

Oferta Okolicznościowa

2023 r.

Pakiet 1

- ❖ Menu dla dzieci
- ❖ Zupa w wazach (2 rodzaje) – jednorazowe wstawienie
- ❖ Danie główne na półmiskach (2 rodzaje mięsa + 2 dodatki skrobiowe + 2 dodatki warzywne) – jednorazowe wstawienie
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie – jednorazowe wstawienie

- ❖ Kawa i herbata w bufecie bez limitu
- ❖ Woda i soki bez limitu

140 zł / 1 os. dorosła

Dziecko w wieku 4-12 lat 50% taniej

Dziecko do 4 roku życia = 0 zł

Czas trwania przyjęcia 6 godzin

Pakiet 2

- ❖ Menu dla dzieci
- ❖ Zupa w wazach (2 rodzaje) – jednorazowe wstawienie
- ❖ Danie główne na półmiskach (2 rodzaje mięsa + 2 dodatki skrobiowe + 2 dodatki warzywne) – jednorazowe wstawienie
- ❖ 7 rodzajów przystawek w stole
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie – jednorazowe wstawienie

- ❖ Kawa i herbata w bufecie bez limitu
- ❖ Woda i soki bez limitu

190 zł / 1 os. dorosła

Dziecko w wieku 4-12 lat 50% taniej

Dziecko do 4 roku życia = 0 zł

Czas trwania przyjęcia 6 godzin

Pakiet 3

- ❖ Menu dla dzieci
- ❖ Zupa w wazach (2 rodzaje) – jednorazowe wstawienie
- ❖ Danie główne na półmiskach (2 rodzaje mięsa + 2 dodatki skrobiowe + 2 dodatki warzywne) – jednorazowe wstawienie
- ❖ 7 rodzajów przystawek w stole
- ❖ Drugie ciepłe danie na półmiskach (1 rodzaj mięsa + 1 dodatek skrobiowy + 1 dodatek warzywny)
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie – jednorazowe wstawienie

- ❖ Kawa i herbata w bufecie bez limitu
- ❖ Woda i soki bez limitu

225 zł / 1 os. dorosła

Dziecko w wieku 4-12 lat 50% taniej

Dziecko do 4 roku życia = 0 zł

Czas trwania przyjęcia 6 godzin

Menu Okolicznościowe



ZUPA

Rosół z makaronem
Flaki z płatkami majeranku
Krem z pieczonego pomidora z oliwą bazyliową (v)
Krem borowikowy z oliwą truflową (v)



DANIE GŁÓWNE

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Pieczona pierś kurczaka
Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
Pieczona noga z kaczki
Policzki wieprzowe z sosem z czerwonego wina
Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem
i suszonymi pomidorami
Gołąbki z mięsa wieprzowego z sosem grzybowym
zapiekane pod serem wędzonym
Zrazy wołowe w sosie rozmarynowym
Dorsz w sosie śmietanowym
Grillowany bakłażan z risotto szafranowym
i pomidorami concase (v)

DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie
Domowe kopytka
Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone
Puree ziemniaczane
Kulki ziemniaczane
Kasza gryczana
Ryż kolorowy

DODATKI WARZYNNE

Kapusta młoda/zasmażana (w zależności od sezonu)
Warzywa gotowane na parze
Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem
Surówki sezonowe (zestaw 3 rodzajów)



PRZYSTAWKI SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Domowe mięsa wędzone i pieczone serwowane z marynatami
Paszтет z kaczki z gruszką i sosem musztardowo-miodowym
Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
Carpaccio z łososia z koprem włoskim i kaparami
Śledź bałtycki marynowany po kaszubsku, z cebulą i koperkiem i w kwaśnej śmietanie z jabłkiem
Młode liście szpinaku z orzechami włoskimi, chrupiącym boczkiem i suszonymi pomidorami
Mieszane sałaty z dresingiem ziołowym, grillowanym kurczakiem, niebieskim serem, pomidorkami i pestkami
słonecznika
Sałatka Cezar (kurczak, parmezan, grzanki, sałata rzymska, sos anchois)
Sałatka Bawarska (kiełbasa, boczek, ziemniaki, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sos musztardowy)
Sałatka Nicejska (tuńczyk, jajko, oliwki, zielona fasola, pomidor, ogórek, papryka, cebula, sałata, sos vinegret)
Carpaccio z buraka z tofu i sosem balsamiczno-miodowym (v)
Tarta ze szpinakiem, tofu i suszonymi pomidorami (v)
Pomidory z serem mozzarella i pesto bazyliowym (v)
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym (v)
Sałatka z ciecierzycy z grillowanymi warzywami i pesto pietruszkowym (v)
Sałatka brokułowa z groszkiem, orzechami laskowymi i sosem ziołowym (v)
Sałatka grecka (ser feta, pomidor, ogórek, oliwki, cebula, oregano, oliwa z oliwek) (v)

Pieczyno z masłem

Dodatkowo

- ❖ **Opłata serwisowa 10% wartości zamówienia** (wynajęcie przestrzeni, kwiaty i świece na stole, muzyka w tle, przechowanie i wyserwowanie tortu – Hotel nie ma tortu w ofercie)
- ❖ Garden Party – organizacja przyjęcia w ogrodzie 500 zł
- ❖ Napoje gazowane dla wszystkich Gości bez limitu 15 zł/1 os. - opcjonalnie
- ❖ Deser lodowy 15 zł / 1 os. - opcjonalnie
- ❖ Pojemniki na jedzenie które zostanie (1 zł/1 szt.) - opcjonalnie
- ❖ Przedłużenie przyjęcia 250 zł / 1 godzina - opcjonalnie
- ❖ Wprowadzenie swojego alkoholu 25 zł/1 os. (zmrożenie alkoholu, szkło, lód, obsługa) - opcjonalnie
- ❖ Zmiany w menu 10 zł / 1 os. – opcjonalnie

Alkohole można również zamówić podczas przyjęcia

- ❖ Wino domowe białe 0,75 l. = 73,80 zł brutto
- ❖ Wino domowe czerwone 0,75 l. = 73,80 zł brutto
- ❖ Wódka Wyborowa 0,7 l = 98,40 zł brutto
- ❖ Wódka Finlandia 0,7 l = 141,45 zł brutto

*Rezerwacja gwarantowana wyłącznie po podpisaniu druku
zamówienia i wpłacie zadatku*

w wysokości 30% wartości zamówienia

/wpłata 100% wartości zamówienia do tygodnia przed przyjęciem/