

OFERTA WIGILIJNA DLA FIRM

OFERTA SPECJALNA

-10%

NA ORGANIZACJĘ
WIGILII FIRMOWEJ
od niedzieli do czwartku

Nocleg ze śniadaniem | 155 zł netto/os.



★★★★★
Imperiall
Resort & MediSpa
Sianożęty

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE w Imperiall Resort & MediSpa

Boże Narodzenie to wyjątkowy czas – pełen ciepła, spotkań i chwil spędzonych razem. To także doskonała okazja, aby podziękować pracownikom i współpracownikom za wspólny rok oraz celebrować jego zakończenie w wyjątkowej atmosferze.

Przy pięknie nakrytym stole, w blasku świec i przy dźwiękach kolęd codzienność na chwilę zwalnia, a świąteczna atmosfera sprzyja rozmowom i wspólnemu celebrowaniu.

W Imperiall Resort & MediSpa zadbamy o każdy szczegół – od eleganckiej oprawy i świątecznego menu po atmosferę, dzięki której firmowe spotkanie stanie się wyjątkowym zakończeniem wspólnego roku.

Zapraszamy do wspólnego celebrowania
świątecznego czasu w Imperiall
Resort & MediSpa.

OFERTA OBEJMUJE

- Uroczystą kolację
 - Świąteczne menu w formie bufetu
(2 warianty menu do wyboru)
 - Open bar podczas uroczystości
(3 warianty do wyboru)
- Świąteczne dekoracje stołów
- Cięte kwiaty, świece, obrusy i serwety
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Świąteczną oprawę
- Wyjątkową atmosferę
- Bezpłatny parking
- Opiekę koordynatora

Oferta dla grup od 30 osób.

Godziny rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia ustalane są indywidualnie.

★★★★
Imperiall
Resort & MediSpa
Sianożęty



USŁUGI DODATKOWE

UZUPEŁNIJ SPOTKANIE O WYJĄTKOWĄ OPRAWĘ

- Oprawa muzyczna z DJ-em
- Muzyka na żywo (skrzypce / wokal)
- Świąteczny pokaz z Mikołajem dla dzieci i dorosłych
- Pokaz tańca z nauką tańca
- Powitalne Prosecco
- Powitalny koktajl bezalkoholowy
- Fotobox personalizowany
- Możliwość przedłużenie uroczystości

Usługi dodatkowe wyceniane są indywidualnie, w zależności od wybranego wariantu i charakteru wydarzenia.

★★★★
Imperiall
Resort & MediSpa
Sianożęty



MENU 1

UROCZYSTA KOLACJA

Cena: 199 zł netto/os.

ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa z grzybów leśnych z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

- Filet z karpia smażony na maśle klarowanym
puree / bukiet warzyw
- Dorsz z musem cytrynowym
gratyn / mini brokuł

DESER

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Kompot z suszonych owoców

DANIA W BUFECIE

- Pasztecik z kapustą i grzybami
- Domowe pierogi ruskie
- Morszczuk w cieście
- Kuleczki ziemniaczane
- Marchewki baby z miodem i sezamem

BUFET ZIMNY

- Śledzik w dwóch odsłonach
- Mix pasztetów z żurawiną
- Sałatka z serem pleśniowym
- Tortellini z pesto, pomidorkami i mini mozzarellą
- Tymbaliki rybne
- Ciasta z hotelowej cukierni 2 rodzaje
- Kawa / herbata
- Woda mineralna

MENU 2

UROCZYSTA KOLACJA

Cena: 229 zł netto/os.

ZUPY

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Aksamitny krem z kurek

DANIE GŁÓWNE

- Halibut w sosie porowym
puree muslinowe / kalafior romanesco
- Łosoś pieczony z rozmarynem
pieczone ziemniaczki / groszek cukrowy z sezamem

DESER

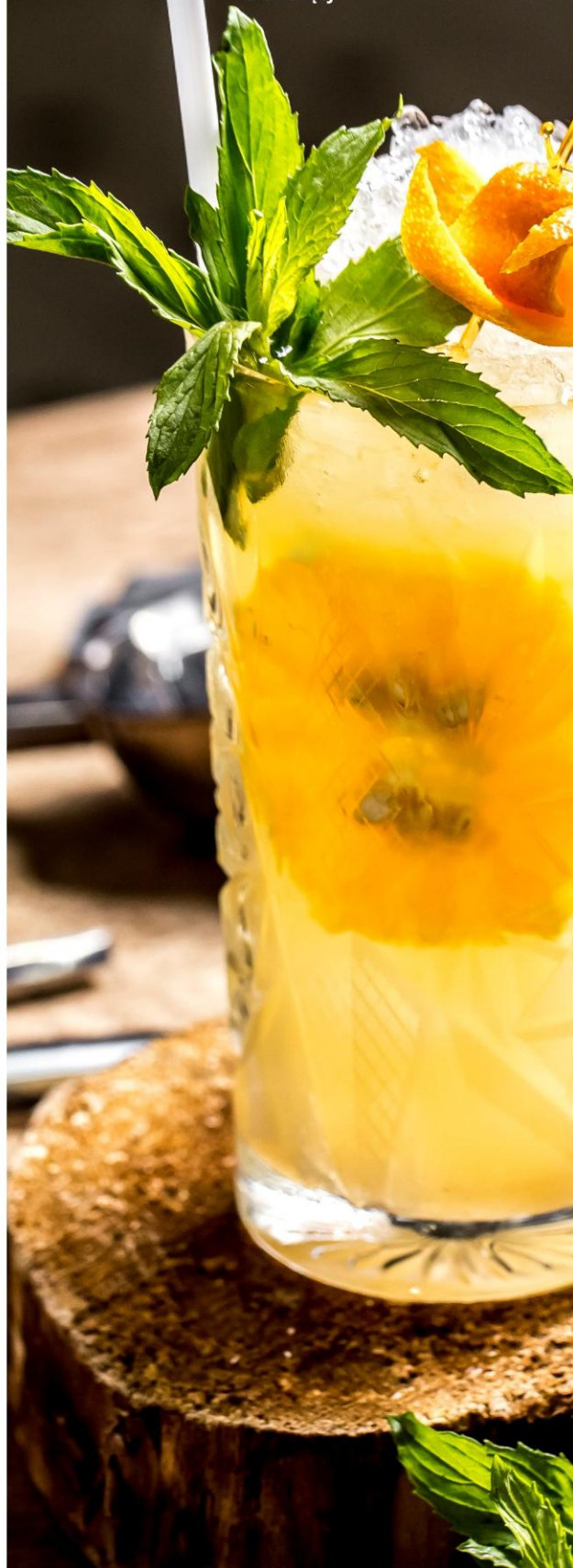
- Sernik z polewą czekoladową i orzeszkami ziemnymi

DANIA W BUFECIE

- Ryba w sosie greckim
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kapusta ze śliwkami
- Szyszki ziemniaczane
- Kalafior zapiekany

BUFET ZIMNY

- Śledzik w dwóch odstonach
- Tymbaliki z łososiem i brokułem
- Terina z kaczki z malinami
- Sałatka cesarska
- Roladki z wędzonego łososa z serkiem kremowym i koperkiem
- Ciasta z hotelowej cukierni 3 rodzaje
- Kawa / herbata
- Woda / sok pomarańczowy



OPEN BAR 1

KLASYCZNY

Cena: **180 zł brutto/os.**

Cena dla większych grup (60+ osób)

160 zł brutto/os.

ALKOHOLE

- Wódka Finlandia 0,5 l
- Piwo z beczki Lech Premium
- Piwo 0,0% But. Książęce Złote Pszeniczne
Lech 0,0%
- Wino Musujące „Włochy” Prosecco
Amanti Extra Dry
- Wino Białe Półwytrawne „Włochy”
Santa Libera – Pinot Grigio/Catarrato
- Wino Czerwone Półwytrawne „Włochy”
Santa Libera - Merlot

NAPOJE

- Coca-cola 0,85 l
- Sprite 0,85 l
- Sok pomarańczowy 1 l
- Sok jabłkowy 1 l
- Woda gazowana 1 l
- Woda niegazowana 1 l
- Tonik 1 l

OPEN BAR 3

VIP

Cena: **240 zł brutto/os.**

Cena dla większych grup (60+ osób)

220 zł brutto/os.

ALKOHOLE

- Wódka Finlandia 0,5 l
- Whisky Chivas Regal 12 YO 0,7 l
- Whiskey Jack Daniels Old No 0,7 l
- Irish Whiskey Bushmills The Original 1 l
- Gin Gordon's London Dry 0,7 l
- Likier Aperol 0,7 l
- Piwo Pilsner Urquell But. 0,5 l
- Piwo 0,0% But. Książęce Złote Pszeniczne 0,0%
- Lech 0,5 l
- Wino Musujące „Włochy” Prosecco Amanti Extra Dry 0,75 l
- Wino Białe Półwytrawne „Włochy” Santa Libera – Pinot Grigio/Catarrato 0,75 l
- Wino Czerwone Półwytrawne „Włochy” Santa Libera – Merlot 0,75 l

NAPOJE

- Coca-cola 0,85 l
- Sprite 0,85 l
- Tonic 1 l
- Sok pomarańczowy 1 l
- Sok jabłkowy 1 l
- Woda gazowana 1 l
- Woda niegazowana 1 l

OPEN BAR 2

EKSTRA

Cena: **220 zł brutto/os.**

Cena dla większych grup (60+ osób)

200 zł brutto/os.

ALKOHOLE

- Wódka Finlandia 0,5 l
- Irish Whiskey "Bushmills The Original" 1 l
- Gin Gordon's London Dry 0,7 l
- Piwo z beczki Lech Premium 0,5/0,3 l
- Piwo 0,0% But. 0,5 l
- Książęce Złote Pszeniczne 0,0%
- Lech 0,5 l
- Wino Musujące Prosecco Amanti Extra Dry 0,75 l
- Wino Białe Półwytrawne „Włochy”
Santa Libera – Pinot Grigio/Catarrato 0,75 l
- Wino Czerwone Półwytrawne „Włochy”
Santa Libera – Merlot 0,75 l
- Likier APEROL 0,7 l

NAPOJE

- Coca-cola 0,85 l
- Sprite 0,85 l
- Tonic 1 l
- Sok pomarańczowy 1 l
- Sok jabłkowy 1 l
- Woda gazowana 1 l
- Woda niegazowana 1 l

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- Oferta dotyczy organizacji Wigilii Firmowej dla grup od 30 osób.
- Rezerwacja terminu jest możliwa po potwierdzeniu jego dostępności.
- Standardowy czas trwania uroczystości wynosi 4 godziny.
- Istnieje możliwość przedłużenia czasu trwania spotkania – usługa dodatkowo płatna.
- Niewykorzystane świadczenia objęte ofertą nie podlegają wymianie ani zwrotowi.
- Dokonanie rezerwacji jest jednoznaczne z akceptacją Regulaminu Imperiall Resort & MediSpa.

FORMA PŁATNOŚCI

- Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia w terminie 3 dni roboczych od otrzymania zamówienia / podpisania umowy.
- Pozostała kwota płatna jest najpóźniej w dniu uroczystości.
- W przypadku rezygnacji zadatek nie podlega zwrotowi.
- Istnieje możliwość jednorazowej zmiany terminu rezerwacji – w miarę dostępności i po wcześniejszym uzgodnieniu.
- W przypadku niewykorzystania całości świadczeń objętych zamówieniem opłata za uroczystość nie ulega pomniejszeniu.





ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Z przyjemnością pomożemy zaplanować Państwa świąteczne spotkanie
i dopasować ofertę do indywidualnych potrzeb firmy.

tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl

Imperiall Resort & MediSpa | ul. Północna 6, Sianożęty | 78-111 Ustronie Morskie



www.imperiall.pl

Prezentowana oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej
w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego.