



ANSALDO
Restauracja

Oferta wigilijna dla firm

2026

DZIAŁ SPRZEDAŻY

Dorota

514 014 285 | marketing@lubhotel.pl

Dominika

517 253 224 | sprzedaz@lubhotel.pl

ul. Krańcowa 107A, Lublin

Dlaczego warto?

Firmowa Wigilia to coś więcej niż wspólny posiłek. To:

- okazja do podziękowania zespołowi i partnerom biznesowym za miniony rok,
- czas na budowanie relacji i integrację poza biurem,
- chwila wytchnienia w wyjątkowej atmosferze, pełnej ciepła i świątecznej magii,
- możliwość stworzenia niezapomnianych wspomnień, które scalają zespół.

W Restauracji Ansaldo dbamy o to, aby spotkania wigilijne były dopracowane w każdym detalu – od starannie dobranego menu, przez klimatyczne dekoracje, aż po profesjonalną obsługę.

Dlaczego Ansaldo?

- **Unikalny klimat** – eleganckie wnętrza inspirowane historią lotnictwa, idealne na uroczyste chwile.
- **Kuchnia oparta na tradycji** – potrawy świąteczne w nowoczesnym wydaniu, przygotowane ze świeżych, lokalnych składników.
- **Elastyczna oferta** – dopasujemy menu, aranżację i przebieg spotkania do potrzeb Twojej firmy.
- **Doświadczenie i obsługa** – zapewniamy pełne wsparcie organizacyjne i miłą atmosferę.
- **Dogodna lokalizacja** – Lublin, ul. Krańcowa 107 A, dogodny dojazd i darmowy parking dla gości.

Co otrzymujesz w cenie?

- profesjonalną obsługę kelnerską
- świąteczną muzykę w tle
- opłatek
- wystrój świąteczny
- salę na wyłączność
- preferencyjne ceny na alkohol



Pakiet podstawowy

99 zł netto/osoba

Zupa

Barszcz czerwony z majerankiem i uszkami z grzybami

Danie główne

Smażony filec z karpia z ziemniakami smażonymi w oleju lnianym, kwaszoną kapustą i sosem tatarskim

Deser

Sernik z sosem wiśniowym

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu

Pakiet standard

159 zł netto/osoba

Zupa

Krem ziemniaczany z wędzonym łososiem

Danie główne (1 do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, puree ziemniaczane, karmelizowana marchewka
- Łosoś z puree z zielonego groszku z mięcą, sosem cytrynowym i tagliatelle z marchwi

Przystawki zimne (łącznie 340g/os)

- Półmisek świątecznych mięs pieczonych własnego wyrobu
- Pasztet tradycyjny wieprzowo - wołowy z chutneyem z czerwonej cebuli
- Śledzie tradycyjne z cebulką
- Sałatka cezara z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i bursztynem
- Sałatka jarzynowa
- Roladka z tortilli z serem pleśniowym i duszonym porem
- Dodatki do mięs: marynowane grzybki, pikle, chrzan, ćwikła, musztarda, żurawina

Bufet słodki

Mix ciast świątecznych

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu

Pakiet premium

199 zł netto/osoba

Zupa

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

Danie główne (1 do wyboru)

- Łosoś , puree z kalafiora, sałatka z groszku i pomidorów, sos cytrynowy
- Noga kaczki w tymianku z sosem z gruszek duszonych w cydrze Lubelskim, kopytka, sałatka z rukoli i pieczonych buraków

Przystawki zimne (łącznie 320g/os)

- Półmisek świątecznych mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie na ostro po węgiersku z papryką i czerwoną cebulą w pomidorach
- Mini tatar z łososia
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorami i sosem francuskim
- Sałatka z śledziowa z burakiem
- Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem, pestkami dyni
- Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i suszonym pomidorem
- Dodatki do mięs: marynowane grzybki, pikle, chrzan, ćwikła, musztarda, żurawina

Przekąska gorąca na półmiskach

Kapusta wigilijna z grzybami oraz pierogi z kapustą i grzybami

Bufet słodki

Mix ciast świątecznych

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu

Napoje i Alkohole

Napoje gazowane 0,85 l.....	15 PLN netto
Wino grzane 0% 1l.....	45 PLN netto
Wino grzane 1 l.....	55 PLN netto
Wino domowe hiszpańskie półwytrawne białe/czerwone 0,5 l.....	35 PLN netto
Piwo Perła 0,5 l keg.....	11 PLN netto
Wódka Wyborowa 0,5 l.....	55 PLN netto
Wódka Finlandia 0,5 l.....	75 PLN netto
Wódka J.A Baczewski 0,5 l.....	95 PLN netto
Whisky Label 5 0,7 l.....	100 PLN netto

