

Menu – Uroczyste spotkanie - 4 daniowy zestaw serwowany

Zestaw serwowany nr 1 - (danie mięsne)

Przystawka : Pate drobiowe aromatyzowane brandy , podane z grzanką -150 g/os.

Zupa: Rosół z makaronem – 300 ml/os.

Danie : Filet z indyka z serem brie/sos z suszonych pomidorów /purre ziemniaczane/dziki brokuł -400 g/os.

Deser : Szarlotka z bitą śmietaną – 120 g/os.

Napoje gorące i zimne bez limitu:

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i Woda mineralna

Cena : 110 zł (brutto) /os.

Zestaw serwowany nr 2 - (danie mięsne)

Przystawka : Terrina z kurczaka z imbirem, podana na grzance -150 g/os.

Zupa: Zupa grzybowa z zacierką – 300 ml/os.

Danie : Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej /sos demi glace /purre koperkowe /marchew brunoise - 400 g/os .

Deser: Sernik z sosem malinowym i bitą śmietaną – 120 g/os.

Napoje gorące i zimne bez limitu:

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i Woda mineralna

Cena : 120 zł (brutto) /os.

Zestaw serwowany nr 3 - (danie jarskie)

Przystawka : Carpaccio z buraka /feta/rukola/sos balsamiczny – 150 g/os.

Zupa: Krem z białych warzyw /migdały prażone/oliwa/krem balsamiczny – 300 ml/os.

Danie : Tagliatelle z sosem grzybowym/palone pomidorki koktajlowe - 400 g/os.

Deser : Pudding z owocami/nasiona chia - 150 g/os.

Napoje gorące i zimne bez limitu:

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i Woda mineralna

Cena : 110 zł (brutto) /os.

Zestaw serwowany nr 4 - (danie rybne)

Przystawka : Pierożki samosa podane z sosem jogurtowym z miętą -150 g/os.

Zupa: Krem z kukurydzy/kukurydza prażona – 300 ml/os.

Danie : Dorsz w koprze/sos śmietanowy/kasza bulgur z warzywami -400 g/os.

Deser : Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną -150 g/os.

Napoje gorące i zimne bez limitu:

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i Woda mineralna

Cena : 110 zł (brutto) /os.

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. 3 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.