Firmowa Wigilia przy wspólnym stole

Kameralne spotkanie świąteczne dla zespołu w Redzie

Fiume Studio daje firmie wyłączność przestrzeni i swobodę, której trudno oczekiwać w restauracji. To czas na rozmowę, relacje i wspólny stół — bez przypadkowych gości i restauracyjnego zgiełku.

DO WYBORU

- **Świąteczny stół z cateringiem**
- **Pełna organizacja spotkania**
- **Wigilia z warsztatem kulinarnym**
- **Roślinna Wigilia Street Food**

Reda • do 20 osób

Cztery sposoby na firmowe zakończenie roku - od spokojnej kolacji po wspólne gotowanie.

wyłączność	4 warianty	wspólny stół
całe studio dla zespołu	różny zakres i budżet	rozmowa i prawdziwa integracja

Fiume Studio to miejsce doświadczeń, relacji i emocji wokół wspólnego stołu.

Reda, ul. Ogrodników 22B | irmina@fiume-studio.pl | fiume-studio.pl

1. Wybierz charakter spotkania

Każdy wariant obejmuje wyłączność przestrzeni Fiume Studio, przygotowanie sali, zastawę oraz sprzątanie po wydarzeniu. Różnią się zakresem cateringu, obsługi i udziałem uczestników w przygotowaniu kolacji.

Wariant	Cena netto	Czas	Najlepszy wybór dla
Świąteczny stół	**239 zł/os.**	4 godz.	zespołu, który chce spokojnie porozmawiać przy tradycyjnym menu
Wigilia Fiume - pełna	**349 zł/os.**	5 godz.	firmy oczekującej kompletnej organizacji i bogatego stołu
Wigilia z warsztatami	**od 369 zł/os.**	4-4,5 godz.	zespołu, który wybiera niestandardową integrację zamiast klasycznej wigilii
Roślinna Wigilia Street Food	**Od 369 zł/os**	5-6 godz.	zespołu, który chce nowoczesnej, w pełni roślinnej integracji

Co daje Fiume?

PRZESTRZEŃ

- kameralna sala na wyłączność - bez przypadkowych gości
- 8-metrowa wyspa, wspólny stół oraz strefa barowa
- swobodna atmosfera sprzyjająca rozmowom i relacjom

ORGANIZACJA

- przygotowanie sali, zastawy i świątecznego stołu
- opieka gospodarza wydarzenia
- możliwość dopasowania menu do alergii po wcześniejszym uzgodnieniu

Ważne: podane ceny obowiązują przy minimalnej liczbie uczestników wskazanej w pakiecie. Przy mniejszej grupie obowiązuje minimalna wartość rezerwacji.

fiume-studio.pl | Reda, ul. Ogrodników 22B | strona 2

1. Świąteczny stół

239 zł netto / os.

minimum 10 osób
4 godziny

Prostsza, korzystna cenowo propozycja dla firmy, która chce zapewnić pracownikom tradycyjną kolację wigilijną w przyjemnej, prywatnej przestrzeni.

W cenie

PRZESTRZEŃ I OBSŁUGA

- wynajem całego Fiume Studio na 4 godziny
- pełne świąteczne nakrycie stołu i wystrój świąteczny
- zastawa, szkło, podgrzewacze oraz sprzątanie po spotkaniu
- serwis kawowy: kawa, wybór herbat, mleko i dodatki

MENU I SERWIS

- bufet wigilijny przygotowany dla całej grupy
- podanie dań ciepłych i zimnych
- dwa rodzaje domowego ciasta
- woda gazowana i niegazowana oraz podstawowa opieka gospodarza

Przykładowe menu

Menu ma charakter propozycji — szczegóły dobieramy indywidualnie. Catering jest dostępny po wcześniejszym uzgodnieniu terminu i potwierdzeniu dostępności.

DANIA CIEPŁE

- barszcz czerwony
- roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- pierogi z kapustą i grzybami oraz paszteciki z mięsem

ZIMNY STÓŁ

- łosoś w galarecie oraz rolada z łososia ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- tatar ze śledzia na kromce pieczywa
- sałatka śledziowa z burakami i sałatka Cezar
- polędwica wieprzowa z musem chrzanowym
- rolada drobiowa z papryką i pieczarkami

SŁODKI FINAŁ

- makowiec z jabłkami i kruszonką oraz sernik wiedeński

Świąteczny stół i detale aranżacji w Fiume Studio.

2. Wigilia Fiume - pełna

349 zł netto / os.

minimum 10 osób
5 godzin

Rozbudowana propozycja spotkania — od odświętnie przygotowanej sali, przez bogaty catering, po słodki stół. Firma przychodzi na gotowe i może skupić się wyłącznie na zespole.

W cenie

PEŁNA ORGANIZACJA

- wynajem całego Fiume Studio na 5 godzin
- eleganckie nakrycie, pełna zastawa i dekoracje świąteczne
- podstawowa opieka gospodarza wydarzenia
- podanie dań oraz sprzątanie po spotkaniu

NAPOJE I DODATKI

- serwis kawowy: kawa, herbata, mleko i dodatki
- woda gazowana i niegazowana oraz soki
- słodki stół z dwoma wypiekami premium
- spokojna muzyka i świąteczna oprawa wnętrza
- wino włoskie półwytrawne w ilości degustacyjnej

Przykładowe menu premium

Menu ma charakter propozycji. Wybrane pozycje możemy zamienić lub dopasować indywidualnie po wcześniejszym uzgodnieniu, pod warunkiem dostępności cateringu.

DANIA CIEPŁE

- zupa grzybowa
- zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- pieczone uda z kaczki z musem z czarnej porzeczki
- pierogi z kapustą i grzybami

RYBY I SAŁATKI

- łosoś w galarecie, terrina z łososia oraz rolada z pstrąga z warzywami
- dorsz po grecku
- sałatka z kaczką i dressingiem malinowym
- sałatka z prosciutto

ZIMNE MIĘSA I SŁODKOŚCI

- indyk z żurawiną w galarecie, polędwiczka Wellington i roladka z kurczaka ze szpinakiem i fetą
- dwa wypieki do wyboru, np. sernik pistacjowy, malinowa chmurka, brownie lub makowiec

Pełna oprawa wnętrza przygotowana na spotkanie firmowe.

fiume-studio.pl | Reda, ul. Ogrodników 22B | strona 4

3. Wigilia z warsztatami

od 369 zł netto / os.

Minimum 10 osób
4-4,5 godziny

Niestandardowa propozycja dla firmy, która zamiast klasycznej kolacji wigilijnej wybiera wspólne działanie, dobrą zabawę i integrację przy gotowaniu. Temat warsztatu nie musi być związany ze świętami - wybieramy go indywidualnie, zależnie od preferencji grupy oraz dostępności prowadzącego.

Jak wygląda spotkanie

2. **Powitanie -** krótkie wprowadzenie, podział na zespoły i omówienie menu.
3. **Warsztat kulinarny -** prowadzący pokazuje techniki, a uczestnicy wspólnie przygotowują dania związane z wybranym tematem.
4. **Kolacja przy wspólnym stole -** jemy to, co przygotowaliśmy, rozmawiamy i celebrujemy zakończenie roku; na życzenie możemy dodać wybrane akcenty wigilijne.

Temat wybieramy indywidualnie

W zależności od terminu i dostępności prowadzącego może to być między innymi warsztat pizzy neapolitańskiej, sushi, ramenu albo inny temat z aktualnej oferty Fiume Studio. Ostateczny program i menu potwierdzamy przy rezerwacji.

Świąteczny akcent według potrzeb: warsztat można rozszerzyć o barszcz z uszkami, słodki finał oraz lekki pakiet napojów. Ceny i propozycje smaków znajdują się na następnej stronie.

Pakiet obejmuje

WARSZTATY

- prowadzącego, wszystkie produkty i sprzęt
- temat dopasowany do grupy i dostępności prowadzącego
- przepisy oraz wspólną pracę w zespołach
- fartuchy i przygotowane stanowiska

SPOTKANIE

- wynajem sali i wspólną kolację
- kawę, herbatę i wodę
- wino białe/czerwone włoskie półwytrawne w ilości degustacyjnej
- zastawę, obsługę i sprzątanie

Fiume Studio - przestrzeń do wspólnego gotowania, rozmów i kolacji.

5. Dodatki do warsztatów kulinarnych

Bazowy pakiet warsztatowy można uzupełnić o wybrane świąteczne dodatki. Zamawiamy je dla całej grupy po wcześniejszym uzgodnieniu.

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi	**30 zł netto/os.**
Jedno ciasto do wyboru - ok. 14 porcji	**260 zł netto**
Dwa ciasta, dwa rodzaje - ok. 28 porcji	**480 zł netto**
Lekki pakiet napojów	**49 zł netto/os.**

Pakiet napojów obejmuje białe i czerwone wino, piwo, piwo bezalkoholowe oraz prosecco bezalkoholowe - łącznie około trzech porcji napojów na osobę, podawanych jako wspólna pula dla grupy.

Ciasta do wyboru

KLASYCZNE ŚWIĄTECZNE

- makowiec z jabłkami i kruszonką
- sernik wiedeński
- sernik Lotus na korzennym spodzie

ZIMOWE I AROMATYCZNE

- sernik miodowo-cynamonowy
- szarlotka z nutą rozmarynu
- tarta makowa

Wypieki premium, m.in. sernik pistacjowy, malinowa chmurka lub sernik dubajski: dopłata 30-50 zł netto za ciasto, zależnie od wyboru.

Przykład świątecznego warsztatu pizzy

WŁOSKIE SMAKI ZIMĄ

- focaccia z rozmarynem, oliwą, solą morską i karmelizowaną cebulą
- pizza bianca z grzybami, wędzonym serem, cebulą i rozmarynem

ŚWIĄTECZNY FINAŁ

- pizza z gruszką, gorgonzolą, orzechami i delikatną żurawiną
- klasyczna pizza neapolitańska

Ostateczny program, dodatki i ilości potwierdzamy przy rezerwacji, zależnie od liczby uczestników oraz dostępności prowadzącego i cateringu.

fiume-studio.pl | Reda, ul. Ogrodników 22B | strona 6

4. Roślinna Wigilia Street Food

Od 369 zł/os

minimum 10 osób
5-6 godzin

Świąteczna integracja przygotowana we współpracy z Maj Meals. Polskie smaki wigilijne spotykają się tu z lekką, nowoczesną formą street foodu. Całe menu jest roślinne, ale zostało ułożone tak, aby smakowało również osobom, które na co dzień wybierają tradycyjną kuchnię.

Jak wygląda spotkanie

1. **Powitanie i starter -** pierwszy toast oraz roślinny śledzik na focacci.
2. **Wspólne gotowanie -** około 2-2,5 godziny pracy w trzech zespołach. Najdłuższe procesy przygotowuje wcześniej prowadzący, a uczestnikom zostają najbardziej spektakularne etapy.
3. **Świąteczna biesiada -** gotowe dania trafiają na wspólny stół, a pozostała część spotkania jest przeznaczona na spokojną kolację i rozmowy.

Świąteczne menu street food

STREET FOOD TWIST

- roślinny śledzik z boczniaków na rzemieślniczej focacci, z różową cebulką i koperkiem
- parowane bułeczki bao z bigosem, śliwką i wędzonym tofu
- chrupiące sajgonki z kapustą i grzybami, z korzennym sosem śliwkowym

GŁÓWNY STÓŁ I DESER

- roślinna kaczka karmelizowana na patelni
- ziemniaki Hasselback z rozmarynem, czosnkiem i oliwą
- zasmażana czerwona kapusta
- korzenne roślinne tres leches w słoiczkach

Pakiet obejmuje

WARSZTATY

- prowadzącego oraz przygotowanie pracochłonnych półproduktów
- wszystkie produkty, sprzęt i stanowiska dla trzech zespołów
- około 2-2,5 godziny aktywnego gotowania

SPOTKANIE

- wynajem Fiume Studio na 5-6 godzin
- wspólną kolację, kawę, herbatę i wodę
- zastawę, podstawową obsługę i sprzątanie

Menu może zostać dopasowane do alergii po wcześniejszym uzgodnieniu. Dodatki i pakiet napojów wyceniamy zgodnie z ofertą.

6. Warunki i możliwości rozszerzenia

Najważniejsze zasady rezerwacji

Rezerwację terminu potwierdza wpłata 100% wartości zamówienia.

Ostateczną liczbę uczestników oraz informacje o alergiach należy przekazać najpóźniej 10 dni przed wydarzeniem.

Ceny są cenami netto; zostanie do nich doliczony VAT według stawki właściwej dla danej usługi.

Ceny podstawowe nie obejmują alkoholu ani dodatków wskazanych w wariancie warsztatowym; można je zamówić zgodnie z podanym cennikiem.

Menu może zostać dopasowane do potrzeb grupy po wcześniejszym uzgodnieniu; istotne zmiany mogą wpłynąć na cenę.

Każda dodatkowa rozpoczęta godzina wynajmu: 300 zł netto.

Dodatki na życzenie

Pakiet napojów do warsztatów	**49 zł netto/os.**
Barszcz czerwony z uszkami	**30 zł netto/os.**
Słodki finał do warsztatów	**od 260 zł netto**
Dodatkowa godzina spotkania	**300 zł netto**

Zarezerwuj termin dla swojego zespołu

Fiume Studio • Reda, ul. Ogrodników 22B
irmina@fiume-studio.pl | fiume-studio.pl

Fiume Studio to miejsce doświadczeń, relacji i emocji wokół wspólnego stołu.

fiume-studio.pl | Reda, ul. Ogrodników 22B | strona 8