

Menu okolicznościowe
Zestaw nr 2 - 178 zł/os

Przekąski - 300 g/os.

Wędliny kuchni Kawelin

Mix rolad

Sałatka z kozim serem/ owoce

Sałatka Cezar z kurczakiem grillowanym/ sos anchois/warzywa

Krewetki w panco/ dip czosnkowy z miętą

Mix pasztetów z dipami

Tortilla z kurczakiem/ sos tysiąca wysp/ warzywa

Pierozki samosa/ sos jogurtowy z miętą

Tatar wołowy z marynatami – podany po daniu głównym

Pieczyno

Dania gorące :

Zupa – 300 ml/os. (Prosimy o wybór jednej pozycji)

Krem z kukurydzy/ popcorn

Krem z pomidora/oliwa bazyliowa

Danie główne - 480 g/os. (Prosimy o wybór jednej pozycji)

Udka kaczki /puree ziemniaczane z paloną mrchwią /sos śliwkowy/jabłko karmelizowane

Policzki wieprzowe/podgrzybki/kluski śląskie/karmelizowany burak

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/zeberka/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.