***PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE***

***PAKIET II***

175 zł/os 85 zł/dzieci

***PAKIET ZAWIERA:***

* Uwaga – ceny pakietu mogą wzrosnąć o stopę inflacji w danym miesiącu, jednak nie więcej niż 5 %
* Czas trwania przyjęcia 6h . Każda następna godzina płatna 500 zł
* Zupa serwowana
* Danie główne serwowane
* **Pięć rodzajów przekąsek: zimnych oraz gorących**
* **Dwa rodzaje sałatek**
* Dodatki do przekąsek
* Bufet z ciastami bankietowymi, mixem owoców sezonowych
* Pakiet napoi zimnych niegazowanych i gorących /ekspres/ bez limitu
* Klient może korzystać z własnych napojów alkoholowych. Opłata korkowa 5 zł/os
* Klient może korzystać z własnego tortu. Opłata serwisowa 5 zł/os
* Konfekcje bankietową w kolorze białym, świece, świeczniki, wazon, pokrowce na krzesła w kolorze białym /tylko sala bankietowa i klubowa/
* Świece, świeczniki, stojaki na numery stolików, złoconą ramę na listę gości wraz ze sztalugą.
* Pokój dla mam karmiących
* Sala z ustawieniem stołów okrągłych /do 12 os./ bądź prostokątnych /nie dotyczy sal Kamienica i Patio/
* Obsługa kelnerska /1 kelner – 15 gości/, serwis sprzątający, szatnia.
* Bezpłatne miejsca parkingowe dla gości.
* Klimatyzację, wentylację, agregat prądotwórczy.
* Menager Bankietów oferuje pomoc w zakresie oprawy muzycznej, fotograficznej, florystycznej, animacji dla dzieci, druku zaproszeń oraz winietek, wyboru oraz zakupu alkoholi jak i wiele innych.

***INFORMACJE DODATKOWE:***

* Alkohol: Wódki czyste od 45 zł 0,5l ; wino włoskie półwytrawne Astica B/CZ 39 zł 0,5l
* Ostateczna rezerwacja terminu jest równoznaczna z wpłatą zadatku w wysokości 1 000 zł. Ustalenia menu, podanie ostatecznej ilości gości, należy dokonać na 10 dni przed planowaną datą przyjęcia. Rozliczenie końcowe, opłaty za dodatkowe zamówienia, nie później niż przed opuszczeniem obiektu.
* Podane menu jest propozycją, jego końcowa wersja powstaje po konsultacji z menagerem bankietów.
* Hotel uwzględnia preferencje żywieniowe bądź diety: typu wegetarianie, weganie itd.
* Hotel oferuje możliwość organizacji degustacji dań /płatne/. Po wcześniejszych ustaleniach z menagerem.
* Koszt dzieci od 3 do 10 lat oraz obsługi technicznej /tj. orkiestra, fotograf itd./ wynosi 50 % konsumpcji osoby dorosłej.
* Oprawa florystyczna – po stronie klienta. Hotel użycza wazonów bez dodatkowych opłat.
* Hotel proponuje wypożyczenie srebrnych pięcioramiennych kandelabrów o wys. 80 cm – 50 zł /szt.

***PAKIET II PROPOZYCJE MENU***

***ZUPA SERWOWANA:* /dokonujemy wyboru dwóch zup/**

* Rosół z makaronem / uszkami mięsnymi własnej produkcji
* Flaki po staropolsku
* Krem z białych warzyw z prażonym bekonem
* Krem z borowików z grzankami
* Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
* Krem z pomidorów i pieczonej papryki z serem feta
* Krem z zielonego groszku z płatkami migdałowymi
* Zupa grzybowa z łazankami
* Zupa cebulowa francuska z chipsem serowym
* Włoska zupa minestrone z mini kluseczkami

***DANIE GŁÓWNE SERWOWANE:*  /dokonujemy wyboru jednego dania/**

* Polędwiczki wieprzowe, sos z zielonego pieprzu i rozmarynu
* Zraz francuski drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i mozarellą sos musztardowo - miodowy
* Połówka kaczki luzowanej pieczonej na karmelizowanych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy

 *dopłata do kosztu pakietu 10 zł /os.*

* Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy
* Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku, sos z kurek
* Polędwiczki drobiowe przekładane cukinią i mozzarellą, sos śmietanowy
* Klasyczny kotlet schabowy XXL smażony na smalcu
* Kotlet de Volaille z masełkiem
* Dorsz pieczony na grillowanych pomidorach, sos maślano - cytrynowy
* Grillowany pstrąg w ziołach i pieczonej cytrynie z delikatnym sosem czosnkowym

***DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH: /* dokonujemy wyboru dodatku skrobiowego oraz warzywnego/**

* Ziemniaki pieczone w ziołach
* Ziemniaki opiekane
* Ziemniaki puree
* Mini kluski śląskie
* Mini kopytka klasyczne
* Mini kopytka bazyliowe
* Tagiatella warzywna /cukinia, marchewka, pietruszka/
* Warzywa grillowane
* Warzywa z wody
* Buraczki zasmażane
* Marchewka z groszkiem
* Buraczki karmelizowane
* Kapusta młoda / zasmażana
* Mix sałat z vingretem i pomidorkami koktajlowymi
* Zestaw surówek

***MENU DLA DZIECI:* /dokonujemy wyboru zupy + dania drugiego/**

* Rosołek z makaronem
* Pomidorowa z makaronem
* Paluszki z kurczaka własnej produkcji, frytki, surówka
* Mini burger drobiowy, frytki, surówka
* Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki purre, surówka
* Antrykot z piersi kurczaka w płatkach, frytki, surówka

***DESER dodatkowo płatny*: /serwowany po daniu głównym/**

* Tort okolicznościowy 16 zł/ por :

jasny biszkopt z bitą śmietaną i malinami

ciemny biszkopt z bitą śmietaną i musem wiśniowym

czekoladowy wytrawny

* Szarlotka Babuni z bitą śmietaną i lodami waniliowymi 16 zł/ por
* Sernik domowy na gorących malinach 16 zł/ por
* Sorbet cytrynowy na gorących wiśniach 15 zł / por
* Lody chałwowe własnego wyrobu z bitą śmietaną i prażonym sezamem 16 zł/por
* Lody waniliowe z bitą śmietaną i gorącym dipem malinowym 15 zł/ por
* Tiramisu z biszkoptem i kroplą Brandy 18 zł / por

***PRZEKĄSKI Z MIĘS :***

* Mięsa pieczone: wyrób własny boczek, karkówka, indyk, schab
* Pasztety polskie z jarzębiną i dżemem z owoców leśnych
* Roladki wieprzowe po warszawsku w galarecie
* Befsztyk tatarski z dodatkami i jajkiem przepiórczym *dopłata 5 zł/os*
* Polędwiczki drobiowe z musem serowym
* Roladka drobiowa z brokułami
* Indyk w wytrawnej maladze
* Melon w szynce parmeńskiej
* Tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami
* Rozbeff faszerowany musem borowikowym
* Nóżki wieprzowo drobiowe

***PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE:***

* Canelloni z łososia z musem śmietanowym z koperkiem
* Śledź tradycyjny z cebulką
* Tatar ze śledzia
* Ryba smażona z warzywami po grecku
* Sandacz z pieczonymi warzywami w galarecie
* Plastry łososia wędzonego z cytryną
* Tortilla z wędzonym łososiem
* Jaja pieczone w skorupkach
* Jaja podane na zimno faszerowane pastami smakowymi
* Pieczarki faszerowane szpinakiem i fetą podane na gorąco

***SAŁATKI:***

* Sałatka caprese na rukoli z pesto i czarnymi oliwkami
* Sałatka grecka z fetą i oliwkami
* Sałatka jarzynowa tradycyjna z jajkiem mollet
* Sałatka cesar z grillowanymi plastrami kurczaka
* Sałatka kebab z pieczonym kurczakiem i makaronem ryżowym
* Sałatka śródziemnomorska z szynką parmeńską, melonem i serem Lazur
* Sałatka chłopska z ziemniakami, szynką i ogórkiem kiszonym
* Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową i gruszką karmelizowaną
* Sałatka z wątróbką drobiową na rukoli w sosie malinowo żurawinowym
* Carpaccio z buraka z fetą i prażonymi ziarnami

***DODATKI:***

* sos tatarski, sos czosnkowy, chrzan, żurawina,
* gruszka marynowana, papryka , grzybki marynowane
* ogórki kiszone, ogórki małosolne /sezonowo/
* masło w dwóch smakach, pieczywo ciemne i jasne

***BUFET DESEROWY* : /własnej produkcji/**

* mix ciast bankietowych 10 dkg/os.
* Owoce sezonowe 5 dkg/os.
* Wybór kaw z ekspresu samoobsługowego /bez limitu/
* Wybór herbat smakowych /bez limitu/

***NAPOJE ZIMNE :* /bez ograniczeń/**

* Soki owocowe 100% podawane w karafkach
* Woda mineralna z miętą i cytryną podawana w karafkach

*Proponujemy dodatkowo: napoje gazowane : coca cola, fanta, sprite but.0,5l – 9 zł*