

2024 r.

Oferta Okolicznościowa

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

170 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

230 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 + 2 dodatki skrobiowe + 2 dodatki warzywne)
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie - jednorazowe wstawienie

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

270 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
- Salatka 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
- Pasztet z kaczki z gruszką i sosem musztardowo-miodowym
- Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
- Nóżki wieprzowe z octem
- Carpaccio z tososia
- 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
- Salatka Cezar (kurczak, parmezan, grzanki, sałata rzymska, sos anchois)
- Salatka Bawarska (kietbasa, boczek, ziemniaki, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sos musztardowy)
- Salatka 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)
- Salatka jarzynowa (v)
- Salatka z ciecierzycy z grillowanymi warzywami i pesto pietruszkowym (v)
- Salatka brokułowa z groszkiem, orzechami laskowymi i sosem ziołowym (v)
- Salatka grecka (ser feta, pomidor, ogórek, oliwki, cebula, oregano, oliwa z oliwek) (v)
- Salatka z makaronu sojowego z warzywami (v)
- Salatka gyros (sałata pekińska, kurczak, cebula, ogórek, kukurydza)
- Salatka z kurczakiem, ryżem i ananasem
- Roladki z tortilli (różne smaki, szynka, ser, warzywa)
- 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 1000 zł
- ❖ Napoje gazowane dla wszystkich Gości bez limitu 20 zł/1 os. - opcjonalnie
- ❖ Deser lodowy 20 zł / 1 os. - opcjonalnie
- ❖ Pojemniki na jedzenie które zostanie (2 zł/1 szt.) - opcjonalnie
- ❖ Przedłużenie przyjęcia do 40 osób / 300 zł / 1 godzina - opcjonalnie
- ❖ Przedłużenie przyjęcia powyżej 40 osób / 500 zł / 1 godzina - opcjonalnie
- ❖ Wprowadzenie swojego alkoholu 25 zł/1 os. (zmrożenie alkoholu, szkło, lód, obsługa) - opcjonalnie
- ❖ Zmiany w menu 25 zł / 1 os. - opcjonalnie

Alkohole można również zamówić podczas przyjęcia

- ❖ Wino domowe białe 0,75 l. = 68 zł brutto
- ❖ Wino domowe czerwone 0,75 l. = 68 zł brutto
- ❖ Wódka Wyborowa 0,7 l = 98 zł brutto
- ❖ Wódka Finlandia 0,7 l = 140 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/