



PRZYJĘCIE I KOMUNII ŚW.

oferta menu na uroczysty obiad



BASIC

ZUPA

do wyboru 1 zupa dla wszystkich osób

rosół wołowo-drobiowy z kluseczkami
/
krem paprykowy z krewetką i kolendrą

DANIA GŁÓWNE

do wyboru 1 danie mięsne i 1 danie rybne dla wszystkich osób

połędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
/
filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
i
sandacz w sosie ogórkowym
/
dorsz w emulsji koperkowej

DODATKI CIEPŁE

podajemy wszystkie poniższe dodatki

kasza gryczana z karmelizowaną cebulką i ziołami
puree ziemniaczane z chrzanem
fasolka szparagowa z oliwą pietruszkową
buraczki duszone w miodzie

DESER

do wyboru 1 deser dla wszystkich osób

mus z ciemnej czekolady z wiśniami
/
sernik z mango, musem z marakui i owocami
/
lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

CENA: 190 PLN/ osoba dorosła



GOLDEN



ZUPA

do wyboru 1 zupa dla wszystkich osób

dwukolorowy krem ze szparagów z siankiem z pora
/
koperkowa z klopsikiem wołowym

DANIA GŁÓWNE

podajemy 2 dania mięsne i 1 danie rybne dla wszystkich osób

noga kaczki pieczona w sosie żurawinowym
i
bitki schabowe z szynką szwarcwaldzką i sosem z rukolą
i
łosoś marynowany w sosie sojowym na warzywnym julienne
/
pieczona dorada z masłem pietruszkowym

DODATKI CIEPŁE

podajemy wszystkie poniższe dodatki i sałatkę

puree z pietruszki aromatyzowane palonym masłem
młode ziemniaki z koperkiem
zasmażana kapusta czerwona z żurawiną, rodzynkami, octem balsamicznym i miodem
młoda marchew duszona w maśle

SAŁATKA

mieszanka sałat z sosem winegret

DESER

do wyboru 1 deser dla wszystkich osób

mus z ciemnej czekolady z wiśniami
/
sernik z mango, musem z marakui i owocami
/
lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

CENA: 230 PLN/ osoba dorosła



KIDS MENU do 12 lat

ZUPA

do wyboru 1 zupa dla wszystkich dzieci

rosół z domowymi kluseczkami

/

pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 1 danie główne dla wszystkich dzieci

panierowane polędwiczki z kurczaka, podawane z frytkami i surówką z marchewki

/

klopsiki wołowe w sosie pomidorowym i makaronem muszelki

/

mini burger z kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, sałatą,
majonezem i prażoną cebulką, podawany z frytkami

DESER

do wyboru 1 deser dla wszystkich dzieci

naleśniki z serem, polewą malinową i bitą śmietaną

/

lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

CENA: 85 PLN/ dziecko



NAPOJE

PAKIET 1	PAKIET 2	PAKIET 3
kawa z ekspresu wybór herbat woda mineralna z cytryną soki (jabłko i pomarańcza)	kawa z ekspresu wybór herbat woda mineralna z cytryną Coca Cola, Fanta, Sprite (butelki 0,5l)	kawa z ekspresu wybór herbat woda mineralna z cytryną lemoniady (cytrusowa i owocowa) Coca Cola, Fanta, Sprite (butelki 0,5l)
CENA 18 PLN/ osoba dorosła 9 PLN/ dziecko do 12 lat	CENA 24 PLN/ osoba dorosła 12 PLN/ dziecko do 12 lat	CENA 26 PLN/ osoba dorosła 13 PLN/ dziecko do 12 lat

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- czas trwania obiadu ok. 3h
- rozpoczęcie przyjęcia możliwe najwcześniej od godz. 13:00
- opcja dokupienia kolacji w formie bufetu w godz. 17:00-21:00
(cena: 100 PLN/ osoba dorosła, 50 PLN/ dziecko do 12 lat)
- wymagana zaliczka na poczet rezerwacji sali w kwocie 800 PLN (przelew)
- płatność 100% zamówionych świadczeń na 2 tygodnie przed planowaną datą przyjęcia (przelew)
- dekoracja po stronie hotelu: białe obrusy, nakrycie stołów, białe serwetki
- wszelkie dekoracje sali, kwiaty - po stronie organizatora
- tort, ciasta na bufet słodki - po stronie organizatora (10 PLN/ osoba - serwis)
- hotel zastrzega sobie prawo do podniesienia cen menu o 15% (wcześniejsza informacja mailowa)
- limity ilości osób w salach i rodzaj ustawienia:

PATIO część sali, nie na wyłączność	SALA 1 sala z oknem, na wyłączność	SALA 2 sala bez okna, na wyłączność
do 26 osób wspólny stół	do 18 osób wspólny stół	do 18 osób wspólny stół
od 26 do 40 osób stół ustawiony w kształcie litery E	od 18 do 30 osób ustawienie w kształcie litery U	od 18 do 30 osób ustawienie w kształcie litery U

