

ZUPY 1 do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i pietruszką
Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą
Krem z buraka z serem feta i słonecznikiem

DANIA GŁÓWNE 1 do wyboru

Rolada wieprzowa nadziewana cebulą, boczkiem, ogórkiem
Tradycyjny kotlet schabowy
De volaille nadziewany masłem
De volaille nadziewany serem
Filet drobiowy zapiekany z pomidorem i mozzarellą
Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem i serem ricotta w sosie winno - maślanym
Grillowany filet z kurczaka w sosie porowo - serwoym

DODATKI 1 do wyboru:

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Ziemniaki purée
Frytki
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kluski śląskie

DODATKI 2 do wyboru

Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Kapusta zasmażana
Surówka z marchewki z pomarańczą
Buraczki
Mizeria - w sezonie

OBIAD DLA DZIECI

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką
Nuggetsy drobiowe, frytki, surówka z marchewki

**PROPOZYCJA DAŃ WEGAŃSKICH /
WEGETARIAŃSKICH**

Krem pomidorowy
Kotlety z białej fasoli
Pierogi z kapustą i grzybami
Makaron z tofu i szpinakiem w sosie pomidorowym

NAPOJE

Woda z cytryną w dzbanku - nielimitowane
Kompot w dzbanku - nielimitowany
Kawa, herbata - nielimitowane

DESER 24,00 / os*

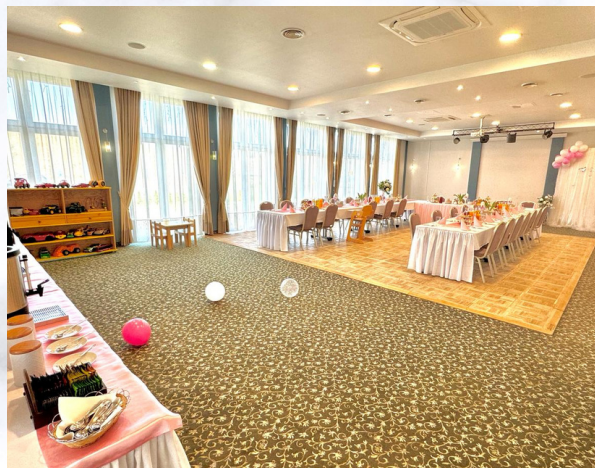
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z lodami lub bitą śmietaną
Sernik na ciepło z lodami lub bitą śmietaną
Fondant

ZIMNA PŁYTA

Kompozycja wędlin i różnorodnych serów
Kompozycja pieczonych mięs, wędlin i kielbas
Galaretki drobiowe
Śledź w zaprawie śmietanowej
Śledź w oleju
Kęski panierowanego kurczaka z sosem czosnkowym, musztardowym, sacebeli
Paszteciki z ciasta francuskiego
Kompozycje marynowane
Kompozycja tortilli / koreczków / babeczek nadziewanych
Jajka w sosie tatarskim
Tuńczyk na krakersie
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sałatka gyros z kurczakiem
Sałatka grecka
Sałatka cesar

4 przekąski - 40,00 / osoba
6 przekąsek - 50,00 / osoba
9 przekąsek - 65,00 / osoba

MENU 90* / OS





CIEPŁE DANIA

Barszcz czerwony z krokietem	30,00*
Tradycyjny Żurek Polski z jajkiem i białą kielbasą	28,00*
Bogracz	30,00*
Strogonow	30,00*

CIEPŁE DANIA WEGAŃSKIE / WEGETARIAŃSKIE

Makaron z warzywami	29,00*
Kotlety sojowe	30,00*
Ryż z warzywami	28,00*
Naleśniki ze szpinakiem (2szt)	25,00*

DEKORACJA SALI

Podstawowa dekoracja sali i stołów	13,00 / os*
Ścianka do zdjęć	80,00*
Girlanda balonowa	250,00*
Pokrowce na krzesła	5,00* / szt

CIEPŁE DANIA DLA DZIECI

Mielony kotlecik drobiowy, ziemniaki, surówka	27,00*
Naleśniczki z serem, owoce, bita śmietana (2szt)	23,00*
Naleśnik z nutellą, owoce, bita śmietana (2szt)	23,00*
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem	20,00*

NAPOJE GAZOWANE

Napoje gazowane 0,2l/ - płatne na sztuki	9,00 /szt*
Napoje gazowane 0,2l - bez limitu	19,00 / os*

ALKOHOLE

Oplata korkowa za przechowanie i serwis	10,00 / os
W dniu przyjęcia 10% rabatu na alkohol dostępny w menu.	

PONADTO OFERUJEMY:

- Możliwość domówienia przystawki w cenie ok. 26,00*/osoba
- Możliwość zwiększenia ilości mięs do obiadu w cenie ok. 25,00*/szt
- Możliwość zamówienia owoców sezonowych na patery w cenie 16,00*/ osoba
- Pokoje hotelowe dla gości (10% zniżki w dniu przyjęcia)
- Możliwość zamówienia słodkiego stołu (75 elementów, 100 elementów, 150 elementów, 300 elementów)

INFORMACJE DODATKOWE:

- W cenie menu sala dostępna do godziny 20.00, każda następna rozpoczęta godzina płatna 250,00
- Oplata za wynajem sali w godzinach 20.00 - 02.00 - 1250,00
- Na sali odbywa się tylko jedno przyjęcie.
- Dzieci w wieku do lat 2 w fotelikach bezpłatnie (bez świadczeń)
- Dzieci w wieku od 3 do 7 lat korzystające z menu - płatność 50% wartości menu
- Dzieci w wieku powyżej 7 lat korzystające z menu - płatność 100% wartości menu.
- Istnieje możliwość wniesienia własnego toru.
- Przechowanie ciasta oraz tortu dostarczonego przez zamawiającego 4,00 / osoba
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób biorących udział w uroczystości odbywa się na 7 dni przed datą przyjęcia.
- Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w kwocie 300,00 (gotówka, karta lub przelew),
- Menu należy ustalić najpóźniej na 10 dni przed datą przyjęcia.
- Zadatek odliczany jest przy końcowym rozliczeniu.
- Rozliczenie odbywa się do czwartku przed przyjęciem (przelew), w dniu przyjęcia (gotówka, karta).
- W przypadku rezygnacji z terminu zadatek nie podlega zwrotowi.
- Cała pozostała po przyjęciu żywność (zimna płyta, ciasta) pakowana jest do pojemników dostarczonych przez zamawiającego lub dostarczonych przez Wykonawcę - 2,50 szt (2,00- opakowanie + 0,50gr opłata SUP)
- *Ceny mogą ulec zwiększeniu o koszt inflacji.*



KONTAKT:

HOTEL KOMFORT *** tel: 12 444 54 54 609 397 385
 BEATA FRĄCZEK tel: 609 798 502
 E-MAIL: KRZYWACZKAHOTEL@GMAIL.COM
 KOMFORT-HOTEL.PL
 WWW.FACEBOOK.COM/HOTKOMF