

WIGILIA FIRMOWA
W FOLWARKU ŁĘKUK
2026r.

Zaproś swój zespół na magiczny wieczór, pełen świątecznych smaków, aromatów i rozmów przy wspólnym stole.

Dodaj odrobinę integracji!

Połącz kolację wigilijną z warsztatami dekoracji pierniczków lub lepienia pierogów, grywalizacją w strefie gier i zabaw, udziałem w tematycznej grze terenowej, relaksem w saunach lub zimowym spływem kajakowym.

Stwórzcie razem wspomnienia, które zostaną z Wami na długo!



FOLWARK

ŁĘKUK

KONTAKT:

grupy@lekuk.pl

Angelika Bértule: 797 949 743

SPOTKANIE WIGILIJNE

KOMFORT | TRADYCJA | ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA

Czas trwania: do 5 godzin

Cena brutto przy zastosowaniu stawki VAT 8%

245,00 zł | OS.

ROZSZERZONA KOLACJA ŚWIĄTECZNA: 289,00 zł | OS.

W OFERCIE GWARANTOWANE:

- kolacja serwowana składająca się z rozgrzewającej świątecznej zupy i dania głównego
- ponad 12 świątecznych potraw inspirowanych tradycją, w tym przekąski na zimno, 3 dania ciepłe oraz słodkości serwowane w trakcie kolacji w formie bufetu szwedzkiego
- świąteczna dekoracja wspólnego stołu
- woda niegazowana z cytrusami i innymi dodatkami,
- soki owocowe oraz serwis herbaciano-kawowy

W OPCJI ROZSZERZONEJ, PONADTO:

- przystawka czekająca w stołach
- przedłużenie kolacji do 6 godzin
- deser serwowany indywidualnie
- wino grzane

A MOŻE WELCOME DRINK NA DOBRY START?

- kieliszek regionalnej nalewki **15 zł | OS.**
- kieliszek wina musującego
- kieliszek wina domu: czerwonego lub białego
- kieliszek wina bezalkoholowego



MENU

KOLACJA SERWOWANA

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

(przy opcji rozszerzonej)

- świąteczny pasztet z żurawiną
- tatar ze śledzia
- carpaccio z buraka z czarnymi oliwkami, serem zagrodowym i orzechami włoskimi

ZUPA (1 DO WYBORU)

- barszcz czerwony z uszkami
- żur wigilijny z grzybami leśnymi
- krem z grzybów leśnych
- kapuśniak

DANIA GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

- pikantny pieczony kalafior podany z orzechami, pomidorkami koktajlowymi w syropie z agawy i kaparami
- sandacz pieczony, podany na kapuście w śmietanie z opiekanymi ziemniakami
- halibut z kruszonką podany na puree ziemniaczanym z karmelizowaną marchewką
- polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym podane z puree pietruszkowym i modrą kapustą

PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- pieczywo świeżego wypieku (różne rodzaje)
- chleb razowy / bezglutenowy
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- faszerowane pieczarki
- śledzik w trzech smakach
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ryba po grecku



CIEPŁE DANIA

(do wyboru 3 opcje, serwowane w bemarkach po 2 h trwania kolacji)

- pierogi własnej roboty faszerowane kapustą z grzybami
- kapusta postna z ciecierzycą
- farszynki - mazurskie kotleciki ziemniaczane nadziewane pieczarkami
- karp smażony z sałatką ziemniaczaną
- łazanki z makiem i bakaliami

DESER (1 DO WYBORU)

(przy opcji rozszerzonej)

- jabłka pieczone z miodem, cynamonem i orzechami
- ciasto marchewkowe z orzechami i kremem z mascarpone
- mini serniczki z sosem wiśniowym

SŁODKOŚCI

- sernik
- piernik z powidłami śliwkowymi
- tradycyjny makowiec zwijany
- świąteczny keks
- rurki z kremem

NAPOJE

- woda niegazowana z cytrusami i innymi dodatkami
- soki owocowe / kompot z suszu
- serwis kawowy
- wybór herbat ekspresowych oraz stacja herbat zimowych z miodem, cynamonem, goździkami
- grzane wino - przy opcji rozszerzonej

Istnieje możliwość rozbudowania spotkania wigilijnego o dodatkowe dania, gorące napoje oraz alkohole podane w trakcie kolacji.

