



FIRMEN-WEIHNACHTSFEIERN AM MEER

Das AQUA RESORT in Międzyzdroje verbindet modernen Stil, zahlreiche Attraktionen auf dem Gelände und die kreative Küche von Chefkoch Cezary Kołek. Unsere Location ist ideal für Weihnachtsfeiern von Unternehmen sowie für festliche Jahresabschlussfeiern.



VORSCHLAG EINS: WARMES BUFFET – 2 STUNDEN LANG SERVIERT

SUPPEN: 1 ZUR WAHL	HAUPTGERICHTE: 3 ZUR WAHL	BEILAGEN: 3 ZUR WAHL
Borschtsch (Rote-Bete-Suppe) mit Teigtaschen / Pilz-Strudel (Kulebiak)	Gebratene Teigtaschen mit Kohl und Pilzen	Erbsen-Kohl-Gemüse
Pilzsuppe mit Sauerrahm und Petersilie	Paniertes Karpfenfilet	Traditioneller Weihnachtskohl mit Pilzen
Fischsuppe mit gebackenem Dorsch	Gebackener Dorsch mit Thymian und Knoblauch, serviert auf cremiger Pilzsauce	Kartoffeln in frischen Kräutern mariniert
Gulaschsuppe	Langsam geschmorter Schweinenacken in Rotweinsauce mit Rosmarin	Honigglasierte Rote Bete
	Filet in Pfifferlingsauce	Buchweizen mit Zwiebeln und Petersilie
		Cremiges Pilz-„Pęczotto“ mit Thymian und Weißwein

KALTES BUFFET – 2 STUNDEN LANG SERVIERT 6 ZUR WAHL

Karpfen in Aspik	Fisch in Essig	Hering in drei Variationen
„Griechischer“ Fisch	Westpommersche Makrelenpastete	Biskuitrolle mit gebackenem Lachs
Traditioneller Gemüsesalat	Nudeln mit Pilzen	Braten mit Meerrettich und Rote-Bete-Relish
Hausgemachte Sülze	Fleischpastete mit Chutney	Käseauswahl mit Nüssen

+ SÜSSBUFFET MIT HAUSGEMACHTEN KUCHEN:

Mohnrolle	Traditioneller Weihnachtslebkuchen	Käsekuchen	Apfelkuchen
Sahnerolle			



VORSCHLAG ZWEI:

WARMES BUFFET – 2 STUNDEN LANG SERVIERT

SUPPEN: 2 ZUR WAHL	HAUPTGERICHTE: 4 ZUR WAHL	BEILAGEN: 4 ZUR WAHL
Borschtsch (Rote-Bete-Suppe) mit Teigtaschen / Pilz-Strudel (Kulebiak)	Gebratene Teigtaschen mit Kohl und Pilzen	Erbsen-Kohl-Gemüse
Pilzsuppe mit Sauerrahm und Petersilie	Paniertes Karpfenfilet	Traditioneller Weihnachtskohl mit Pilzen
Fischsuppe mit gebackenem Dorsch	Gebratener Lachs mit blanchiertem Spinat und eingelegter Zitrone	Gebratene Kartoffeln in frischen Kräutern mariniert
Gulaschsuppe	Zander in cremiger Pilzsauce	Honigglasierte Rote Bete
	Langsam geschmorter Rindernacken in Demi-Glace	Buchweizen mit Zwiebeln und Petersilie
	Entenkeule im Confit	Cremiges Pilz-„Pęczotto“ mit Thymian und Weißwein

KALTES BUFFET – 4 STUNDEN LANG SERVIERT

8 ZUR WAHL

Karpfen in Aspik	Westpommersche Makrelenpastete	Hausgemachte Sülze
Fisch in Essig	Biskuitrolle mit gebackenem Lachs	Fleischpastete mit Chutney
Hering in drei Variationen	Traditioneller Gemüsesalat	Käseauswahl mit Nüssen
„Griechischer“ Fisch	Braten mit Meerrettich und Rote-Bete-Relish	

+ SÜSSBUFFET MIT HAUSGEMACHTEN KUCHEN:

Mohnrolle	Traditioneller Weihnachtslebkuchen	Käsekuchen	Apfelkuchen
Sahnerolle			



VORSCHLAG DREI:

SERVIERTES FESTMENÜ

SUPPEN: 1 ZUR WAHL	HAUPTGERICHTE 1 ZUR WAHL	DESSERTS: 1 ZUR WAHL
Borschtsch (Rote-Bete-Suppe) mit Teigtaschen / Pilz-Strudel (Kulebiak)	Zander mit schwarzen Linsen und eingelegter Zitrone	Weihnachtslebkuchen mit Chutney
Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl	Entenkeule im Confit mit Schupfnudeln und Gemüsesauce	Sahnerolle



FEIERN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER BEI UNS

Im Paket enthalten:

Exklusive Saalmiete für Gruppen ab 50 Personen	Late check out (bis 13:00 Uhr)	Nutzung der Hotelattraktionen: 5 Spielmarken pro Person für GAMEPORT / 2h im XGAMES -Bereich / 1h Nutzung der ganzjährigen Eisbahn
15% Rabatt auf Übernachtungen (Tagespreis)	Kostenlose Suite für den Organisator	

Additionally:

Zusätzlich bieten wir: 10% Rabatt auf alle Gesichts- & Körperbehandlungen, Rituale und Massagen	Zugang zum AquaPark, Swim-up-Bar und Saunabereich – 79 PLN / 2h
---	--



Paulina Czerwińska

+48 537 130 894

p.czerwinska@aqua-resort.pl

Patryk Smentek

+48 500 081 726

p.smentek@aqua-resort.pl

Katarzyna Piechowicz

+48 732 756 794

k.piechowicz@aqua-resort.pl

Ewa Nozdryn-Płotnicka

+48 604 051 354

e.plotnicka@aqua-resort.pl