alebosco
BISTRO & RESTAURANT

WIGILIE FIRMOWE

W ALEBOSCO – 2026

Wyjątkowe spotkania przy świątecznym stole



PODKOWA LEŚNA

Mieścimy się w Podkowie Leśnej, około 30 minut od centrum Warszawy i zaledwie 3 minuty spacerem od stacji WKD Podkowa Główna.

PARKINGI

Na miejscu dostępny jest mały parking dla gości, a w okolicznych uliczkach jest wiele bezpłatnych miejsc parkingowych.

Podkowa Leśna, ul. Jana Pawła II 11 · tel. 573 980 891 · www.alebosco.pl



Święta w Alebosco

DOBRE JEDZENIE · ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA · CZAS RAZEM

Firmowa Wigilia to przede wszystkim spotkanie. Czas, żeby na chwilę zwolnić, usiąść razem przy stole i zakończyć rok w dobrym towarzystwie.

W Alebosco w czasie świąt Bożego Narodzenia zmieniamy nasze menu śródziemnomorskie na dania świąteczne: śledzie, pierogi, sałatki i makowce. Dodajemy do tego ciepłe wnętrza i świąteczną oprawę i mamy idealne miejsce zarówno na kameralną kolację zespołu, jak i większe firmowe przyjęcie.



Przestrzenie Alebosco

Znajdźcie idealne miejsce dla swojego zespołu

Alebosco daje możliwość organizacji zarówno niewielkiej firmowej kolacji, jak i większego świątecznego spotkania. W zależności od liczby Gości możemy zaproponować jedną z kilku przestrzeni restauracji.

Bistro DO OK. 25 OSÓB

Kameralna sala na parterze. Idealna dla mniejszych zespołów i spotkań przy wspólnym stole.

Sala Główna DO OK. 50 OSÓB

Największa przestrzeń restauracji na parterze. Sprawdzi się podczas większych firmowych kolacji i świątecznych przyjęć.

Antresola DO OK. 26 OSÓB

Przestrzeń na piętrze restauracji, zapewniająca większą prywatność ale wgląd na to co się dzieje na głównej sali.

Przyziemie DO 80 OSÓB

Dwie sale po 40 osób, które można połączyć w jedną przestrzeń – łącznie dla 80 osób.



Bistro DO OK. 25 OSÓB



Sala Główna DO OK. 50 OSÓB





Bistro DO OK. 25 OSÓB Kameralna sala na parterze. Idealna dla mniejszych zespołów i spotkań przy wspólnym stole. **Czas trwania przyjęcia – do 4 godzin.**





Sala Główna

DO OK. 50 OSÓB

Największa przestrzeń restauracji na parterze.

Czas trwania przyjęcia – do 4 godzin.

Antresola

do ok. 26 osób

Przestrzeń na piętrze restauracji, zapewniająca większą prywatność ale wgląd na to co się dzieje na głównej sali.





Antresola

DO OK. 26 OSÓB

Przestrzeń na piętrze, z widokiem na główną salę.

Czas trwania przyjęcia – do 4 godzin.

Przyziemie Alebosco

Wieczór tylko dla Was

Dla większych firmowych spotkań możemy oddać do dyspozycji Gości dwie sale w przyziemiu Alebosco.

Przestrzenie można połączyć i zarezerwować na wyłączność dla grupy liczącej do 80 osób. Można je oddzielić przesuwnymi drzwiami na dwie mniejsze sale – każda na 40 osób.

Jedna z sal ma okna oraz bezpośrednie wyjście na kameralny dziedziniec porośnięty bluszczem.

To propozycja dla firm, którym zależy na własnej przestrzeni, większej swobodzie oraz możliwości spędzenia całego wieczoru we własnym gronie.



40 osób	40 osób	80 osób
DWIE NIEZALEŻNE SALE		PO POŁĄCZENIU SAL

Czas trwania przyjęcia w przyziemiu: bez limitu – lecz nie dłużej niż do czasu zamknięcia restauracji.





Przyziemie

DO 80 GOŚCI

Dwie sale, które można połączyć w jedną przestrzeń na wyłączność.





Przyziemie

2 × 40 OSÓB

Sale można oddzielić przesuwnymi drzwiami.





Przyziemie

DO 80 GOŚCI

Jedna z sal ma wyjście na kameralny dziedziniec porośnięty bluszczem.

Świąteczna oprawa

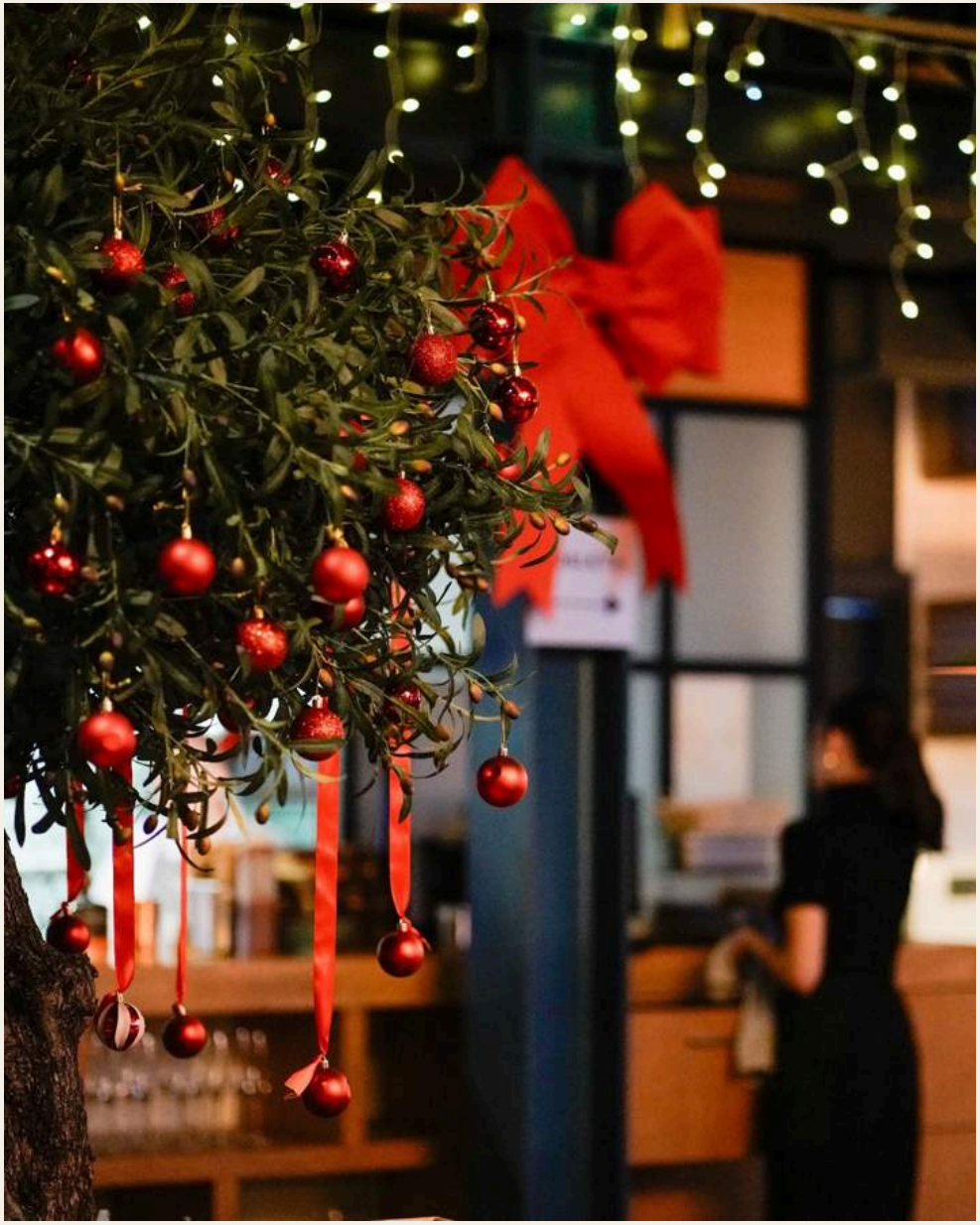
My zajmiemy się świętami – Wy zajmijcie się sobą.

W grudniu Alebosco zmienia się w świąteczną restaurację.

Dekorujemy wnętrza i przygotowujemy stoły tak, aby od momentu wejścia Gości było wiadomo, że zaczyna się wyjątkowy wieczór.

W świątecznej oprawie pojawią się zielone girlandy, bombki i bożonarodzeniowe dekoracje, zielone stroiki na stołach, świece i ciepłe światło.

Całość uzupełniają elegancko nakryte stoły, zastawa, szkło i serwetki.



> *Nie musicie organizować dodatkowej dekoracji. Alebosco będzie gotowe na Waszą Wigilię.*





Świąteczna oprawa

W CENIE Zielone stroiki, świece i świąteczne detale na każdym stole.







Menu wigilijne

Święta przy dobrym stole

200 zł / os. netto

Przygotowaliśmy menu stworzone z myślą o firmowych spotkaniach świątecznych — takie, które pozwala wspólnie usiąść przy stole, próbować, dzielić się i po prostu cieszyć się wieczorem.

- **Przystawki** – wszystkie serwowane są na stół i czekają już na Gości.
- **Zupa i danie główne** – organizator przyjęcia wybiera **jedną** zupę i **jedno** danie główne, minimum 7 dni przed imprezą.
- **Bufet deserowy** – obejmuje wszystkie wymienione pozycje.

DIETY I ALERGIE

Prosimy o wcześniejszą informację o dietach, alergiach i szczególnych potrzebach żywieniowych Gości. Ustalimy odpowiednie propozycje przed wydarzeniem.





Przystawki i zupy

200 ZŁ / OS. NETTO · MIN. 12 OSÓB

PRZYSTAWKI

„Polskie Korzenie”
sałatka jarzynowa z domowym majonezem i mandarynkami

Wytrawne ptysie borowikowe
z kandyzowaną kapustą

Mus z sandacza
z rakami i majonezem szczypiorkowym

Trufle z koziego sera
z morelami i orzechami

Śledź litewski wędzony
w kwaśnej śmietanie z piklowaną cebulą

Parfait drobiowe z koniakiem
z wiśniami i orzechami makadamia

Carpaccio z buraków
z orzechami włoskimi, malinami, rukolą i dressingiem balsamicznym

ZUPY

Cappuccino z kasztanów i borowików

Barszcz czerwony tradycyjny
na wywarze grzybowym z uszkami z kapustą i grzybami

MINIMUM 6 PORCJI

Kremowa zupa z topinamburu
z czarną truflą i crème fraîche

+20 ZŁ NETTO MINIMUM 6 PORCJI



Dania główne i desery

DANIA GŁÓWNE

Kacze udko konfitowane
z sosem pomarańczowym, kluskami śląskimi i pieczonymi buraczkami z malinami i octem balsamicznym

MINIMUM 6 PORCJI

Policzek wołowy
w „grzanym" winie, z purée ze słodkich ziemniaków, grillowanym portobello i szpinakiem

MINIMUM 6 PORCJI

Okoń morski
z sosem szafranowym, kalafiorem, granatem i młodymi ziemniakami

Roślinny stek z kalafiora
z chrupiącym jarmużem, praliną z orzecha laskowego i borowikowym velouté

Do rachunku doliczany jest serwis 10%.

BUFET DESEROWY

Sernik krakowski

Piernik
ze śliwkami i czekoladą

Beza
z kremem makowym i kandyzowaną pomarańczą

Fondant
z chrupiącymi orzechami, sosem karmelowym z solą morską i lodami z palonego masła

+20 ZŁ NETTO









Świąteczne wypieki

ALEBOSCO Słodki finał świątecznego wieczoru.



Open bar

Do kolacji. Do rozmowy. Do świątecznego toastu.

OPEN BARY DO 4 H

trzy warianty · od 45 zł / os. netto

Open bar

Do kolacji. Do rozmowy. Do świątecznego toastu.

OPEN BARY DO 4 H

OPCJA 1

45 zł / os. netto

SOFT DRINKS
Kawa z ekspresu, selekcja herbat, soki owocowe

Każda dodatkowa godzina: **20 zł / os. netto**

OPCJA 2

95 zł / os. netto

SOFT DRINKS
Kawa z ekspresu, selekcja herbat, soki owocowe

WINO
Białe i czerwone wino domowe

Każda dodatkowa godzina: **40 zł / os. netto**

OPCJA 3

190 zł / os. netto

SOFT DRINKS
Herbata, kawa, soki owocowe

WINO
Białe i czerwone wino domowe

ALKOHOLE MOCNE
Wódka, whiskey

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ORAZ BEZALKOHOLOWE
Whisky sour / vodka sour · Old fashioned whisky · Vodka Collins · Gold rush whisky

Każda dodatkowa godzina: **60 zł / os. netto**

W przypadku przyjęć organizowanych w salach przyziemia czas trwania jest nielimitowany (lecz nie dłużej niż do czasu zamknięcia restauracji).

Do rachunku doliczany jest serwis 10%.

alebosco

Jedna cena. Cały świąteczny wieczór.

200 zł / os. netto

minimum 12 osób
Wszystkie ceny w ofercie są cenami netto.



W CENIE

01 Miejsce
Rezerwacja wybranej przestrzeni: Bistro, Sala Główna lub Antresola na spotkanie do 4 godzin – albo sale w przyziemiu bez limitu czasu*.

02 Menu wigilijne
Przystawki, zupy, dania główne i bufet deserowy.

03 Świąteczna dekoracja
Zielone girlandy, bombki, stroiki na stołach, świece i ciepłe światło.

04 Nakrycie stołów
Elegancko nakryte stoły – zastawa, szkło i serwetki.

Dodatkowo płatne: napoje w ramach wybranego pakietu open bar (od 45 zł / os. netto), pozycje z dopłatą +20 zł netto. Do rachunku doliczany jest serwis 10%.

*nie dłużej niż do czasu zamknięcia restauracji.

REZERWACJE WIGILII FIRMOWYCH

573 980 891

restauracja@alebosco.pl · www.alebosco.pl
ul. Jana Pawła II 11, Podkowa Leśna