Kolacja wigilijna

w Art Restauracji i Kawiarni

Art Restauracja i Kawiarnia to doskonałe miejsce na firmową kolację wigilijną. Spotkanie ze współpracownikami w naszych magicznie udekorowanych wnętrzach pozwoli Państwu choć na kilka godzin zapomnieć o biurowej rzeczywistości i poczuć świąteczną atmosferę.

Z przyjemnością przedstawiamy menu tradycyjnej kolacji wigilijnej. Nasz zespół zadba o każdy szczegół tego wyjątkowego wydarzenia.

KOLACJA SERWOWANA I – do 4 h

Mini karta z daniem głównym do wyboru **do 25 osób 199 zł / os.**
Do rachunku będzie doliczony serwis w wysokości 10 %.

Przystawka
Gravlax z łososia / jabłko / batat / majonez chili 50/130 g

Zupa
Krem z grzybów leśnych / kwaśna śmietana / oliwa ziołowa 300g

Danie główne do wyboru
Polędwica wieprzowa / demi glace z żurawiną / au gratin / jarmuż / musztarda jabłkowa 140/380g

Kopytka w emulsji grzybowej /borowik /dziki brokuł / ser dojrzewający 300g

Deser
Torcik marchewkowy 110 g
/ jabłko / goździk / cynamon / karmel / bita śmietana

Napoje bez ograniczeń
Kawa, herbata
Woda mineralna

KOLACJA SERWOWANA II – do 4 h

Mini karta z daniem głównym do wyboru **do 25 osób 199 zł / os.**
Do rachunku będzie doliczony serwis w wysokości 10 %.

Przystawka
Pâté warzywne / czarna porzeczka z imbirem / jabłko / majonez wędzony 60/130g

Zupa
Barszcz czerwony / purée ziemniaczane / prażona cebula 300g

Danie główne do wyboru
Filet z sandacza / sos rakowy / ziemniaki w emulsji / dziki brokuł / migdały 140/380g

Pęczotto / pieczony burak / orzechy laskowe / wegańska feta 300g

Deser
Makowiec wegański 120g
/ migały / pomarańcz / kokos / czekolada

Napoje bez ograniczeń
Kawa, herbata
Woda mineralna

BANKIET ZASIADANY - do 4 h

Dania serwowane na półmiskach **od 15 osób 259 zł / os.**

Do rachunku będzie doliczony serwis w wysokości 10 %.

Przystawka

Pâté warzywne / czarna porzeczka z imbirem / jabłko majonez wędzony 60/130g

Zupa

Krem z grzybów leśnych / kwaśna śmietana / oliwa koperkowa 300g

Dania główne (2 por./os.)

Filet z karpia z podgrzybkami

Pierogi z kapustą i grzybami / kruszonka ziołowa / emulsja maślana

Policzki wołowe / demi glace z truflą

Medaliony ze schabu / sos żurawinowy z chrzanem

Dodatki (400 g / os)

Ziemniaki pieczone z tymiankiem

Kopytka w emulsji grzybowej

Buraczki korzenne z żurawiną

Ciasta (2 porcje/os.)

Selekcja ciast świątecznych

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda mineralna

DODATKOWO MOŻNA DOMÓWIĆ

Bufet ciepły – od 15 osób – 80 zł/os

Barszcz czerwony 200 g/os

Pasztecik warzywny 65 g /os

Mięsa pieczone (pieczenie, kotlety) 240 g /os

Bufet zimny – od 15 osób – 80 zł/os

Selekcja serów i mięs 80 g/os

Ryby wędzone, marynowane 80 g/os

Sałatka jarzynowa z majonezem wegański 100 g/os

Pieczywo 50 g/os

NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE

Woda mineralna	**10-20 zł / 330-700 ml**
Coca - cola	**25 zł / 0,85 l**
Sprite	**25 zł / 0,85 l**
Tonic	**25 zł / 0,85 l**
Sok pomarańczowy	**25 zł / 1 litr**
Sok jabłkowy	**25 zł / 1 litr**
Kompot z suszu	**35 zł / 1 litr**

ALKOHOL

Piwo rzemieślnicze	**26 zł / 0,5 l butelka**
Wino białe / czerwone	**50 zł / 0,5 l karafka**
Wino białe / czerwone	**80 zł / 1 l karafka**
Wino białe / czerwone	**od 99 zł / 0,75 l butelka**
Wino regionalne z Dolnego Śląska	**od 129 zł / 0,75l butelka**
Wódka Wyborowa / Biały Bocian	**90 zł / 0,5 l butelka**
Wino grzane	**25 zł / 200 ml**
Wino grzane bezalkoholowe	**25 zł /200 ml**

OPEN BAR DO 4H

Wariant I - 50 zł

Soki owocowe pomarańczowy / jabłkowy
Napoje gazowane
Coca-Cola, Sprite, Tonic

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 godziny. Opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 20 zł za osobę.

Wariant II - 130 zł

Wino białe / czerwone
Piwo Rzemieślnicze
Soki owocowe pomarańczowy / jabłkowy
Napoje gazowane
Coca-Cola, Sprite, Tonic

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 godziny. Opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 25 zł za osobę.

Wariant III - 190 zł

Wino białe / czerwone
Piwo Rzemieślnicze
Wódka
Wyborowa / Bocian
Soki owocowe pomarańczowy / jabłkowy
Napoje gazowane
Coca-Cola, Sprite, Tonic

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 godziny. Opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 30 zł za osobę.

Wariant IV - 275 zł

Wino białe / czerwone
Piwo Rzemieślnicze
Wódka
Wyborowa / Bocian
Gin
Whisky
Martini
Rum
Soki owocowe pomarańczowy / jabłkowy
Napoje gazowane
Coca-Cola, Sprite, Tonic

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 godziny. Opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 35 zł za osobę.

Każde spotkanie wigilijne może zostać wzbogacone o dodatkowe atrakcje na życzenie:
Recital kolęd
- skrzypce 90minut od 1600 zł
- fortepian 120-180 minut od 2 600 zł
- karaoke z quizem świątecznym
- fotobudka z elementami świątecznymi

Prezenty dla pracowników:
Vouchery do restauracji od 200 zł
Vouchery noclegowe od 500 zł

Noclegi
Hotel posiada 80 klimatyzowanych pokoi.
Doba hotelowa:
od godziny 15:00 w dniu przyjazdu
do godziny 12:00 w dniu wyjazdu.
Ceny ustalane indywidualnie.

Parking
Posiadamy parking podziemny.
Z uwagi na ograniczoną liczbę miejsc konieczna jest wcześniejsza rezerwacja.

Oferta cenowa pakietów zawiera:
- menu wraz z napojami zgodnie z pakietem,
- dekoracje świąteczne,
- obsługę kelnerską,
- niezbędny sprzęt gastronomiczny i zastawę,
- białe obrusy
- białe serwetki.

Przedstawione propozycje mogą zostać zmienione lub zmodyfikowane na Państwa potrzeby, każda modyfikacja zestawu może wiązać się ze zmianą ceny. Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT.

Godziny

Poniedziałek - Sobota 12:00-22:00

Niedziela 12:00-21:00

Istnieje możliwość przedłużenia kolacji

(opłata 500 zł za każdą rozpoczętą godzinę, po zamknięciu restauracji)

Przedstawiona oferta cenowa zawiera podatek vat i obowiązuje w roku 2026.

art
restauracja i kawiarnia

DOKONAJ REZERWACJI JUŻ DZIŚ!

Skontaktuj się telefonicznie lub mailowo.

tel. +48 661 991 722

mail. meetings@arthotel.pl

1520
★★★★
ART HOTEL
WROCŁAW