



# 7Niebo

PARTNER W BIEZNESIE, TOWARZYSZ W ŻYCIU

[WWW.7NIEBO.EU](http://WWW.7NIEBO.EU)

# O nas

7 Niebo to miejsce, w którym smak spotyka się z pasją, a codzienność ustępuje magii spotkań przy wspólnym stole.



Położeni na terenie ośrodka jeździeckiego w Jaworznie, w otoczeniu zieleni i spokoju, tworzymy przestrzeń, w której można naprawdę odetchnąć. To właśnie tu powstają wydarzenia, które łączą ludzi – firmowe spotkania, rodzinne uroczystości i wyjątkowe chwile, w których najważniejsza jest atmosfera.

Od lat działamy na terenie Śląska i Małopolski, realizując zarówno catering na każdą skalę – od kameralnych wigilii po wydarzenia dla kilku tysięcy osób – jak i pełną organizację przyjęć w naszej sali do 100 osób.

W kuchni łączymy tradycję polskich smaków z nowoczesnym podejściem do prezentacji i jakości. Wierzymy, że jedzenie to nie tylko potrawa – to emocja, wspomnienie, historia. Dlatego każdy detal ma dla nas znaczenie: od doboru składników, przez sposób podania, aż po dekoracje i atmosferę przy stole.

Nasz zespół to ludzie z pasją i doświadczeniem w gastronomii eventowej. Dbamy o to, by każdy gość – niezależnie od okazji – poczuł się wyjątkowo.

W 7 Niebo łączymy smak, elegancję i autentyczność. Bo święta – i każde spotkanie – zasługują na to, by smakować jak w niebie.



[WWW.7NIEBO.EU](http://WWW.7NIEBO.EU)



## Twoja droga do idealnego spotkania...



Pomagamy firmom stworzyć świąteczne spotkania, które łączą ludzi.

Znajdziesz tu wszystko, czego potrzebujesz, by zorganizować wigilię idealną — od menu i dekoracji, po muzykę, prezenty i atmosferę, która zostanie z Twoim zespołem na długo.

W środku czeka na Ciebie:

1. Nasza świąteczna filozofia smaku - krótko o tym, jak łączymy tradycję z elegancją w kuchni wigilijnej.
2. Formy świętowania - wigilia w naszej sali, catering firmowy lub świąteczne zestawy do biura — wybierz, jak chcesz celebrować.
3. Menu wigilijne 2025 - trzy poziomy pakietów - od klasycznej Tradycji, przez Smak Świąt, po wyjątkową Wigilię w 7 Niebie.
4. Dodatki i atrakcje - skrzypaczka, dekoracje, prezenty, roll bar z prosecco - wszystko, co sprawi, że Twoje spotkanie nabierze blasku.
5. Oferta dla firm - jak współpracujemy z firmami, przykładowe realizacje i korzyści dla działów HR i office managerów.
6. Dlaczego my - krótko i konkretnie - co nas wyróżnia, i dlaczego to właśnie w 7 Niebie warto zorganizować wigilię.
7. Kontakt i rezerwacje - dane, terminy i informacje o możliwościach personalizacji oferty.

*“Niech te święta będą proste w organizacji, a wyjątkowe w smaku”*

**-Anna Socha - właściciel**



## Nasza świąteczna filozofia smaku

W 7 Niebo wierzymy, że święta mają swój wyjątkowy rytm — zapach barszczu, ciepło świec, rozmowy, które płyną spokojniej niż zwykle.

Dla nas wigilia firmowa to nie tylko posiłek, ale moment, w którym zespół naprawdę się spotyka. Dlatego tworzymy menu i przestrzeń, które budują atmosferę bliskości i wdzięczności.

Nasza filozofia opiera się na trzech filarach: tradycji, jakości i emocji.

Tradycja to smak dzieciństwa — pierogi z kapustą, barszcz na zakwasie, aromat suszu i makowca. U nas te potrawy zyskują nową formę – dopracowaną, elegancką, ale wciąż pełną domowego ciepła.

Jakość to świeże składniki od lokalnych dostawców, naturalne przyprawy, ręczna praca i dbałość o każdy szczegół.

Nie wierzymy w kompromisy – każda potrawa powstaje tak, jakbyśmy przygotowywali ją dla najbliższych.

Emocje to to, co zostaje po ostatnim kęsie. To uśmiech pracownika, który po całym roku pracy czuje się doceniony.

To atmosfera, którą tworzy wspólny stół. To właśnie ona sprawia, że po takim spotkaniu mówisz: „To była naprawdę wyjątkowa wigilia”.

W 7 Niebo Bistro łączymy tradycję polskiej wigilii z nowoczesnym podejściem do smaku i serwisu. Naszym celem jest, by każdy posiłek był nie tylko pyszny, ale i zapamiętany — za klimat, za emocje i za serce, które w niego wkładamy.

*“Tworzymy święta które smakują jak w domu... tylko bardziej elegancko”*

**-Anna Soboń - z-ca Szefa Kuchni**





## Formy świętowania

Każda firma świętuje inaczej — jedni wolą kameralny wieczór przy stole, inni wspólny lunch w biurze, a jeszcze inni - elegancki catering dla całego zespołu.

Dlatego w 7 Niebo Bistro przygotowaliśmy trzy formy wigilijnych spotkań, które możesz dopasować do potrzeb i charakteru swojej firmy.

Niezależnie od tego, którą wybierzesz — gwarantujemy **smak, elegancję i świąteczny nastrój**.



### Wigilia w 7 Niebie (spotkanie firmowe w naszej sali do 100 osób)

W samym sercu Jaworzna, na terenie ośrodka jeździeckiego, czeka wyjątkowa przestrzeń - nastrojowa sala w świątecznej aranżacji, zapach pierogów i dźwięk skrzypiec.

To idealne miejsce na wieczór, podczas którego Twój zespół poczuje się naprawdę doceniony.  
*Atmosfera prawdziwej wigilii - z obsługą, dekoracjami i muzyką na żywo.*

#### W cenie:

pełna obsługa, dekoracje, zastawa porcelanowa, pyszne menu, oprawa muzyczna.

#### Dodatkowo płatne:

oprawa muzyczna na żywo, upominki dla Gości, rollbar prosseco, indywidualnie ustalane atrakcje.

**Catering wigilijny do firmy**  
**(wigilia w biurze, hali produkcyjnej lub dowolnym miejscu)**



Jeśli chcesz świętować bez wychodzenia z biura - my przywieziemy magię świąt do Ciebie.  
Nasze menu wigilijne dostarczamy w eleganckiej oprawie, gotowe do podania lub serwowane przez nasz zespół.  
Od kilkuosobowych spotkań po wydarzenia dla 3000 osób - zorganizujemy wszystko od A do Z.  
*Ty zapraszasz gości - my zajmujemy się resztą.*

**W cenie:**

dostawa, naczynia, pyszny catering, obsługa wydarzenia, oprawa muzyczna.

**Dodatkowo płatne:**

roll bar z prosecco lub piwem, muzyka na żywo, inne indywidualne atrakcje

**Wigilia w pudełku**

**(zestawy świąteczne dla małych zespołów lub pracowników)**

Nie każda wigilia wymaga sali i serwisu - czasem wystarczy dobrze przygotowany, ciepły posiłek i chwilka przerwy od codzienności.

Dlatego stworzyliśmy zestawy „Wigilia w pudełku” - idealne dla zespołów 5-30 osób.  
Każdy box to kompletne świąteczne menu zapakowane z dbałością o estetykę i świeżość.  
**Tradycja zamknięta w eleganckim pudełku - gotowa do podania.**

**W opcji:**

wersje klasyczne, wegetariańskie i premium, możliwość personalizacji logo firmy.

*“Od biura przez halę produkcyjną po ośrodek jeździecki - dostarczamy  
smak świąt wszędzie ” - **Kamil - obsługa eventów***



## Menu

Oferta orientacyjna - każde menu dostosowujemy indywidualnie do potrzeb Gości

Poniższe propozycje stanowią menu orientacyjne - wierzymy, że każda firma ma swoje preferencje i potrzeby.

W 7 Niebo Bistro chętnie uszyjemy menu na miarę — zmienimy składniki, warianty dietetyczne (wege, wegańskie, bezglutenowe), dobierzemy dodatki i usługi dodatkowe.

Ceny prezentowane poniżej odnoszą się do standardowych wersji - finalna oferta zależy będzie od liczby osób, lokalizacji i zakresu usług.



# Wigilia w 7 Niebie



Kolacja firmowa w naszej sali do 100 osób

## Opis:

Elegancka kolacja firmowa w świątecznej oprawie. Nasza sala, położona w ośrodku jeździeckim w Jaworznie, to idealne miejsce na wyjątkowe spotkanie – z obsługą, dekoracjami i muzyką.

## PAKIET TRADYCJA

Cena orientacyjna: od 110 zł / os.

- Barszcz czerwony z uszkami (serwowany talerzowo)

Danie główne:

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp panierowany, dorsz pieczony z cytryną (50/50)
- Kapusta zasmażana świąteczna
- Sałatka jarzynowa
- Kompot z suszu

Deser:

- Makowiec lub sernik świąteczny

Napoje

- Bufet napojowy: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

## PAKIET SMAK ŚWIĄT

Cena orientacyjna: od 165 zł / os.

- Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem grzybowym

Danie główne:

- Pierogi z kapustą i borowikami
- Łosoś w sosie koperkowym, polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Kluski śląskie / puree ziemniaczane / kasza gryczana
- Kapusta z grzybami i śliwką
- Śledź po kaszubsku / w śmietanie / z jabłkiem

Deser

- Sernik krakowski lub tarta żurawinowa

Napoje:

- Napój świąteczny (cynamon, goździk, pomarańcza)
- Bufet napojowy: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

## PAKIET W 7 NIEBIE PREMIUM

Cena orientacyjna: od 250 zł / os.

- Grzane wino lub cydr na powitanie
- Barszcz z ravioli grzybowym lub krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

- Sandacz w sosie cytrynowym / polędwiczka wieprzowa sous-vide / bigos staropolski z winem
- Kluski śląskie / puree truflowe / kasza jęczmienna z warzywami

Zimne przystawki:

- gravlax z łososia, terrina warzywna, śledź trzy sposoby

Deser:

- Bufet deserowy: sernik, makowiec, piernik, mini tarty, mus czekoladowy

Napoje:

- Bufet napojowy: kawa, herbata, woda, soki, napój świąteczny
- W cenie: prezent dla każdego uczestnika

# Zimna płyta do wigilii w 7Niebie



Elegancki dodatek na stół – dostępny w trzech wariantach

Wigilijny stół zasługuje na wyjątkową oprawę.

Zimna płyta to doskonale uzupełnienie gorącego menu – dekoracyjne półmiski ze świątecznymi przekąskami.

Zestawy poniżej można dodać do dowolnego pakietu kolacyjnego lub zamówić osobno.

W wariantcie Premium zimna płyta jest oprócz zimnych przystawek.

## PAKIET TRADYCJA –

„Smaki z rodzinnego stołu”

Cena dodatkowa: od 35 zł / os. (min. 10 osób)

Na stole:

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Śledź po kaszubsku z pomidorami
- Sałatka jarzynowa z domowym majonezem
- Jajka z majonezem i szczypiorkiem
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Pieczywo wiejskie, masło

## PAKIET SMAK ŚWIĄT –

„Tradycja w eleganckiej odsłonie”

Cena dodatkowa: od 45 zł / os. (min. 10 osób)

Na stole:

- Śledź trzy sposoby (po żydowsku, w śmietanie, po kaszubsku)
- Roladki z łososia z serkiem kremowym i koperkiem
- Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
- Pasztet domowy z żurawiną
- Sałatka śledziowa lub jarzynowa
- Pieczywo rzemieślnicze, masła smakowe.

## PAKIET W 7 NIEBIE PREMIUM –

„Świąteczna degustacja”

Cena dodatkowa: od 60 zł / os.

Na stole:

- Gravlax z łososia z koperkiem i cytryną
- Terrina z warzyw z sosem jogurtowo-chrzanowym
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną i pistacjami
- Deska serów dojrzewających z owocami i orzechami
- Śledź z nutą żurawiny i korzennych przypraw
- Mini sałatki w pucharkach (śledziowa, jarzynowa, wege)
- Pieczywo rzemieślnicze, masła smakowe, oliwy aromatyzowane



# Catering wigilijny z obsługą



To nie zwykły catering — to wigilia firmowa w pełnej oprawie, w Twojej siedzibie.

Nasz zespół przywozi wszystko, co potrzebne: dania w podgrzewaczach, zastawę, dekoracje, obsługę kelnerską i świąteczny klimat.

Dzięki temu możesz zorganizować elegancką kolację wigilijną dla pracowników bez konieczności opuszczania biura czy hali produkcyjnej.

W cenie każdego pakietu cateringowego:

- obsługa kelnerska i serwis stołu, zastawa i podgrzewacze,
- dekoracje stołów, świece, serwetki,
- transport i logistyka, odbiór sprzętu po zakończeniu wydarzenia.

## PAKIET TRADYCJA

Cena orientacyjna: od 130 zł / os.

- Barszcz czerwony z uszkami (serwowany talerzowo)

Danie główne:

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp panierowany, dorsz pieczony z cytryną (50/50)
- Kapusta zasmażana świąteczna
- Sałatka jarzynowa
- Kompot z suszu

Deser:

- Makowiec lub sernik świąteczny

Napoje

- Bufet napojowy: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

## PAKIET SMAK ŚWIĄT

Cena orientacyjna: od 190 zł / os.

- Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem grzybowym

Danie główne:

- Pierogi z kapustą i borowikami
- Łosoś w sosie koperkowym, polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Kluski śląskie / puree ziemniaczane / kasza gryczana
- Kapusta z grzybami i śliwką
- Śledź po kaszubsku / w śmietanie / z jabłkiem

Deser

- Sernik krakowski lub tarta żurawinowa

Napoje:

- Napój świąteczny (cynamon, goździk, pomarańcza)
- Bufet napojowy: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

## PAKIET W 7 NIEBIE PREMIUM

Cena orientacyjna: od 280 zł / os.

- Grzane wino lub cydr na powitanie
- Barszcz z ravioli grzybowym lub krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

- Sandacz w sosie cytrynowym / polędwiczka wieprzowa sous-vide / bigos staropolski z winem
- Kluski śląskie / puree truflowe / kasza jęczmienna z warzywami

Zimne przystawki:

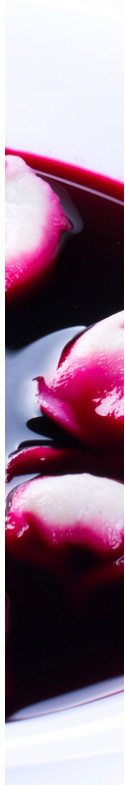
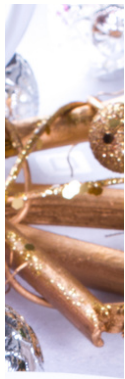
- gravlax z łososia, terrina warzywna, śledź trzy sposoby

Deser:

- Bufet deserowy: sernik, makowiec, piernik, mini tarty, mus czekoladowy

Napoje:

- Bufet napojowy: kawa, herbata, woda, soki, napój świąteczny
- W cenie: prezent dla każdego uczestnika



# Zimna płyta do cateringu wigilijnego



Elegancki dodatek na stół – dostępny w trzech wariantach

Wigilijny stół zasługuje na wyjątkową oprawę.

Zimna płyta to doskonale uzupełnienie gorącego menu – dekoracyjne półmiski ze świątecznymi przekąskami.

Zestawy poniżej można dodać do dowolnego pakietu kolacyjnego lub zamówić osobno.

W wariantcie Premium zimna płyta jest oprócz zimnych przystawek.

## PAKIET TRADYCJA –

„Smaki z rodzinnego stołu”

Cena dodatkowa: od 55 zł / os. (min. 10 osób)

Na stole:

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Śledź po kaszubsku z pomidorami
- Sałatka jarzynowa z domowym majonezem
- Jajka z majonezem i szczypiorkiem
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Pieczywo wiejskie, masło

## PAKIET SMAK ŚWIĄT –

„Tradycja w eleganckiej odsłonie”

Cena dodatkowa: od 70 zł / os. (min. 10 osób)

Na stole:

- Śledź trzy sposoby (po żydowsku, w śmietanie, po kaszubsku)
- Roladki z łososia z serkiem kremowym i koperkiem
- Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
- Pasztet domowy z żurawiną
- Sałatka śledziowa lub jarzynowa
- Pieczywo rzemieślnicze, masła smakowe.

## PAKIET W 7 NIEBIE PREMIUM –

„Świąteczna degustacja”

Cena dodatkowa: od 85 zł / os.

Na stole:

- Gravlax z łososia z koperkiem i cytryną
- Terrina z warzyw z sosem jogurtowo-chrzanowym
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną i pistacjami
- Deska serów dojrzewających z owocami i orzechami
- Śledź z nutą żurawiny i korzennych przypraw
- Mini sałatki w pucharkach (śledziowa, jarzynowa, wege)
- Pieczywo rzemieślnicze, masła smakowe, oliwy aromatyzowane



# Wigilia w pudełki/boxy firmowe



Świąteczny posiłek zapakowany z klasą

Opis:

Doskonała propozycja dla małych zespołów lub jako prezent dla pracowników.

Każdy box to pełny posiłek świąteczny zapakowany w eleganckie pudełko, z możliwością personalizacji logotypu firmy.

## PAKIET TRADYCJA

Cena orientacyjna: od 85 zł / os.

- Barszcz czerwony z uszkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Filet z ryby panierowany z ziemniakami i kapustą
- Kompot z suszu
- Makowiec lub sernik
- Zestaw napojowy: butelka wody, butelka soku owocowego, saszetka herbaty świątecznej

## PAKIET SMAK ŚWIĄT

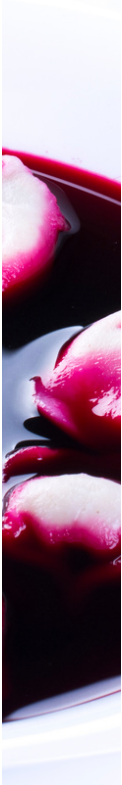
Cena orientacyjna: od 110 zł / os.

- Barszcz na zakwasie z pasztecikiem
- Pierogi z borowikami
- Łosoś w sosie koperkowym lub polędwiczka wieprzowa
- Ziemniaki z koperkiem / kasza gryczana / warzywa
- Sernik lub mini tarta
- Napój świąteczny (butelka 250 ml)
- Zestaw napojowy: woda, sok, herbata świąteczna

## PAKIET PREMIUM

Cena orientacyjna: od 145 zł / os.

- Barszcz z ravioli lub krem z borowików
- Sandacz / polędwiczka wieprzowa / bigos staropolski
- Kluski lub kasza, warzywa premium
- Deser w słoiczku – mus czekoladowy
- Małe prosecco lub napój świąteczny premium
- Zestaw napojowy: woda, sok naturalny, herbata świąteczna w torebce prezentowej



# Menu bufetowe wigilijne 2025



## Ciepły obiad w podgrzewaczach i zimna płyta w formie bufetu

Idealne rozwiązanie dla większych grup.

Bufetowe menu pozwala na swobodę, wybór i wspólną atmosferę bez czekania przy stole.

Wszystkie potrawy przygotowujemy w eleganckiej, świątecznej oprawie i dostarczamy w podgrzewaczach, gotowych do serwowania.

Menu poniżej ma charakter orientacyjny – każdą realizację dopasowujemy do liczby osób, miejsca i preferencji Gości.

### AKIET TRADYCJA – „Smaki rodzinnych świąt”

Cena orientacyjna: od 175 zł / os.

Ciepły bufet:

- Barszcz czerwony z uszkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp panierowany / filety z dorsza z masłem ziołowym
- Ziemniaki z koperkiem / kasza staropolska
- Kapusta świąteczna zasmażana
- Bigos wigilijny

Zimna płyta:

- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Śledź po kaszubsku
- Sałatka jarzynowa
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Pieczywo wiejskie, masło

Deser:

- Makowiec i sernik domowy

Bufet napojowy:

- Kawa, herbata, woda gaz / niegaz
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
- Kompot z suszu

### PAKIET SMAK ŚWIĄT – „Tradycja w eleganckiej odsłonie”

Cena orientacyjna: od 220 zł / os.

Ciepły bufet:

- Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem
- Pierogi z kapustą i borowikami
- Łosoś w sosie koperkowym / polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- Kluski śląskie / puree ziemniaczane
- Warzywa glazurowane z miodem i tymiankiem
- Bigos z suszonymi śliwkami

Zimna płyta:

- Śledź trzy sposoby (po żydowsku, w śmietanie, po kaszubsku)
- Roladki z łososia z serkiem koperkowym
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Pasztet domowy z żurawiną
- Sałatka jarzynowa lub śledziowa
- Pieczywo rzemieślnicze, masła smakowe

Deser:

- Sernik krakowski / tarta żurawinowa / piernik staropolski

Bufet napojowy:

- Kawa, herbata, woda mineralna
- Soki naturalne (pomarańczowy, jabłkowy)
- Kompot z suszu lub napój zimowy (pomarańcza, cynamon, goździk)



# Menu bufetowe wigilijne 2025 c.d.



## PAKIET W 7 NIEBIE PREMIUM – „Świąteczna uczta”

Cena orientacyjna: od 285 zł / os.

Ciepły bufet:

- Barszcz z ravioli grzybowym lub krem z borowików
- Sandacz w sosie cytrynowym
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide z sosem czerwonym i grzybami leśnymi
- Bigos staropolski z winem i śliwką
- Kluski śląskie / puree truflowe / kasza pęczak z warzywami
- Warzywa sezonowe premium (marchew baby, brukselka)

Zimna płyta:

- Gravlax z łososia z koperkiem
- Terrina z warzyw z sosem chrzanowym
- Pasztet z dziczyzny z pistacjami
- Deska serów dojrzewających z owocami i orzechami
- Carpaccio z buraka z musem z koziego sera
- Mini sałatki w pucharkach

Deser:

- Bufet świątecznych słodkości: mini serniczki, makowiec, tartaletki, mousse czekoladowy

Bufet napojowy:

- Kawa z ekspresu, herbata premium
- Woda gaz / niegaz
- Soki naturalne
- Napój świąteczny z przyprawami korzennymi
- Na życzenie: grzane wino, prosecco



# Dodatki i atrakcje



## Bo święta to coś więcej niż tylko jedzenie

W 7 Niebo Bistro tworzymy firmowe wigilie, które angażują wszystkie zmysły — smak, zapach, muzykę i atmosferę. Oprócz wyśmienitego menu, oferujemy pełen zestaw usług, które zamieniają świąteczny posiłek w prawdziwe przeżycie. Wszystko po to, by Twoja firma mogła świętować bez stresu, z klasą i w niepowtarzalnym klimacie.

## Oprawa muzyczna

- Skrzypaczka live - subtelne tło muzyczne w czasie kolacji
  - DJ - dla firm, które chcą tanecznego zakończenia
  - Świąteczna playlista 7 Nieba - w pakietach standardowych (nastrojowe tło bez dodatkowych kosztów)
- Muzyka tworzy atmosferę. Od klasyki po „Last Christmas” - zawsze z wyczuciem i elegancją.*

## Dekoracje i scenografia

- Świąteczna aranżacja stołów: świece, stroiki, naturalne gałązki
  - Dekoracja bufetów i strefy chillout
  - Choinki i oświetlenie nastrojowe (dostępne na sali 7Niebo, dodatkowo płatne w cateringu)
  - Styl dopasowany do marki firmy - klasyczny, rustykalny, glamour lub minimalistyczny
- Dbłość o detale, które tworzą magię - od pierwszego spojrzenia do ostatniego kieliszka.*

## Roll bary i napoje alkoholowe

- Roll Bar z Prosecco - elegancki punkt prosecco z obsługą
  - Roll Bar z piwem rzemieślniczym - idealny dla mniej formalnych spotkań
  - Grzane wino lub cydr - świetny akcent powitalny
- Stylowy sposób, by świętować - bez kolejek, bez chaosu, z klasą.*



# Dlaczego warto wybrać 7Niebo?



Bo świąteczne spotkanie firmowe zasługuje na profesjonalną oprawę

W 7 Niebo wierzymy, że udana wigilia firmowa to nie przypadek, a efekt doświadczenia, pasji i dbałości o każdy detal.

Od lat pomagamy firmom ze Śląska i Małopolski tworzyć spotkania, które budują relacje, wdzięczność i atmosferę prawdziwych świąt.

Naszą misją jest zapewnić Ci **spokój organizacyjny i pewność, że wszystko będzie dopięte na ostatni guzik** — od pierwszej dekoracji po ostatni kubek kawy.

Dlaczego firmy wybierają właśnie nas:

## 1. Kompleksowa organizacja od A do Z

Nie musisz martwić się o nic. Zapewniamy: menu, zastawę, obsługę, dekoracje, muzykę, transport i sprząatanie.

Twoim jedynym zadaniem jest przyjść i świętować z zespołem.

## 2. Doświadczenie w obsłudze małych i dużych firm

Obsługujemy zarówno kameralne spotkania dla 10 osób, jak i duże eventy dla 3000 uczestników.

Znamy wyzwania logistyczne dużych realizacji i potrafimy działać z precyzją i spokojem.

## 3. Kuchnia, która łączy tradycję z elegancją

Gotujemy z sercem, korzystając z lokalnych składników i sprawdzonych receptur.

Tradycyjne potrawy wigilijne prezentujemy w dopracowanej, nowoczesnej formie — z dbałością o smak, aromat i estetykę.

## 4. Elastyczność i personalizacja oferty

Każde wydarzenie traktujemy indywidualnie. Dostosowujemy menu, wystrój i oprawę do stylu firmy, liczby osób, budżetu i miejsca.

Wierzymy, że każda firma ma swoją historię — i potrafimy ją pokazać w świątecznym wydaniu.

## 5. Wyjątkowa atmosfera

Nasza sala położona w ośrodku jeździeckim to miejsce z duszą — z dala od zgiełku miasta, w otoczeniu natury i elegancji.

Dla firm, które wolą świętować w swojej siedzibie, tworzymy ten sam klimat na miejscu – dekoracje, muzyka, zapachy i smak 7 Nieba, gdziekolwiek jesteście.

## 6. Profesjonalny zespół i organizacja

Od menadżera po kelnerów – wszyscy wiemy, jak ważne są święta w firmie.

Zadbamy o punktualność, komunikację i każdy detal, który sprawia, że Twoje wydarzenie przebiega bez stresu.

## 7. Święta z sercem, nie z szablonu

Nie robimy „taśmowo”. Każda wigilia ma swój scenariusz, dopasowany do charakteru firmy i jej ludzi.

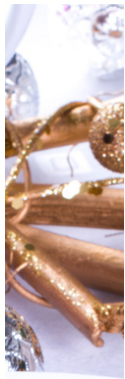
To dzięki temu nasi klienci wracają do nas co roku.

Słowa, które definiują 7 Niebo:

Smak. Elegancja. Spokój. Profesjonalizm. Święta z sercem.



# Jak wygląda współpraca?



## **Prosto. Przejrzysto. Bez stresu.**

W 7 Niebo Bistro wiemy, że organizacja firmowej wigilii to dla Ciebie dodatkowe zadanie w napiętym czasie końcówki roku.

Dlatego cały proces zaprojektowaliśmy tak, by był intuicyjny, szybki i bezproblemowy – od pierwszego kontaktu po ostatni kieliszek prosecco.

Poniżej znajdziesz krótki przewodnik po naszej współpracy.

### **KROK 1. Zapytanie i wstępna rozmowa**

Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub przez formularz.

Porozmawiamy o Twoich oczekiwaniach, liczbie osób, miejscu i rodzaju wydarzenia (sala, catering, bufet lub boxy).

Już podczas pierwszej rozmowy pomożemy dobrać idealny format spotkania.

Szybka odpowiedź, konkretne pytania, zero formalności.

### **KROK 2. Propozycja i wycena**

Na podstawie rozmowy przygotowujemy dopasowaną ofertę – z menu, dodatkami i opcjami personalizacji.

Otrzymujesz ją w formie eleganckiego PDF z pełnym zakresem cenowym i wizualnymi przykładami.

Oferta, którą możesz od razu pokazać swojemu zarządowi lub zespołowi HR.

### **KROK 3. Rezerwacja terminu**

Po akceptacji wstępnej oferty rezerwujemy termin – wystarczy zaliczka, by zablokować datę.

Ustalamy szczegóły dotyczące wystroju, układu stołów, przebiegu spotkania i ewentualnych atrakcji.

Im szybciej zarezerwujesz, tym większy wybór terminów w grudniu!

### **KROK 4. Organizacja i przygotowania**

Na kilka dni przed wydarzeniem kontaktujemy się w celu potwierdzenia szczegółów.

Zespół 7 Nieba przygotowuje menu, dekoracje, roll bar, prezenty i muzykę.

Nasz manager czuwa nad całością – od kuchni po logistykę.

Ty skupiasz się na ludziach – my zajmujemy się całą resztą.

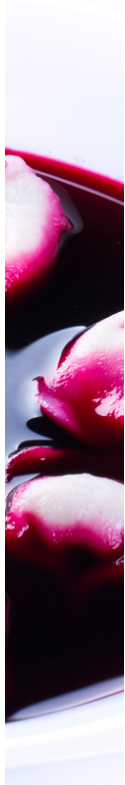
### **KROK 5. Realizacja wydarzenia**

W dniu wigilii wszystko przebiega według ustalonego scenariusza.

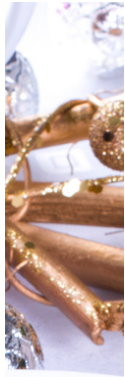
Obsługa dba o Gości, kuchnia o smak, a my o to, by każda minuta była dopięta.

Po zakończeniu wydarzenia zajmujemy się sprzątaniami i odbiorem sprzętu.

Ty kończysz dzień z poczuciem: „to była najlepsza firmowa wigilia”.



# Jak wygląda współpraca?



## **Prosto. Przejrzysto. Bez stresu.**

W 7 Niebo Bistro wiemy, że organizacja firmowej wigilii to dla Ciebie dodatkowe zadanie w napiętym czasie końcówki roku.

Dlatego cały proces zaprojektowaliśmy tak, by był intuicyjny, szybki i bezproblemowy – od pierwszego kontaktu po ostatni kieliszek prosecco.

Poniżej znajdziesz krótki przewodnik po naszej współpracy.

### **KROK 1. Zapytanie i wstępna rozmowa**

Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub przez formularz.

Porozmawiamy o Twoich oczekiwaniach, liczbie osób, miejscu i rodzaju wydarzenia (sala, catering, bufet lub boxy).

Już podczas pierwszej rozmowy pomożemy dobrać idealny format spotkania.

*Szybka odpowiedź, konkretne pytania, zero formalności.*

### **KROK 2. Propozycja i wycena**

Na podstawie rozmowy przygotowujemy dopasowaną ofertę – z menu, dodatkami i opcjami personalizacji.

Otrzymujesz ją w formie eleganckiego PDF z pełnym zakresem cenowym i wizualnymi przykładami.

*Oferta, którą możesz od razu pokazać swojemu zarządkowi lub zespołowi HR.*

### **KROK 3. Rezerwacja terminu**

Po akceptacji wstępnej oferty rezerwujemy termin – wystarczy zaliczka, by zablokować datę.

Ustalamy szczegóły dotyczące wystroju, układu stołów, przebiegu spotkania i ewentualnych atrakcji.

*Im szybciej zarezerwujesz, tym większy wybór terminów w grudniu!*

### **KROK 4. Organizacja i przygotowania**

Na kilka dni przed wydarzeniem kontaktujemy się w celu potwierdzenia szczegółów.

Zespół 7 Nieba przygotowuje menu, dekoracje, roll bar, prezenty i muzykę.

Nasz manager czuwa nad całością – od kuchni po logistykę.

*Ty skupiasz się na ludziach – my zajmujemy się całą resztą.*

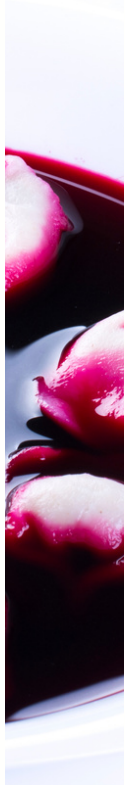
### **KROK 5. Realizacja wydarzenia**

W dniu wigilii wszystko przebiega według ustalonego scenariusza.

Obsługa dba o Gości, kuchnia o smak, a my o to, by każda minuta była dopięta.

Po zakończeniu wydarzenia zajmujemy się sprzątaniami i odbiorem sprzętu.

*Ty kończysz dzień z poczuciem: „to była najlepsza firmowa wigilia”.*



# Zakończ rok w najlepszym smaku



Święta, które łączą zespoły i zostają w pamięci.

W 7 Niebo wierzymy, że magia świąt nie dzieje się przypadkiem — tworzą ją ludzie, chwile i wspólne stoły.

Dlatego zapraszamy Cię, by w tym roku święta Twojej firmy były inne niż wszystkie: dopracowane, eleganckie i pełne emocji.

Nieważne, czy wybierzesz kolację w naszej sali, catering w biurze czy wigilię w pudełkach – zadbamy o każdy szczegół, jakbyśmy przygotowywali ją dla naszej własnej rodziny.

Zakończ rok w dobrym smaku. Zorganizuj wigilię w 7 Niebie.

**Zarezerwuj termin już dziś!**

**Terminy grudniowe rozchodzą się szybko!**

**Rezerwacje przyjmujemy od września do wyczerpania dostępnych dat.**

 **Telefon:**

+48 502 072 578

 **E-mail:**

biuro@7niebo.eu

 **Adres:**

7 Niebo Bistro · Jaworzno, ul. Filomatów 37 (teren ośrodka jeździeckiego)

**Zamów wcześniej – a my przygotujemy święta, które będą wspomniane przez cały rok.**

**Dlatego warto zarezerwować wcześniej:**

- Większy wybór terminów (szczególnie piątki i czwartki grudnia)
- Możliwość degustacji menu przed wydarzeniem
- Czas na personalizację dekoracji i prezentów
- Gwarancja ceny z katalogu przed wzrostem kosztów sezonowych



# Zakończ rok w najlepszym smaku



Święta, które łączą zespoły i zostają w pamięci.

W 7 Niebo wierzymy, że magia świąt nie dzieje się przypadkiem — tworzą ją ludzie, chwile i wspólne stoły.

Dlatego zapraszamy Cię, by w tym roku święta Twojej firmy były inne niż wszystkie: dopracowane, eleganckie i pełne emocji.

Nieważne, czy wybierzesz kolację w naszej sali, catering w biurze czy wigilię w pudełkach – zadbamy o każdy szczegół, jakbyśmy przygotowywali ją dla naszej własnej rodziny.

Zakończ rok w dobrym smaku. Zorganizuj wigilię w 7 Niebie.

**Zarezerwuj termin już dziś!**

**Terminy grudniowe rozchodzą się szybko!**

**Rezerwacje przyjmujemy od września do wyczerpania dostępnych dat.**

 **Telefon:**

+48 502 072 578

 **E-mail:**

biuro@7niebo.eu

 **Adres:**

7 Niebo Bistro · Jaworzno, ul. Filomatów 37 (teren ośrodka jeździeckiego)

**Zamów wcześniej – a my przygotujemy święta, które będą wspomniane przez cały rok.**

**Dlatego warto zarezerwować wcześniej:**

- Większy wybór terminów (szczególnie piątki i czwartki grudnia)
- Możliwość degustacji menu przed wydarzeniem
- Czas na personalizację dekoracji i prezentów
- Gwarancja ceny z katalogu przed wzrostem kosztów sezonowych

