

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

- 18 hektarów terenu idealnego na spacer
- 6 wyjątkowych sal do organizacji przyjęć
- Możliwość organizacji imprez tematycznych
- Do 140 miejsc noclegowych
- Plac zabaw, Mini zoo
- Specjalne menu dla dzieci
- Dzieci płacą 50% taniej
- Rezerwacja gwarantowana wyłącznie po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku 30%
- Opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia (kwiaty i świece na stołach, wniesienie swojego tortu, wynajęcie przestrzeni)



CENA:

JUŻ OD **95 pln** ZA OSOBĘ

Skontaktuj się z nami!

Hotel Nosselia ***
Krzyczki Szumne 44 | 05-190 Nasielsk
Tel.: +48 23 693 00 90
repcja@nosselia.pl | www.nosselia.pl





PAKIET 1

- ZUPA SERWOWANA
- DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(2 rodzaje mięsa łącznie 250g / 1os. +
dodatki skrobiowe 150g / 1os. +
dodatki warzywne 150g / 1os.)

- DESERY

(mix ciast wstawiony w stół 120 g / 1 os.)

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe

95 zł / 1 os. dorosła

48 zł / 1 os. dziecko w wieku 4-12 lat

0 zł dziecko do 4 roku życia

Czas trwania 4 godz.

PAKIET 2

- ZUPA SERWOWANA
- DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(2 rodzaje mięsa łącznie 250g / 1os. +
dodatki skrobiowe 150g / 1os. +
dodatki warzywne 150g / 1os.)

- PRZYSTAWKI W STOLE

4 rodzaje przystawek wstawione w stół (150g / 1os.)

- DESERY

(mix ciast wstawiony w stół 120 g / 1 os.)

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe

120 zł / 1 os. dorosła

60 zł / 1 os. dziecko w wieku 4-12 lat

0 zł dziecko do 4 roku życia

Czas trwania 4 godz.



PAKIET 3

- ZUPA SERWOWANA
- DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

*(2 rodzaje mięsa łącznie 250g / 1os. +
dodatki skrobiowe 150g / 1os. +
dodatki warzywne 150g / 1os.)*

PRZYSTAWKI W STOLE

7 rodzajów przystawek wstawionych w stół (300g / 1os.)

- DESERY

(mix ciast wstawiony w stół 120 g / 1 os.)

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe

140 zł / 1 os. dorosła
70 zł / 1 os. dziecko w wieku 4-12 lat
0 zł dziecko do 4 roku życia
Czas trwania 4 godz.

PAKIET 4

- ZUPA SERWOWANA
- DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

*(2 rodzaje mięsa łącznie 250g / 1os. +
dodatki skrobiowe 150g / 1os. +
dodatki warzywne 150g / 1os.)*

- PRZYSTAWKI W STOLE

4 rodzaje przystawek wstawione w stół (150g / 1os.)

- DRUGIE DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(1 rodzaj mięsa lub ryby/ 150 g / 1 os., dodatek warzywny, dodatek skrobiowy)

- DESERY

(mix ciast wstawiony w stół 120 g / 1 os.)

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe

155 zł / 1 os. dorosła
75 zł / 1 os. dziecko w wieku 4-12 lat
0 zł dziecko do 4 roku życia
Czas trwania 4 godz.



PAKIET 5

- ZUPA SERWOWANA
- DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH
(2 rodzaje mięsa łącznie 250g / 1os. + dodatki skrobiowe 150g / 1os. + dodatki warzywne 150g / 1os.)
- PRZYSTAWKI W STOLE
7 rodzajów przystawek wstawionych w stół (300g / 1os.)
- DRUGIE DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH
(1 rodzaj mięsa lub ryby/ 150 g / 1 os., dodatek warzywny, dodatek skrobiowy)
- DESERY
(mix ciast wstawiony w stół 120 g / 1 os.)
- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe

180 zł / 1 os. dorosła

83 zł / 1 os. dziecko w wieku 4-12 lat

0 zł dziecko do 4 roku życia

Czas trwania 4 godz.

DODATKOWO:

- Napoje gazowane + 15 zł / 1 os.
- Opłata serwisowa (wynajęcie przestrzeni, kwiaty i świece na stole) + 10% wartości zamówienia
- Opłata korkowa + 25 zł / 1 os. (wprowadzenie alkoholu z zewnątrz)
- Przedłużenie przyjęcia o 1 godzinę wraz z napojami + 300 zł

GWARANCJA REZERWACJI:

- Podpisanie Druku Zamówienia
- Wpłata 100% wartości zamówienia

MENU



ZUPA

Consomme (rosół) wołowe z domowym makaronem
Krem z pieczonego pomidora z oliwą bzyliową (v)
Krem z borowikowy z oliwą tróflową (v)
Krem z młodego pora z ziemniakami z chipsem z boczku



DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Pieczona pierś kukurydziana
Połędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
Pieczona noga z kaczki z sosem wiśniowym
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
Gołąbki z mięsa wieprzowego z sosem grzybowym zapiekane pod oscypkiem
Zrazy wołowe w sosie rozmarynowym
Dorsz w sosie śmietanowym



DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie
Domowe kopytka
Młode ziemniaki lub ziemniaki pieczone



DODATKI WARZYNNE

Młoda kapusta z koperkiem
Warzywa gotowane na parze z masłem
Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem



PRZYSTAWKI W STOLE

Domowe mięsa wędzone i pieczone serwowane z marynatami
Pomidory z serem mozzarella i pesto bazyliowym (v)
Paszтет z kaczki z gruszką i sosem musztardowo-miodowym
Carpaccio z łososia z koprem włoskim i kaparami
Młode liście szpinaku z orzechami włoskimi chrupiącym boczkiem i suszonymi pomidorami
Kulki z pasztetu obtoczone w pumperniku z konfiturą z żurawiny
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym (v)
Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
Śledź bałtycki marynowany po kaszubsku, z cebulą i koperkiem
i w kwaśnej śmietanie z jabłkiem
Sałatka z ciecierzycy z grillowanymi warzywami i pesto pietruszkowym (v)
Mieszane sałaty z dresingiem ziołowym, grillowanym kurczakiem, niebieskim serem, pomidorkami i pestkami słonecznika
Sałatka brokułowa z groszkiem, orzechami laskowymi i sosem ziołowym (v)
Mix pieczywa z masłem lub oliwami smakowymi



ALKOHOLE

ceny jednostkowe przy wcześniejszym zamówieniu i opłaceniu przed przyjęciem

	WÓDKA		
	Wyborowa	0,7l	85,00 zł
	WHISKY		
	Ballantines	0,7l	120,00 zł
	WINO		
	Little Billabong Shiraz	0,7l	58,00 zł
	PIWO		
	Żywiec	0,5l	8,00 zł

PAKIET OPEN BAR

(DO 6 GODZIN)

Piwo Żywiec

Wino białe i czerwone

Wódka Wyborowa

60 zł / osoba

WPROWADZENIE WŁASNEGO ALKOHOLU

+ 25 zł / osoba