

**Menu okolicznościowe**  
**Zestaw nr 1 - 158 zł /os.**

**Przekąski - 300 g/os.**

Wędliny kuchni Kawelin  
Mix rolad  
Zestaw serów/ dip żurawinowy/ owoce  
Sałatka z kozim serem/ owoce  
Paszтет z dziczyzną/ chrzan  
Tatar z marynatami ( podany po daniu głównym )  
Sałatka z kurczakiem/ sos czosnkowy  
Pierozki samosa/ dip słodko- pikantny  
Tortilla z szynką i serem/ sos tatarski  
Pieczywo

**Dania gorące :**

**Zupa** – 300 ml/os. ( Prosimy o wybór jednej pozycji )  
Krem z białych warzyw/ oliwa koperkowa/ migdały  
Rosół wołowo- drobiowy/ domowy makaron

**Danie główne** - 480 g/os. ( Prosimy o wybór jednej pozycji )  
Indyk w pietruszce/ sos z suszonych grzybów/ arancini z lubczykiem/ dziki brokuł  
Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej/ sos demiglace/ puree koprowe/ marchew brunoise

**Opcje vege do wyboru : 480 g/os.**

Gnocchi z cukinią/ pesto z rucoli/ migdały/ pomidorki koktajlowe  
Kopytka vege /kurki/trufle

**Zestaw dla dzieci ( od 3-10 lat ) – 70 zł/os.** ( Prosimy o wybór jednej pozycji )

1. Rosół z makaronem  
Nugetty/ frytki/ mizeria  
Puchar lodowy  
2. Rosół z makaronem  
Pulpeciki z indyka/ sos pomidorowy/ puree/ mizeria  
Pancakes z sosem czekoladowym i owocami

**Napoje gorące i zimne bez limitu:**

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami  
W stole : Soki owocowe i Woda mineralna

Proponujemy dania serwowane w półmiskach jako danie dodatkowe : 300 g/os.

Półmisek dla 6 osób – ok. 2 kg : ( babka ziemniaczana/kiszka ziemniaczana/pierogi z mięsem/pierogi z serem/kartacze/ziemniaki opiekane/żeberka/ogórek kiszony ) - **30 zł/os.**

Proponujemy dodatkowo zestawy bufetu słodkiego :

**Zestaw nr 1 – 12 zł/os.**

Ciasta ( sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe ) - 120g/os.

**Zestaw nr 2 – 18 zł /os.**

Ciasta ( sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe ) / owoce filetowane/ tartaletki słodkie - 150g/os.

**Zestaw nr 3 - 34 zł/os.**

Ciasta ( sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe ) / ciasteczka –min. 4 rodzaje / owoce filetowane/  
Tarta lemon curd z bezą włoską/ ciasto z białą czekoladą i żurawiną/ tartaletki słodkie – 250 g/os.

Dodatkowe opcje ( zgłoszenie - 5 dni przed realizacją )

Tort , min. 3 kg -**95 zł/kg** – smaki do wyboru :

- Biała czekolada/ truskawki

- Czekolada/ wiśnie

- Śmietanka/ wanilia/ jagoda

Sernik baskijski , min. 2,5 kg – **110 zł/kg**

Marcinek truskawkowy , min. 2,5 kg – **90 zł/kg**

**Szczegóły rezerwacji :**

- Czas trwania uroczystości – max. 6 h , nie dłużej niż do 1:00

- Przedłużenie imprezy – każda następną godziną po godz. 1:00 za dodatkową opłatą – 500 zł/h

- Tort - jest możliwość dostarczenia własnego tortu tylko i wyłącznie na podstawie podpisanego oświadczenia o wnoszeniu własnego asortymentu – druk dostępny w Restauracji

- Alkohol- jest możliwość dostarczenia własnego alkoholu – pobieramy opłatę w wysokości 20 zł/os.

Jeśli ilość osób wynosi powyżej 40 osób stawka ustalana jest indywidualnie.

Proponujemy skorzystanie z naszych specjalnych cen bankietowych na alkohol.

-Parking – przed budynkiem Hotelu jest ogólnodostępny parking ( bezpłatny w weekendy )

Dysponujemy parkingiem monitorowanym w podziemiu Hotelu – opłata 45 zł/samochód/doba

Oferta ważna od 1.02.24 r.

**Realizacja** - na podstawie zamówienia/umowy

Możliwość korekty zamówienia do 3 dni przed realizacją, do 10% zakładanych ilości Gości

**Podane ceny zawierają vat**

**Płatność dla Gości indywidualnych** – wpłata zadatku - 500 zł ( w momencie rezerwacji ) lub na konto  
Nr konta: 54 1020 1332 0000 1902 0746 7782 ( prosimy o opis : Imię i nazwisko , opłata za rezerwację  
w RK - data wydarzenia ), pozostała kwota w dniu realizacji lub wg uzgodnień

Po zaksięgowaniu wpłaty zadatku rezerwacja traktowana jest jako potwierdzona

**Płatność dla Firm** – wpłata 30% szacunkowej ceny na podstawie wystawionej proformy, po zaksięgowaniu wpłaty rezerwacja jest traktowana jako potwierdzona

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt, jeśli chcecie Państwo skorzystać z usług hotelowych - wynajęcie pokoju dla swoich Gości – proszę pytać o szczegóły.