



W harmonii z czasem  
w zgodzie z naturą

## Świąteczne spotkania firmowe

Zapraszamy Państwa do organizowania świątecznych spotkań firmowych dla pracowników, kontrahentów lub przyjaciół, w majątku Galiny.

Będzie to doskonały moment nie tylko na podsumowanie roku ale także na wzmocnienie pozytywnych relacji ze współpracownikami i partnerami biznesowymi.

W radosną atmosferę świąt wprowadzi Państwa wyjątkowy klimat naszych zabytkowych wnętrz, otoczenie pięknej warmińskiej przyrody oraz tradycyjne polskie potrawy bożonarodzeniowe.

[www.palac-galiny.pl](http://www.palac-galiny.pl)

## Uroczyste menu świąteczne

Przygotowane z myślą o przedświątecznym spotkaniu. Menu w formie bufetu obejmuje dania postne jak również potrawy mięsne. Dania przygotowane według receptur naszej Szeffowej kuchni, w oparciu o lokalnie wytwarzane produkty.



## Tradycyjne menu wigilijne

Polecamy klastyczne dania postne jakie goszczą na tradycyjnym polskim stole wigilijnym jak również potrawy charakterystyczne dla kuchni warmińsko-mazurskiej.

Menu obejmuje zarówno potrawy ciepłe jak i zimne podawane w formie bufetu.







## Zimowy kulig po malowniczym szlaku Trzech Stawów

Jeśli chcecie Państwo aby ten wieczór jeszcze lepiej zapadł w pamięć uczestników, proponujemy prawdziwy konny kulig.



## Promocyjna cena noclegu

Uzupełnieniem naszej oferty świątecznych spotkań firmowych jest promocyjna cena noclegu. Oferujemy Państwu pobyty w zabytkowych wnętrzach XVI w. Pałacu i XIX w. Folwarku.

Cena noclegu w pokoju dwuosobowym  
95 zł brutto/os./doba.

W cenę wliczone jest śniadanie w formie bufetu, miejsce parkingowe, dostęp do bezprzewodowego internetu.

Zapraszamy do kontaktu, z przyjemnością zapoznamy Państwa z pełną ofertą.

Jakub Bondar  
tel. +48 517 435 021  
email. j.bondar@palac-galiny.pl

[www.palac-galiny.pl](http://www.palac-galiny.pl)

*Menu*



*świąteczne*

*Przystawka*

*Paszтет szpinakowo kurkowy w cieście francuskim*

*Danie główne*

*Pierś kaczki pieczonej z jabłkami i domowymi kluseczkami*

*Zakąski zimne*

*Deska pieczonych mięs i swojskich paszтетów*

*Pstrąg w galarecie*

*Roladki z cukinii z serkiem ziołowym*

*Sałatka śledziowa*

*Sałatka z pieczonego buraka na karmelizowanym grejpfrucie*

*Sałatka z brokułów w sosie czosnkowym posypana prażonymi migdałami*

*Zakąski gorące*

*Pierogi mieszane /ruskie, z kapustą i grzybami/*

*Barszcz czerwony z kulebiakiem*

*Desery*

*Tort makowy*

*Ciasto drożdżowe*

*Piernik*

*Cena powyższego menu: 120 zł brutto/osobę*

*Cena zawiera również napoje:  
kawa, herbata, kompot z suszonych owoców, woda z cytryną*



*Menu*



*wigilijne*

*Dania na gorąco*

*Pierogi z kapustą i grzybami*

*Pierogi ruskie*

*Karp smażony*

*Gołąbki z kaszą i grzybami*

*Barszcz z uszkami*

*Dania na zimno*

*Śledź w czerwonym winie*

*Ryba po grecku*

*Pstrąg w galarecie*

*Śledź po polsku*

*Pieczeń z łososia z wędzonym pstrągiem i limonką*

*Salatka śledziowa*

*Desery*

*Tort makowy*

*Ciasto drożdżowe*

*Piernik*

Cena powyższego menu: 95 zł brutto/osobę

Cena zawiera również napoje:  
kawa, herbata, kompot z suszonych owoców, woda z cytryną







# *Zimowy Kulig*

## *po malowniczym Szlaku Trzech Stawów*

*Jeśli chcecie Państwo, aby ten wieczór jeszcze lepiej zapadł w pamięć uczestników,  
proponujemy prawdziwy konny kulig.  
Przewieziemy Państwa po najurokliwszych trasach Majątku Galiny.  
Gwarantujemy zabawę na świeżym powietrzu, wyjątkowy klimat i wspaniałe widoki.*



Koszt kuligu: 20 zł brutto/osobę

Dla firm które skorzystają z pełnego pakietu usług czyli świątecznej kolacji oraz noclegu,  
kulig proponujemy gratis!

Kulig odbędzie się bez względu na pogodę. W przypadku braku śniegu, sanie zastąpimy wozami.

