

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)
 - Krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym (v)

DANIE GŁÓWNE

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

- 
- Pieczona pierś kurczaka faszerowana musem grzybowym
 - Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
 - Pieczona noga z kaczki
 - Policzki wieprzowe z sosem z czerwonego wina
 - Zrazy wołowe w sosie rozmarynowym
 - Dorsz w sosie śmietanowym
 - Grillowany bakłażan z risotto szafranowym i pomidorami concase (v)
 - Papryka faszerowana ryżem z warzywami (v)


DODATKI SKROBIOWE

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

DODATKI WARZYWNE

- Kapusta młoda/zasmażana (w zależności od sezonu)
- Warzywa gotowane na parze
- Marchewka z groszkiem
- Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem
- Buraczki na ciepło
- 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
 - Nóżki wieprzowe z octem
 - Carpaccio z łososia
 - 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, fetą i suszonymi pomidorami (v)
 - Pomidory z serem mozzarella i pesto bazyliowym (v)
 - Sałatka jarzynowa (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)
 - Sałatka z makaronu sojowego z warzywami (v)
 - Sałatka gyros (sałata pekińska, kurczak, cebula, ogórek, kukurydza)
 - Sałatka z kurczakiem, ryżem i ananase
 - Roladki z tortilli (różne smaki, szynka, ser, warzywa)

Pieczony 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 800 zł
- ❖ Napoje gazowane dla wszystkich Gości bez limitu 18 zł/1 os. - opcjonalnie
- ❖ Deser lodowy 20 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 15 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/