SREBRNY BUCZNIK WELLNESS & RESTAURANT

Spotkania wigilijne dla firm

Świętuj inaczej.
W sercu Beskidów.





Miejsce, które można przeżyć na wiele sposobów.

Srebrny Bucznik łączy historię, naturę i kilka zupełnie różnych przestrzeni – każda może nadać spotkaniu inny charakter.

HOTEL Z DUSZĄ	Kameralny obiekt osadzony w miejscu z historią.
OGRÓD I NATURA	2 ha przestrzeni, którą można dowolnie zaaranżować. Zimowy team building? Oczywiście!
BUKOVA	Włoska restauracja z klimatem – energia i smak prosto z Italii w sercu Beskidów.
ORANŻERIA	Kameralna, całoroczna przestrzeń ukryta w ogrodzie.
GÓRALSKI SZAŁAS	Drewno, prawdziwy ogień, ruszt i autentyczny beskidzki klimat.

4 SCENARIUSZE SPOTKANIA 4 WYJĄTKOWE PRZESTRZENIE

Wybierzcie przestrzeń.

Każdy scenariusz potrzebuje właściwej oprawy.

Cztery przestrzenie — od kameralnego stołu po góralski wieczór przy ogniu.



SALA BANKIETOWA

LICZBA OSÓB 20–100



ORANŻERIA

LICZBA OSÓB 5–14



SALKA VIP

LICZBA OSÓB 5–18



SZAŁAS GÓRALSKI

LICZBA OSÓB 15–45

Cztery sposoby na świąteczny wieczór.



WIGILIA PRZY WSPÓLNYM STOLE

Tradycyjne świąteczne smaki podawane w wazach i na półmiskach – tak, by cały stół mógł się nimi dzielić.



POLSKO-WŁOSKIE ŚWIĘTA

Polskie świąteczne smaki spotykają włoską kulturę stołu i charakter Bukovej.



CHRISTMAS DINNER

Elegancka, serwowana kolacja świąteczna w wydaniu fine dining.



KULIG I BIESIADA W SZAŁASIE

Zimowa trasa, pochodnie, grzaniec i wspólna biesiada przy prawdziwym ogniu.



Wigilia przy wspólnym stole

Tradycyjne smaki. Wspólne półmiski. Święta takie, jak lubimy je najbardziej.

MENU

ZUPA (1 do wyboru)

Tradycyjna zupa grzybowa
Barszcz czerwony z uszkami

RYBY (2 do wyboru z 4 propozycji)

Karp smażony
Łosoś pieczony z ziołami
Sandacz smażony na maśle
Dorsz

DANIA I DODATKI NA WSPÓLNY STÓŁ

Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta kiszona z leśnymi grzybami
Ziemniaki okraszone masłem i cebulą
Puree ziemniaczane z chrzanem
Kapusta biała na ciepło
Tradycyjna sałatka jarzynowa

DESER

Sernik z pomarańczą
Makowiec

189 pln / os.

Polsko-włoskie Święta

Dwie tradycje. Jeden świąteczny stół.

Menu łączące polskie smaki Bożego Narodzenia z włoską kulturą celebracji przy stole.

MENU

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia na foccaci

ZUPA / CIEPŁA PRZYSTAWKA

Krem z pieczonych buraków z kozim serem i grissini

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza z gnocchi z bryndzą i grzybami

ŚWIĄTECZNY FINAŁ

Tiramisu makowe

159 pln / OS.





Christmas Dinner

Smaki świąt zamknięte w eleganckiej, zimowej kolacji fine dining.

MENU

AMUSE-BOUCHE

Pralina z koziego sera z żurawiną i orzechem włoskim

PRZYSTAWKA

Gravlax z łososia z musem chrzanowym

ZUPA

Esencjonalny barszcz z agnolotti z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza z puree z selera i sosem na bazie palonego masła

DESER

Panna cotta piernikowa z konfiturą pomarańczową

PETIT FOUR

Tartaletka z kremem kajmakowym

269 pln / os.

Kulig i biesiada w góralskim szałasie

Zimowy wieczór, który zaczyna się w drodze, a kończy przy prawdziwym ogniu.

MENU BIESIADNE

NA POWITANIE W SZAŁASIE

Rozgrzewający zimowy koktajl

PROSTO Z OGNIA I RUSZTU

Kiełbasa
Kaszanka
Kofty wieprzowe
Pstrąg w dzikich ziołach z cytrusami

DODATKI

Kapusta zasmażana
Pieczone ziemniaki
Regionalne dodatki
Domowe pieczywo
Sałatka z pieczonych ziemniaków
Mix sałat

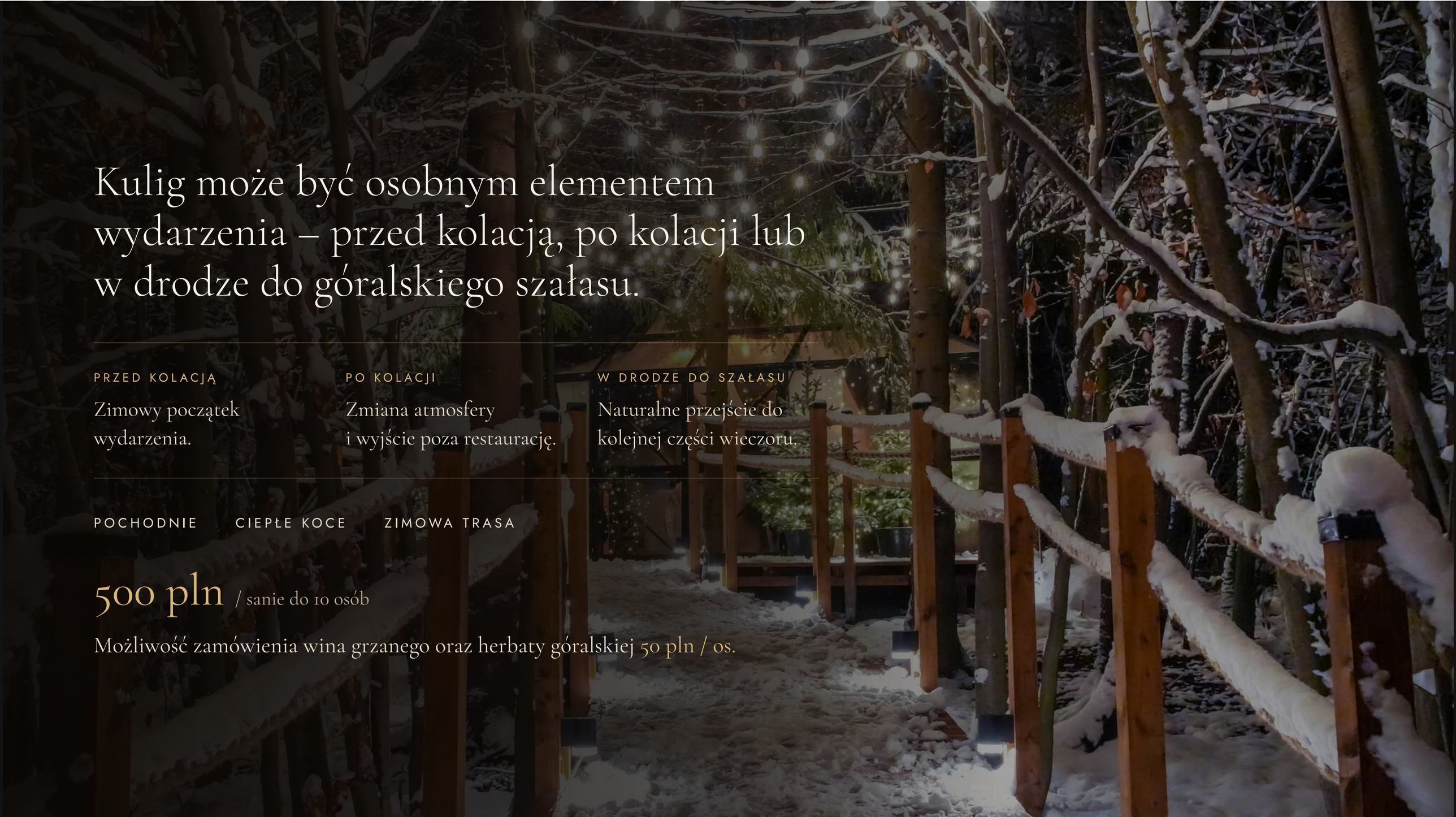
179 pln / os.

OPCJONALNIE — BUFET GÓRALSKI

55 pln / os.

Pasztet z chrzanem i żurawiną · Deska wędlin swojskich · Deska serów regionalnych · Sałatka jarzynowa · Tymbaliki drobiowe · Smalec wieprzowy · Pikle · Chleb swojski





Kulig może być osobnym elementem wydarzenia – przed kolacją, po kolacji lub w drodze do góralskiego szałasu.

PRZED KOLACJĄ

Zimowy początek wydarzenia.

PO KOLACJI

Zmiana atmosfery i wyjście poza restaurację.

W DRODZE DO SZAŁASU

Naturalne przejście do kolejnej części wieczoru.

POCHODNIE CIEPŁE KOCE ZIMOWA TRASA

500 pln / sanie do 10 osób

Możliwość zamówienia wina grzanego oraz herbaty góralskiej 50 pln / os.

Dopełnijcie wieczór.

Dodatki, które zmieniają firmową kolację w wydarzenie.

KAPELA GÓRALSKA — od 1500 pln

Muzyka na żywo i prawdziwy beskidzki klimat.

FONTANNY ISKIER — od 400 pln

Efektowna oprawa wybranego momentu wieczoru – wejścia, toastu, wręczenia wyróżnień lub finału.

KONFETTI — od 800 pln

Mocny efekt podczas wspólnego finału lub podsumowania wydarzenia.

DJ / MUZYKA NA ŻYWO — od 4000 pln

Muzyczna oprawa dalszej części wieczoru dopasowana do charakteru wydarzenia.

BASE CAMP — od 2000 pln / grupa

Integracja firmowa w górskim klimacie.

ŚCIANKA FOTOGRAFICZNA — od 700 pln

Elegancka strefa zdjęciowa przygotowana specjalnie dla uczestników wydarzenia.

INTEGRACYJNY QUIZ FIRMOWY — od 900 pln

Zabawa angażująca cały zespół.

Ceny atrakcji dodatkowych są cenami orientacyjnymi i zależą od wybranego zakresu realizacji.



Kuchnia, która dzieje się przy gościach.

Kulinarne doświadczenia, które stają się częścią wydarzenia.

PASTA LIVE

Makaron przygotowywany na żywo przy gościach i wykańczany w kręgu Parmigiano Reggiano.

W ramach stacji: Makaron Carbonara

67 pln / os.

WŁOSKI STÓŁ

Włoski stół do swobodnego częstowania się na rozpoczęcie uroczystości.

Włoskie sery · Włoskie wędliny · Oliwki · Focaccia · Grissini · Suszony pomidor · Karczochy

69 pln / os.

TIRAMISÙ LIVE

Klasyczne włoskie tiramisù przygotowane w dużej formie i efektownie porcjowane przy gościach.

39 pln / os.

STÓŁ Z BESKIDÓW

Regionalny stół do swobodnego częstowania się, oparty na smakach Beskidów.

Regionalne sery · Wędliny · Domowe pieczywo · Masła · Pikle · Ogórki kiszone · Grzyby marynowane

59 pln / os.

PIEROGARNIA

Stacja z kilkoma rodzajami pierogów przygotowywanych i serwowanych dla gości.

Pierogi z kapustą i grzybami · Pierogi z farszem z ziemniaków i twarogu

57 pln / os.

ZIMOWY STÓŁ DESEROWY

Świąteczny stół słodkości dostępny dla gości przez dalszą część wieczoru.

Piernik · Makowiec · Tartaletki z kremem kajmakowym · Sernik

55 pln / os.

Ceny stacji kulinarnych obowiązują jako dodatki do wybranego scenariusza spotkania.



Bar jako doświadczenie.

Pierwszy toast też może być wydarzeniem.

APERITIF — 39 pln / os.

Efektowne rozpoczęcie wieczoru z winem musującym lub autorskim koktajlem powitalnym.

WINTER COCKTAIL BAR — 99 pln / os.

Świąteczna karta zimowych koktajli i mocktaili przygotowywanych dla gości.

ITALIAN BAR — 120 pln / os.

Bar inspirowany włoską kulturą aperitivo.

Prosecco · Aperol Spritz · Negroni · Limoncello · White negroni

---

BESKIDZKI BAR — 79 pln / os.

Bar inspirowany zimowymi smakami regionu.

Grzaniec · Nalewki · Zimowe napary · Fireball

Napoje i alkohole

Dobierzcie formę serwisu do charakteru i długości wydarzenia.

OPEN BAR

WARIANT SOFT — 79 pln / os.
napoje bezalkoholowe, kawa, herbata, woda, soki

WARIANT CLASSIC — 149 pln / os.
soft, piwo, wino białe i czerwone

WARIANT PREMIUM — 229 pln / os.
soft, piwo, wino, prosecco, wódka, wybrane drinki

OPŁATA KORKOWA

40 pln / butelka wina lub prosecco
70 pln / butelka alkoholu mocnego

ALKOHOLE WEDŁUG ZAMÓWIEŃ

Wino białe: od 110 pln / butelka
Wino czerwone: od 110 pln / butelka
Prosecco: od 130 pln / butelka
Piwo: 18 pln / szt.
Wódka: od 140 pln / 0,5 l





CHRISTMAS RESET

2h regeneracji tylko dla Was.

Wszystkie strefy przygotowujemy dla zespołu, a każdy wybiera własny sposób odpoczynku.

WEWNĘTRZNA STREFA WELLNESS NA WYŁĄCZNOŚĆ

Basen · Jacuzzi · Sauna infrared

1000 pln / 1h

MASAŻE | 15 MINUT

Do wyboru:

Masaż twarzy: 97 pln / os.

Masaż pleców: 97 pln / os.

LEŚNA STREFA WELLNESS

Balia 150 pln / h

Jacuzzi 100 pln / h

Sauna 100 pln / h

ZIMOWA OPRAWA

Rozpalony ogień · Ciepły grzaniec · Przekąski

LEŚNA STREFA & WEWNĘTRZNE WELLNESS TYLKO DLA WAS NA 2H

Swobodne korzystanie ze wszystkich przygotowanych stref bez narzuconego harmonogramu.

WYNAJĘCIE STREFY

2500 pln / 2 h







Srebrny Bucznik na wyłączność.

Kameralny hotel osadzony w miejscu z historią.

Po spotkaniu nie trzeba wracać do domu. Cały obiekt może stać się prywatną przestrzenią Waszego zespołu.

31
POKOJE

70
MIEJSC NOCLEGOWYCH

WSZYSTKO POD JEDNYM ADRESEM

Nocleg · Restauracja Bukova · Wellness · Góralski szałas · Ogród · Śniadanie

HOTEL NA WYŁĄCZNOŚĆ

Prywatność, swoboda i możliwość prowadzenia wydarzenia we własnym rytmie.

NOCLEG

Pokój 1-osobowy: 300 pln / doba
Pokój 2-osobowy: 450 pln / doba

HOTEL NA WYŁĄCZNOŚĆ

od 14 900 pln / doba

UPOMINKI

Niech ten wieczór zostanie z nimi na dłużej.

Nie pozwólcie gościom wyjechać z pustymi rękami. Podarujcie im upominek związany z miejscem i doświadczeniem, które właśnie przeżyli.

BUKOVA AT HOME

129 pln / zestaw

Kulinarne pudełko inspirowane restauracją Bukova.

W środku: Włoski makaron · Autorski sos lub pesto · Oliwa · Karta z recepturą Szefa Kuchni

CIAO BOX

99 pln / zestaw

Świąteczny włoski upominek.

W środku: Włoska kawa · Cantuccini

BUKOVA GOURMET

120 pln / zestaw

Pudełko z wyselekcjonowanymi smakami inspirowanymi kuchnią Bukovej.

W środku: Oliwa smakowa · Domowa konfitura · Cantuccini

SPA GIFT

250 pln / voucher

Upominek zapraszający do ponownego doświadczenia Srebrnego Bucznika.

W środku: Voucher na masaż

ROŚLINA MIESIĄCA — WELCOME GIFT

59 pln / zestaw

Tematyczny upominek inspirowany aktualną Rośliną Miesiąca.

W środku: Tematyczne ciasteczko · Pachnący woreczek · Element rytuału · Personalizowana karta od firmy



Świętujcie w tygodniu. Zyskajcie więcej.

20% rabatu na firmowe spotkania wigilijne organizowane od poniedziałku do środy.

−20%

