**PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO**

**W HOTELU HP PARK PLAZA WE WROCŁAWIU**

Specjalnie na tą okazję przygotowaliśmy wyjątkową propozycję. Zapraszamy do celebrowania tego dnia wraz z całą rodziną w restauracji hotelu HP Park Plaza.

W DNIU PRZYJĘCIA PROPONUJEMY:

* uroczyście nakryty stół z dekoracją kwiatową;
* specjalne menu, dopasowane indywidualnie do Państwa potrzeb i gustów kulinarnych zaproszonych Gości, w tym również dzieci;
* Tort okolicznościowy oraz ciasta przygotowane w naszej cukierni specjalnie dla Państwa, zgodnie z indywidualnym zamówieniem;
* Dla Gości przyjezdnych nocleg ze śniadaniem w cenie specjalnej;
* Parking bezpośrednio przy hotelu, dozorowany, z rabatem 25%;

WARUNKI PŁATNOŚCI:

* zarezerwowanie terminu przyjęcia: zaliczka w wysokości minimum 500 PLN;   
  wpłatę należy dokonywać na min. 6 miesięcy przed terminem uroczystości;
* pozostała płatność w dniu imprezy, kartą płatniczą lub gotówką;
* w szczególnych przypadkach istnieje możliwość płatności przelewem na konto hotelu;
* koszt parkingu dla Gospodarzy imprezy na czas trwania przyjęcia, wliczony   
  w cenę menu.

PROSIMY O KONTAKT TELEFONICZNY LUB MAILOWY

Dariusz Serwatka, Z-ca Dyrektora Hotelu ds. Gastronomii [dserwatka@hotelepark.pl](mailto:dserwatka@hotelepark.pl)

tel. 502 427 186   
Magdalena Rogalska, Kierownik Restauracji [restauracja\_wroclaw@hotelepark.pl](mailto:restauracja_wroclaw@hotelepark.pl)

tel. +48 (71) 32 08 560

**PROPOZYCJA MENU 1**

**zestaw w cenie 240 PLN/brutto/ osoba**

**ZAKĄSKA ZIMNA**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Mus z łososia, sos limnkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

**ZUPA**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

**DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH**

**RAZEM : ok. 200 g mięsa lub ryby dla 1 osoby**

Pierś z kaczki sous vide, sos pieczeniowy

Polędwica wieprzowa sous vide, sos grzybowy

Stek z łososia sous vide na szpinaku

**DANIE WEGETARIAŃSKIE (OPCJA)**

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie   
ze świeżych pomidorów i bazylii

**DODATKI: max 2 / 200g./ os.**

Ziemniaki gotowane z koperkiem, kluski śląskie

ziemniaki pieczone z ziołami, frytki, ryż,   
jarzyny gotowane na parze lub warzywa pieczone lub kapusta zasmażana/ **100g.os.**

Surówki domowe, proszę o wybór max 2 surówek

kapusta z papryką i kukurydzą, marchewka z brzoskwinią, buraczki

lub mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

**DLA DZIECI (OPCJA):**

Rosół z makaronem

Polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy (panierowane/y),

frytki, surówka

**DESERY**

patera ciast bankietowych

**TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g**

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

Napis na torcie ,, W dniu Pierwszej Komunii Świętej……………….” lub inny do ustalenia

**OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g**

**NAPOJE (bez ograniczeń)**

Kawa, herbata

Woda mineralna, wybór soków

**PROPOZYCJA MENU 2**

**zestaw w cenie 240 PLN/osoba**

**ZAKĄSKA ZIMNA**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Mus z łososia, sos limnkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

**ZUPA**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

**DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH**

**RAZEM : ok. 200 g mięsa lub ryby dla 1 osoby**

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie z papryki

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim

Pieczony filet z dorsza

**DANIE WEGETARIAŃSKIE:**

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie   
ze świeżych pomidorów i bazylii

**DODATKI: max 2 / 200g./ os.**

Ziemniaki gotowane z koperkiem, kluski śląskie

ziemniaki pieczone z ziołami, frytki, ryż,   
jarzyny gotowane na parze lub warzywa pieczone lub kapusta zasmażana/ **100g.os.**

Surówki domowe, proszę o wybór max 2 surówek

kapusta z papryką i kukurydzą, marchewka z brzoskwinią, buraczki

lub mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

**DLA DZIECI (OPCJA):**

Rosół z makaronem

Polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy (panierowane/y),

frytki, surówka

**DESERY**

Patera ciast bankietowych

**TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g**

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

Napis na torcie ,, W dniu Pierwszej Komunii Świętej……………….” lub inny do ustalenia

**OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g**

**NAPOJE (bez ograniczeń)**

Kawa, herbata

Woda mineralna, wybór soków

**PROPOZYCJA MENU 3**

**zestaw w cenie 210 PLN/osoba**

**ZAKĄSKA ZIMNA**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Mus z łososia, sos limnkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

**ZUPA**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

**DANIE GŁÓWNE, 150 g mięsa lub ryby dla jednej osoby**

**prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji**

Polędwica wieprzowa sous vide, sos grzybowy

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami, sos porowo estragonowy

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim

Pieczony filet z dorsza

**DANIE WEGETARIAŃSKIE:**

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie   
ze świeżych pomidorów i bazylii

**DODATKI: max 1 / 200g./ os.**

Ziemniaki gotowane z koperkiem, kluski śląskie

ziemniaki pieczone z ziołami, frytki, ryż,   
jarzyny gotowane na parze lub warzywa pieczone lub kapusta zasmażana/ **100g.os.**

Surówki domowe, proszę o wybór max 2 surówek

kapusta z papryką i kukurydzą, marchewka z brzoskwinią, buraczki

lub mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

**DLA DZIECI (OPCJA):**

Rosół z makaronem

Polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy (panierowane/y),

frytki, surówka

**DESERY**

Owoce, patera ciast bankietowych

**TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g**

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

Napis na torcie ,, W dniu Pierwszej Komunii Świętej……………….” lub inny do ustalenia

**OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g**

**NAPOJE (bez ograniczeń)**

Kawa, herbata

Woda mineralna, wybór soków

**OFERTA WIN (OPCJA) płatne wg spożycia**

Santa Carolina Premio, Chile, (białe/czerwone), wytrawne, 1,0 litr w cenie 75 PLN

**ZAKĄSKI ZIMNE/ minimum 5 zestawów**

Podane po obiedzie w formie bufetu lub serwowane na półmiskach do stołu

**PROPOZYCJA**

**koszt zestawu 130 zł/ brutto, osoba**

**RAZEM ok. 400 g/ os.**

Sandacz faszerowany, seler naciowy, zioła

Łosoś wędzony z serem ricottą i świeżym ogórkiem

Rostbef po angielsku z kremem chrzanowym

Schab na sałacie z marynowanymi grzybkami

Pierś z kaczki sous vide na mango

Terryna drobiowa z suszonymi pomidorami i bazylią

Mini roladki biszkoptowe z fetą i warzywami

Sałatka z serem regionalnym, pestki dyni

Sałatka z makaronem ryżowym, grillowanym kurczakiem, orzechami, selerem naciowym, papryką i oliwkami

Warzywa konserwowe, pikle

Pieczywo, masło