

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE



Świąteczne spotkania to czas podsumowań, życzeń i planów.

Atmosfera tego spotkania powinna być magiczna, spokojna i bezpieczna.

Hotel GLAR Conference & SPA będzie doskonałym miejscem na organizację tego wyjątkowego wydarzenia - piękna lokalizacja, wykwintna kuchnia, profesjonalna obsługa.

Zaplanuj świąteczne spotkanie w gronie współpracowników, kontrahentów i przyjaciół.

Pozwól się zaskoczyć i spędź te magiczne chwile w Hotelu GLAR Conference & SPA.



2026

Menu zawiera ceny brutto z VAT 8% i 23%.

Lista alergenów jest dostępna na życzenie.

MENU BUFETOWE

ZUPY

GRZYBOWA KREM z grzankami 100 ml
TRADYCYJNA RYBNA z warzywami 100 ml

DANIA GŁÓWNE

PIEROGI z kapustą i grzybami 200 gr / 3 szt
KAPUSTA DUSZONA z fasolą i pomidorami 80 gr
KARP podany z cebulką duszoną z majerankiem 100 gr
SMAŻONY ŚLEDŹ podany z masłem kaparowym 50 gr
KACZKA PIECZONA na musie z kapusty czerwonej z sosem piernikowym 160 gr
ŁAZANKI w lekkim sosie tymiarkowo-grzybowym podane z orzechami laskowymi 80 gr

DODATKI

ZIEMNIAKI pieczone z rozmarynem 80 gr
BURACZKI z nutą octu malinowego i miodu 80 gr
SURÓWKI sezonowe 50 gr

DESER

CIASTO 100 gr

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZU 200 ml
WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH

209 PLN / osoba

Czas uzupełniania to 2h, każda kolejna godzina to koszt 129zł



MENU SERWOWANE

ZESTAW I

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ MARYNOWANY W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ
podanej z carpaccio z buraka wraz z lekką sałatką ziemniaczaną z gorczycą
120 gr

ZUPA

KREM GRZYBOWY
podany z łazankami i kwaśną śmietaną 250ml / 50 gr

DANIE GŁÓWNE

UDKO Z KACZKI W PIERNIKOWEJ NUCIE
podane z sosem z czerwonej porzeczki wraz z kopytkami
i modrą kapustą z rodzynkami 450 gr

DESER

SERNIK BASKIJSKI
z kremem angielskim 200 gr

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZU 200 ml
WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH

149 PLN / osoba

ZESTAW II

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ MARYNOWANY W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ
podanej z carpaccio z buraka wraz z lekką sałatką ziemniaczaną z gorczycą
120 gr

ZUPA

BARSZCZ CZYSTY Z USZKAMI
z grzybowa nutą 250ml / 50 gr

DANIE GŁÓWNE

PAPILOTTE Z SANDACZA Z WARZYWAMI KORZENNYMI
z masłem czosnkowym, puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem i
borowikiem wraz z miksem sałat 450 gr

DESER

ŚLIWKI DUSZONE W MIODZIE PITNYM
w korzennej nucie podane z lodami waniliowymi i ciastkiem amaretto
200 gr

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZU 200 ml
WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH

169 PLN / osoba



ZIMNE PRZEKĄSKI

[ZESTAW DO WYBORU]

ZESTAW I

- Sałatka grecka z crutons 30 gr
- Sałatka gyros 30 gr
- Śledzie na pieczonym ziemniaczku z sosem tatarskim 30 gr
- Wybór mięs pieczonych własnych 20 gr
- Wybór wędlin włoskich i polskich podsuszanych 20 gr
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych 20 gr
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe 30 gr
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych 50 gr
- Zestaw dipów 10 gr
- Chrzan i musztardy 10 gr
- Pieczywo, masło 30 gr

ZESTAW II

- Sałatka caprese 30 gr
- Sałatka nicejska 30 gr
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem i marynowaną cebulką 20 gr
- Wybór wędlin włoskich i polskich podsuszanych 20 gr
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych 20 gr
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe 30 gr
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych 50 gr
- Zestaw dipów 10 gr
- Chrzan i musztardy 10 gr
- Pieczywo, masło 30 gr

ZESTAW III

- Sałatka cezar 30 gr
- Sałatka owocowa 30 gr
- Śledzie z rodzynkami i cebulką marynowaną w oleju 20 gr
- Wybór mięs pieczonych własnych 20 gr
- Wybór wędlin włoskich i polskich podsuszanych 20 gr
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych 20 gr
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe 30 gr
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych 50 gr
- Zestaw dipów 10 gr
- Chrzan i musztardy 10 gr
- Pieczywo, masło 30 gr

ZESTAW IV

- Sałatka makaronowa śródziemnomorska z oliwkami i suszonym pomidorem w oregano z kaparami 30 gr
- Sałatka buraczana z grillowanym serem 30 gr
- Grzyby smażone na potrawce z warzyw okopowych 20 gr
- Wybór pasztetów wegetariańskich 20 gr
- Warzywa grillowane na chrupko z fetą 20 gr
- Wybór serów żółtych, dojrzewających i pleśniowych 20 gr
- Pikle, marynaty, oliwy smakowe 30 gr
- Wybór sałat i warzyw do kompozycji sałatek własnych 50 gr
- Zestaw dipów, pestek i orzechów 10 gr
- Chrzan i musztardy 10 gr
- Pieczywo, masło 30 gr

79 PLN / osoba

Czas uzupełniania to 2h, każda kolejna godzina to koszt 39zł

NAPOJE

[BEZALKOHOLOWE]

Lemoniada

Kawa, herbata

Soki w dzbankach
[jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy]

Napoje gazowane
[Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite]

19 PLN / osoba

29 PLN / osoba

32 PLN / osoba

39 PLN / osoba

Czas uzupełniania to 2h, każda kolejna godzina to koszt :

10 PLN / osoba

15 PLN / osoba

16 PLN / osoba

20 PLN / osoba

USŁUGI W CENIE

[PODCZAS PRZYJĘCIA]

rezerwacja stolika w Restauracji na 4 godziny lub sali na wyłączność*
podstawowa dekoracja stołów (białe obrusy, bieżniki, serwetki) i krzeseł (białe pokrowce)
serwis kelnerski
parking dla Gości

*sala na wyłączność dodatkowo płatna 600 PLN / dzień



Odkryj Hotel GLAR Conference & SPA - miejsce, gdzie każde wydarzenie
staje się wyjątkowym doświadczeniem.