną.

01 Dwa warianty menu

Pakiet serwowany dla eleganckiej kolacji albo pakiet bufetowy dla swobodnej integracji.

02 Realizacja do 5 godzin

Czas rezerwacji pozwala zaplanować kolację, część oficjalną oraz swobodne rozmowy zespołu.

03 Obsługa i zastawa

W pakiecie uwzględniona jest obsługa kelnerska, zastawa stołowa i przygotowanie stołów.

04 Opcje dodatkowe

DJ, grzane wino, bar, alkohol oraz personalizacja menu dostępne są jako rozszerzenie oferty.

Wybierz formułę spotkania, a szczegóły dopasujemy do grupy.

Na pierwszym etapie wystarczy termin, liczba gości i preferowany charakter wydarzenia.

Wybór formuły spotkania

Na tej podstawie łatwo wybiorą Państwo formułę najlepiej dopasowaną do charakteru spotkania, liczby gości i przebiegu wydarzenia.

PAKIET SERWOWANY

260 zł netto/os

Najlepszy wybór dla

- oficjalnych kolacji firmowych
- spotkań z przemówieniem
- eleganckiej wigilii przy stołach
- mniejszych i średnich grup

W pakiecie

- zupa do wyboru
- danie główne do wyboru
- trzecie danie serwowane lub w bufecie
- 6 przystawek zimnych
- bufet deserowy
- obsługa, zastawa i dekoracja

PAKIET BUFETOWY

250 zł netto/os

Najlepszy wybór dla

- większych grup
- spotkań integracyjnych
- swobodnej formuły wydarzenia
- firm oczekujących większego wyboru

W pakiecie

- 2 zupy do wyboru
- 3 dania gorące
- 3 dodatki skrobiowe
- 3 dodatki warzywne
- 6 przystawek zimnych
- dodatkowe danie gorące
- bufet deserowy
- obsługa, zastawa i dekoracja

REKOMENDACJA SPRZEDAŻOWA

Dla grup powyżej 150 osób rekomendujemy pakiet bufetowy. Ułatwia on serwis, usprawnia organizację wydarzenia i daje uczestnikom większą swobodę korzystania z różnych stref spotkania.

Pakiet Serwowany

Elegancka kolacja świąteczna przy stołach, rekomendowana dla spotkań oficjalnych i wydarzeń z częścią przemówień.

CENA PAKIETU	260 zł netto/os
--------------	-----------------

ZUPA JEDNA DO WYBORU • Barszcz czerwony z uszkami • Zupa z grzybów leśnych z łazankami • Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i oliwą z białej trufl • Krem z pomidorów ze świeżą bazylią	DANIE GŁÓWNE JEDNO DO WYBORU • Filet z karpia smażony • Filet z łososia w sosie kaparowym • Dorsz w sosie porowym • Rolada z soli w sosie limonkowym • Zraz staropolski z wędzoną śliwką • Pierś z kurczaka z sosem gorgonzola • Udo kaczki confit z sosem porzeczkowym • Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
TRZECIE DANIE SERWOWANE LUB WSTAWIONE W BUFET O OKREŚLONEJ GODZINIE • Opiekane pierogi z kapustą i grzybami • Gnocchi w sosie truflowym z parmezanem • Risotto z grzybami	BUFET DESEROWY • Domowy jabłecznik • Sernik z białą czekoladą • Makowiec • Keks • Piernik • Mix babeczek bankietowych

Pakiet serwowany najlepiej sprawdza się przy kolacji zasiadanej, przemówieniu, podziękowaniach i bardziej oficjalnym przebiegu wydarzenia.

Pakiet Serwowany przystawki zimne

Do pakietu wybierają Państwo sześć propozycji przystawek zimnych. Sekcja jest podzielona tematycznie, aby łatwiej dopasować menu do charakteru wydarzenia.

RYBY I KLASYKA ŚWIĄTECZNA

- Śledzik w oleju lnianym z cebulką
- Karp w galarecie
- Łosoś w galarecie z cebulkami
- Ryba faszerowana z sosem tatarskim
- Tradycyjna ryba po grecku
- Ryba w salsie pomidorowo paprykowej
- Tatar ze śledzia na pumperniku

ŁOSOŚ I PROPOZYCJE BANKIETOWE

- Tortilla z wędzonym łososiem
- Rolada z łososa w cieście szpinakowym
- Bliny gryczane z wędzonym łososiem oraz twarożkiem
- Vol au vent z pastami
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z serem pleśniowym

WARZYWA I SAŁATKI

- Pieczone warzywa z musem z burraty
- Sałatka z burakami, gruszką, serem pleśniowym i karmelizowanymi orzechami
- Roladka z grillowanej cukinii z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Sałatka jarzynowa

SAŁATKI PREMIUM

- Sałatka warzywna z makaronem noodle
- Świeże liście sałat z wędzonym łososiem i gotowanym burakiem
- Sałatka ze szpinakiem, owocami i serem lazur w dressingu balsamicznym

Pakiet Bufetowy

Swobodna formuła świątecznej integracji, rekomendowana dla większych zespołów oraz wydarzeń z częścią networkingową.

CENA PAKIETU	250 zł netto/os
ZUPY DWIE DO WYBORU • Barszcz czerwony z uszkami • Zupa z grzybów leśnych z łazankami • Krem z białych warzyw z oliwą z białej trufli • Krem z pomidorów ze świeżą bazylią	DODATKI WARZYNNE TRZY DO WYBORU • Kapusta wigilijna z grzybami • Bukiet warzyw • Buraczki zasmażane • Mix sałat z warzywami • Karmelizowane warzywa korzeniowe
DANIA GORĄCE TRZY DO WYBORU • Smażony fileć z karpia • Dorsz pieczony w sosie porowym • Rolada z soli w sosie limonkowym • Łosoś pieczony z sosem kaparowym • Pierś z kurczaka supreme • Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina • Udo kaczki confit z sosem porzeczkowym	DODATKI SKROBOWE TRZY DO WYBORU • Risotto grzybowe • Opiekane ziemniaki • Kluski francuskie ze szpinakiem • Dzikie ryż • Kluski śląskie
DANIE GORĄCE O USTALONEJ GODZINIE • Ravioli warzywne z sosem tymiankowym • Opiekane pierogi z kapustą i grzybami • Pierogi ze szpinakiem z sosem serowym • Risotto z grzybami • Gnocchi w sosie truflowym z parmezanem	Rekomendacja Pakiet bufetowy jest najbardziej praktyczny przy dużych grupach, wydarzeniach z ruchem gości i kilku strefach spotkania.

Pakiet Bufetowy przystawki i deser

Do pakietu wybierają Państwo sześć propozycji przystawek zimnych.

RYBY I KLASYKA ŚWIĄTECZNA

- Śledzik w oleju lnianym z cebulką
- Karp w galarecie
- Łosoś w galarecie z cebulkami
- Ryba faszerowana z sosem tatarskim
- Tradycyjna ryba po grecku
- Ryba w salsie pomidorowo paprykowej
- Tatar ze śledzia na pumperniku

ŁOSOŚ I PROPOZYCJE BANKIETOWE

- Tortilla z wędzonym łososiem
- Rolada z łososa w cieście szpinakowym
- Bliny gryczane z wędzonym łososiem oraz twarogiem
- Vol au vent z pastami
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z serem pleśniowym

WARZYWA I SAŁATKI

- Pieczone warzywa z musem z burraty
- Sałatka z burakami, gruszką, serem pleśniowym i karmelizowanymi orzechami
- Roladka z grillowanej cukinii z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Sałatka jarzynowa

SAŁATKI PREMIUM

- Sałatka warzywna z makaronem noodle
- Świeże liście sałat z wędzonym łososiem i gotowanym burakiem
- Sałatka ze szpinakiem, owocami i serem lazur w dressingu balsamicznym

BUFET DESEROWY

- Jabłecznik
- Sernik
- Makowiec
- Keks
- Piernik
- Mix babeczek bankietowych

Napoje i dodatki eventowe

Elementy, które pozwalają dopasować spotkanie do charakteru firmy, harmonogramu i oczekiwań uczestników.

OPEN SOFT DO 5 GODZIN

40 zł netto/os

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- mleko krowie, bez laktozy i roślinne
- woda niegazowana z cytryną i miętą
- soki owocowe
- napoje gazowane
- kompot z suszu
- lód do napojów i alkoholu
- cytryna, limonka, cukier biały i brązowy

BAR I ALKOHOL

Alkohol może być rozliczany według faktycznego spożycia. Dostępna jest również opcja alkoholu własnego organizatora z opłatą serwisową 40 zł netto/os. Open bar z barmanami wyceniany jest indywidualnie.

DODATKI DO WYDARZENIA

- DJ i oprawa muzyczna od 3000 zł netto
- Kociołek grzanego wina z owocami i goździkami 300 zł netto za 5 l
- Open bar koktajłowy z możliwością personalizacji karty napojów

Informacje organizacyjne

WARUNKI OFERTY

- Oferta jest ważna przez 14 dni od dnia wysłania.
- Menu może zostać dopasowane do preferencji organizatora oraz charakteru wydarzenia.
- Minimalna wartość realizacji wydarzenia wynosi 11 000 zł netto.
- Przy zamówieniu poniżej tej wartości różnica traktowana jest jako koszt rezerwacji, przygotowania i obsługi przestrzeni.
- Rezerwacja pakietu przewidziana jest do 5 godzin. Możliwość przedłużenia wydarzenia ustalana jest indywidualnie.

GRAMATURY MENU

Zupa 200 ml | danie główne 370 g | danie dodatkowe 120 g | przystawki 300 g

Kontakt

Agata Jasińska

Event Project Manager

event@stodolarasztow.pl

tel. 783 873 295

Stodoła Rasztów

ul. C.K. Norwida 6

05 205 Rasztów

www.stodolarasztow.pl