



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA





HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Szanowni Państwo, będzie nam niezmiernie miło gościć Państwa w Hotelu Księcia Józefa. Dokonamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień był niezapomniany dla Państwa oraz gości.

Uroczystości i przyjęcia są naszą pasją, to z myślą o nich stworzyliśmy tak niepowtarzalny obiekt oraz serujemy tak wspaniałe i smaczne dania.



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Jesteśmy laureatem europejskiego konkursu

ZŁOTY STANDARD W OBSŁUDZE KLIENTA



Złoty Standard
w obsłudze klienta



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Przyjęcia organizujemy w dwóch salach



Sala Jacoba

do 95 osób z tańcami

(do 130 osób na obu salach)



Sala Józefa

do 50 osób z tańcami

(60 osób biesiadnie)



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Obie sale są ozdobione w неповtarzalny sposób płaskorzeźbami oraz freskami. Szczegółowe zdjęcia obiektu można zobaczyć na naszej stronie: www.hotelkj.pl

Salę wyposażone są w wewnętrzny system nagłośnienia, połączone z tarasami bezpośrednio przylegającymi na zewnątrz.

Latem - klimatyzacja, wentylacja.

Zimą - ogrzewanie daje niezwykle przyjemny komfort do zabawy i uroczystości.



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Oferujemy **możliwość wniesienia własnej wódki bez dodatkowych opłat** do każdego menu od 5000zł.

Świętuj w piątki z możliwością wniesienia własnej wódki bez dodatkowych opłat w przypadku każdego menu powyżej 170zł/ osoby lub dla liczby gości powyżej 50 osób.

Dla każdego menu od 50 osób rabat 2%

Rabaty się nie sumują; zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen przed ustaleniem ostatecznego menu i potwierdzeniem ostatecznej liczby osób na skutek wzrostu stopy inflacji lub zmiany cennika cukierni.



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Propozycja I

Uroczysta kolacja (zestaw od 10 osób)

Kolejność wydawanych dań na życzenie

I Zakąski zimne

Półmisek mięsnych różnaitości 1,5 porcji na osobę:

- galantynki drobiowe wielosmakowe, schab nadziewany śliwką, karkówka, szparagi w szynce

Roladki mięsne/warzywne w cieście 1 porcja na osobę

Tymbaliki mięsne lub warzywne węgalskie 0,5

porcji/osobę

Sałatki (100g/osobę) do wyboru:

- sałatka bawarska (ziemniaki, szynka, ogórek konserwowy, pietruszka, sos)
- tradycyjna sałatka jarzynowa,
- sałatka grecka,
- lub sałatka jarzynowa

Pieczczywo, masło 1 porcja na osobę

II Deser (1 porcja na osobę) do wyboru:

Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną,

Sernik z sosem czekoladowym i bitą śmietaną

Deser lodowy

III Napoje

Kawa, herbata na życzenie do deseru 1 porcja na osobę

Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka 0,25l/osobę

Woda niegazowana w dzbankach z cytrynką bez ograniczeń-gratis





Propozycja II

Obiad z deserem

I Zupa

Rosół z makaronem lub barszcz z pasztecikiem
lub krem pomidorowy lub krem z białych warzyw

II Danie główne (1,5 porcji na osobę)

Zraz wieprzowy staropolski

Kotlet schabowy panierowany „Belweder”

Pieczeń z karkówki

De volley

Rolada z kurczaka faszerowana pieczarkami

Szwajcarski przysmak

Fileciki drobiowe z grilla

III Dodatki (1 porcja na osobę)

Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane

lub ziemniaki puree

Frytki i/lub pyzy drożdżowe na parze lub kluski śląskie

IV Warzywa (1 porcja na osobę)

Zestaw surówek lub buraczki zasmażane

Lub dodatkowo wg zamówienia:

warzywa gotowane i/lub kapusta zasmażana z grzybami

V Deser (1 rodzaj deseru):

Tort z dedykacją w wybranym smaku prostokątny
lub okrągły 100g/porcja (z katalogu cukierni Łobza)

lub wyroby cukiernicze (1,5 porcji na osobę 70g/porcja)

:sernik, jabłecznik, kostka owocowa, bristolka, brzdąc

(Ciasta do wyboru z katalogu)

lub wybrany inny deser na życzenie

Kawa i herbata na życzenie do wyboru

VI Napoje

Woda niegazowana w dzbankach z cytrynką bez
ograniczeń-gratis

Sok pomarańczowy/grejpfrutowy/czarna

porzeczkajabłkowy 0,25l/osobę



Propozycja III

Obiad z dwoma rodzajami deserów

I Zupa

Rosół z makaronem lub barszcz z pasztecikiem
lub krem pomidorowy lub krem z białych warzyw

II Danie główne (1,5 porcji na osobę)

Szwajcarski przysmak

Zraz wieprzowy staropolski

Kotlet schabowy panierowany „Belweder”

Pieczeń z karkówki

Medalion z kurczaka

De volley

Pieczeń rzymska

Rolada z kurczaka nadziewana papryką i mozzarellą

Kotlecik drobiowy Księcia Józefa

III Dodatki (1 porcja na osobę)

Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane/ ziemniaki
puree

Frytki i/lub pyzy drożdżowe na parze lub kluski śląskie

IV Warzywa (1 porcja na osobę)

Zestaw surówek lub buraczki zasmażane

Lub dodatkowo wg zamówienia:

warzywa gotowane i/lub kapusta zasmażana z grzybami

V Deser (2 rodzaje deserów, po 1 porcji na osobę)

Tort z dedykacją w wybranym smaku i formie
100g/osobę/porcja (z katalogu cukierni Łobza, oferta nie
obejmuje tortów 3D)

i ciasto (przykładowe rodzaje ciast do wyboru z katalogu
cukierni: sernik, jabłecznik, kostka owocowa z galaretką,
rożki, tiramisu, kostka węgierska, brzdąc, kostki owocowe)
2 kawałki ciasta na osobę / porcja

lub wybrany inny deser na życzenie, w tym desery lodowe
(1 porcja na osobę)

Kawa i herbata na życzenie do wyboru

VI Napoje

Woda niegazowana w dzbankach z cytrynką bez
ograniczeń- gratis

Sok pomarańczowy/grejpfrutowy/czarna
porzeczka/jabłkowy 0,25l/osobę



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Propozycja IV

Obiad z deserem i zimnym bufetem

I Zupa

Rosół z makaronem lub barszcz z pasztecikiem,
lub krem pomidorowy, lub krem z białych warzyw

II Danie główne (1,5 porcji na osobę)

Szwajcarski przysmak

Zraz staropolski

Kotlet schabowy panierowany „Belweder”

Grillowana karkówka z pieczarkami

Kotlecik drobiowy Księcia Józefa

De volley

Schab faszerowany śliwką

Roladka z kurczaka faszerowana fetą i szpinakiem

Fileciki drobiowe z grilla

III Dodatki (1 porcja na osobę)

Ziemniaki z wody/ziemniaki opiekane/ziemniaki puree

Frytki/ Pyzy drożdżowe na parze/ Kluski śląskie

IV Warzywa (1 porcja na osobę)

Zestaw surówek lub dodatkowo

Buraczki zasmażane i/lub warzywa gotowane na parze

i/lub kapusta zasmażana z grzybami

V Deser

Tort z dedykacją w wybranym smaku i formie

100g/osobę/porcja (z katalogu cukierni Łobza, oferta nie
obejmuje tortów 3D)

i/lub ciasto (z katalogu cukierni) 2 kawałki ciasta na osobę

lub wybrany inny deser na życzenie

VI Zakąski zimne

Półmisek mięsnych różności (galantynki drobiowe
wielosmakowe, schab nadziewany śliwką, karkówka, szparagi w
szynce) 2 porcje na osobę

Salatka bawarska (ziemniaki, szynka, ogórek konserwowy,
pietruszką, sos) lub tradycyjna салатка jarzynowa lub салатка

grecka 100g/osobę

Pieczyno, masło

VII Napoje

Woda niegazowana w dzbankach z cytrynką bez ograniczeń-
gratis

Sok pomarańczowy/grejpfrutowy/czarna porzeczka/jabłkowy

Dodatkowo: napoje gazowane wg zamówienia na życzenie

Kawa i herbata w formie bufetu przez całe przyjęcie





HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Propozycja V

Obiad z deserem, zimnymi zakąskami i kolacją

W miesiącach luty, marzec, kwiecień, lipiec i listopad:

Toast w prezencie

I Zupa

*Rosół z makaronem lub barszcz z pasztecikiem
lub krem pomidorowy lub krem z białych warzyw*

II Danie główne (1,5 porcji na osobę)

Schab z grilla z pieczarkami

Zraz staropolski z sosem

Kotlet schabowy panierowany „Belweder”

Pieczeń z karkówki z sosem

*Medalion z kurczaka zapiekany serem z ananasek i
brzoskwinia De volley*

Pieczeń rzymska

Schab faszerowany śliwką

Kotlecik drobiowy Księcia Józefa

Fileciki drobiowe z grilla

III Dodatki (1 porcja na osobę)

Ziemniaki z wody/ziemniaki opiekane/ziemniaki puree

Frytki

Pyzy drożdżowe na parze/kluski śląskie/ryż

IV Warzywa (1 porcja na osobę)

Zestaw surówek i/lub dodatkowo

Kapusta zasmażana z grzybami Buraczki zasmażane i/lub

warzywa gotowane na parze





HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Propozycja V

V Deser (jeden lub dwa rodzaje deseru do wyboru)

Tort z dedykacją w wybranym smaku i formie
100g/osobę/porcja (z katalogu cukierni Łobza, oferta nie
obejmuje tortów 3D)

i/lub

ciasto (przykładowe rodzaje ciast do wyboru z katalogu
cukierni: sernik, jabłecznik, kostka owocowa z galaretką,
rożki, tiramisu, kostka węgierska, brzdąc, kostki owocowe)
2 kawałki ciasta na osobę / porcja

lub

Wybrany inny deser na życzenie w tym desery lodowe (1
porcja na osobę)

VI Zakąski zimne

Półmisek mięsnych różności (galantynki drobiowe
wielosmakowe, schab nadziewany śliwką, karkówka,
szparagi w szynce) 1,5 porcji na osobę

Salatka bawarska (ziemniaki, szynka, ogórek konserwowy,
pietruszką, sos) lub tradycyjna sałatka jarzynowa lub
sałatka grecka 50g/osobę

*Bukiet owoców mix w prezencie

Pieczyno, masło 1 porcja na osobę

VII Gorąca kolacja

Stroganow drobiowy z kluseczkami lub/i szaszłyki
wieprzowe/golonki z pieczywem/ziemniakami opiekany
lub inne wybrane danie na życzenie

IX Napoje

Woda niegazowana w dzbankach z cytrynką bez
ograniczeń-gratis

Sok pomarańczowy/grejpfrutowy/
czarna porzeczka/jabłkowy

Dodatkowo: napoje gazowane Pepsi, Mirinda, Seven Up
na życzenie wg zamówienia

Kawa i herbata bez ograniczeń w formie bufetu





W celu omówienia szczegółów chętnie umówimy się na spotkanie, w tym celu prosimy o kontakt telefoniczny:

0048-509-660-227

Jesteśmy do Państwa dyspozycji.

Wszelkie pytania w sprawie menu proszę kierować pod adres mailowy: *i.godlewska@hotelkj.pl*

lub *hotel@hotelkj.pl*

lub telefoniczny *0048-509-660-227*



Rezerwacja i sprawdzenie dostępności terminu proszę kierować pod adres mailowy: *hotel@hotelkj.pl*

lub telefonicznie *61-872-63-19*

Hotel Księcia Józefa
ul. Ostrowska 391/393
61-312 Poznań
www.hotelkj.pl