

VHotel
Victoria

SPOTKANIA świąteczne 2025

PAKIETY DLA FIRM

Propozycja 1

109 zł/3h

Zupa, drugie danie, deser

Propozycja 2

179 zł/6h

Zupa, drugie danie, deser, 6 przystawek zimnych

Propozycja 3

199 zł/8h

Zupa, drugie danie, deser, 6 przystawek zimnych,
przekąska gorąca podana na półmiskach

W każdym pakiecie nielimitowane: kawa, herbata,
woda z miętą i cytryną, soki owocowe, susz wigilijny.

podane ceny są cenami brutto



DODATKOWE INFORMACJE

W ramach organizacji przyjęcia zapewniamy bezpłatnie:

Kieliszek czerwonego wina

Muzykę tworzącą świąteczną atmosferę

Świąteczny wystrój, dekoracje

Opłatek do życzeń

Dedykowanego opiekuna

Nielimitowane: kawa, herbata, woda z miętą i cytryną,

soki owocowe, susz wigilijny

DODATKOWE ATRAKCJE

(wycena indywidualnie)

Kwartet smyczkowy

Elegancka oprawa muzyczna z repertuarem kolęd
i utworów klasycznych

Mikołaj z prezentami

Spotkanie z Mikołajem, wręczenie upominków, wspólne zdjęcia

Karykaturzysta

Rysunki karykatur dla gości jako pamiątka ze spotkania

Fotobudka świąteczna

Profesjonalna fotobudka z gadżetami i natychmiastowym
wydrukiem zdjęć

Pokaz iluzjonisty

Magiczny pokaz iluzji i sztuczek czarujących gości

Degustacja win

Profesjonalny sommelier przeprowadzi degustację wybranych
win

DJ + oprawa muzyczna

OFERTA NA ALKOHOL

Wino VSE Chardonnay VSE Cabernet 75,00 zł

Wódka Wyborowa 0,5 l 80 zł

Whisky Jim Beam White 0,7 l 200,00 zł

Piwo lane keg 30l 580,00 zł

Oferta drink baru ustalana indywidualnie

Opłata korkowa za alkohol z zewnątrz
(schłodzenie, przechowanie, lód, colery) 10,00 zł/os*

*przyjęcia powyżej 50 osób-brak opłaty korkowej

**Chętnie porozmawiamy o Państwa oczekiwaniach
i wyobrażeniach odnośnie realizacji wydarzenia.**

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Dominika Czaramaga

+48 665-036-326

sprzedaz@victorialublin.pl



MENU

ZUPY

*Świąteczny barszcz z uszkami lub pasztecikiem z kapustą
Zupa grzybowa z łazankami
Krem grzybowy z grzankami*

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

*Pieczony karp z puree musztardowym i smażonymi
pieczarkami
Schab duszony w sosie chrzanowym z kluseczkami śląskimi,
surówką z pieczonego buraka
Pieczony morszczuk kapski z sosem kaparowym, risotto
grzybowym z marchewką karmelizowaną
Polędwiczka wieprzowa, zapiekanka ziemniaczana, sos
z suszonych śliwek, warzywa pieczone z ziołami
Karczek pieczony z grzybami, pieczone ziemniaki, surówka
z czerwonej kapusty*

DESERY

*Ciasto makowe z rodzynkami z polewą czekoladową
Racuchy z jabłkami, ośnieżone cukrem pudrem
Ciasteczka świąteczne mix*

PRZEKĄSKI GORĄCE W BUFECIE LUB NA PÓLMISKACH

*Pierogi z kapustą i grzybami
Ryba po grecku
Łazanki z grzybami i kapustą
Kapusta z grzybami
Dzwonki z karpia z masłem migdałowym*

PRZYSTAWKI ZIMNE

*Śledź dwa rodzaje (z cebulką i olejem, z jabłkiem i śmietaną)
Śledź po węgiersku
Śledź z ziemniakami, jabłkiem i oliwą majerankową
Pieczone mięsa
Pasztet po lubelsku z żurawiną
Pasztet rybny z pistacjami i żurawiną
Karp po żydowsku
Schab pieczony z musem chrzanowym i koperkiem
Szynka pieczona z ćwikłą
Sałatka śledziowa z koperkiem włoskim, jabłkiem i selerem
Sałatka jarzynowa
Sałatka nicejska
Szynka z karpia*

NAPOJE

*Kompot z suszu
Woda mineralna, soki owocowe
Kawa z ekspresu, wybór herbat z dodatkami*