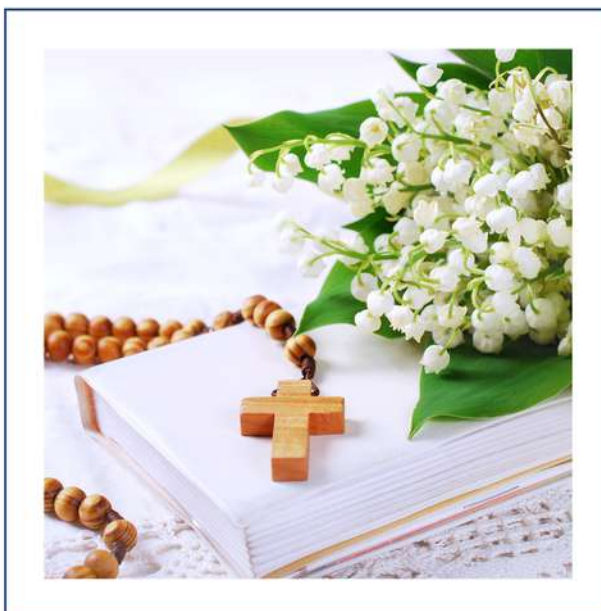


OFERTA PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO

2027



LENART
HOTEL
★ ★ ★ ★

Ważny dzień dla dziecka

Komunia Święta to ważny dzień dla dziecka, ale także dla jego rodziców oraz całej rodziny. Zapraszamy do skorzystania z oferty zorganizowania przyjęcia komunijnego w **Hotelu Lenart**.

Dołożymy wszelkich starań, aby te chwile zapisały się w Państwa pamięci, jako **wyjątkowe i niezapomniane**.

W cenie przyjęcia komunijnego oprócz usług gastronomicznych i czasu spędzonego w naszej restauracji (sobota do godz. 19-tej; niedziela do 22-giej) **gwarantujemy uroczyste nakrycie stołu białym obrusem, świecami i delikatną dekoracją kwiatową. Dodatkowo zapewniamy kącik zabaw dla dzieci oraz bezpłatny parking.**

Istnieje możliwość wynajęcia sali na wyłączność.

Do Państwa dyspozycji pozostawiamy **trzy sale, które mogą pomieścić od 20 do 300 osób**. Jesteśmy otwarci na sugestie, potrzeby i życzenia naszych Gości.



Menu - 265 zł/osoba

ZUPA (jedna do wyboru):

- rosół z makaronem
- krem z białych warzyw z płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- filet z kurczaka w sosie serowym, nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami, z młodymi ziemniakami i zestawem surówek (seler, marchew, buraczki)
- opłataną boczkiem polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z ziemniakami w ziołach oraz zestawem surówek (seler, marchew, buraczki)
- grillowana cukinia w cieście z suszonymi pomidorami

DESER (jeden do wyboru):

- tarta gruszkowa z sosem toffi
- panna cotta z sosem truskawkowym

MENU DZIECIĘCE:

- rosół z makaronem
- panierowany filet z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka
- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA:

- wędliny
- mięsa pieczone (rolada drobiowa faszerowana morelą, karczek pieczony w trzech pieprzach, schab pieczony)
- mix serów żółtych i pleśniowych
- mini tortilla
- mini burgery
- śledzie w śmietanie
- pomidory z mozzarellą
- sałatka Cezar
- sałatka jarzynowa
- pikle
- zimne sosy (1000 wysp, żurawinowy, chrzanowy)
- domowy smalczyk
- różne rodzaje pieczywa

PAKIET NAPOI:

- kawa z ekspresu
- herbaty smakowe
- soki owocowe
- napoje gazowane
- woda z cytryną i miętą w dzbankach



DO ZAMÓWIENIA ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- przystawka - 25 zł
- danie ciepłe - 35 zł
- de volaille (120g) na półmiskach - 26 zł
- bufet słodki - 35 zł
 - 3 rodzaje ciasta
 - owoce sezonowe w całości i filetowane

TORT:

Możliwe jest zamówienie tortu wraz z innymi usługami po wcześniejszych ustaleniach.

Mogą Państwo zakupić tort we własnym zakresie, konieczne jest jednak dostarczenie dowodu zakupu.

Ceny obowiązują w 2027 roku.

W przypadku drastycznego wzrostu inflacji oferta może ulec zmianie.

Oferta nie jest wiążąca cenowo dla rezerwacji na 2028 rok.

Ceny w roku 2027 mogą być uzależnione od stopnia inflacji.

Więcej informacji:

Restauracja Pod Kominem
Hotel Lenart ****
ul. Narutowicza 1, 30-020 Wieliczka

Event Manager

tel.: +48 533 314 110, +48 533 325 110
email: marketing@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

