

IMPREZA

OKOLICZNOŚCIOWA



- dwie klimatyzowane sale bankietowe na **100** oraz **120 osób**
- pokój udostępniony na czas imprezy - **100 zł**
- menu okolicznościowe w trzech wariantach już od **85 zł/osoba**
- kącik zabaw dla najmłodszych
- letni ogródek z widokiem na zamek oraz plac zabaw z huśtawkami dla dzieci
- dzieci do 4 lat - **GRATIS**
- dzieci od 5 do 12 lat - **50%** ceny wybranego menu
- wódka Wyborowa 0,5l w cenie promocyjnej tylko **35 zł**
- wino stołowe w cenie promocyjnej tylko **25 zł**
- możliwy własny alkohol (wódka/wino) bez opłaty korkowej
- białe pokrowce na krzesła **5 zł/ szt.**
- tort na zamówienie tylko **9 zł/osoba**
- monitorowany parking **GRATIS**

ZUPA do wyboru:

1. Tradycyjny rosół z makaronem i natką zielonej pietruszki
2. Krem z białych jarzyn z grzankami
3. Krem z brokuł z płatkami migdałów
4. Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym
5. Bulion z kurkami i kostką z kaszy manny

II DANIE (1,5 szt./os) do wyboru 3 pozycje:

1. Rolada wieprzowa faszerowana cebulką boczkiem i papryką
2. Tradycyjny kotlet schabowy
3. Filet drobiowy z mozzarellą i szpinakiem
4. Pierś z kurczaka panierowana i zapiekana z serem i pieczarkami
5. Rolada wołowa po śląsku
6. Karmazyn w cieście piwnym

DODATKI do wyboru 3 pozycje:

1. Kluski śląskie
2. Frytki
3. Ziemniaki z koperkiem
4. Talarki ziemniaczane
5. Kopytka

SURÓWKI 3 rodzaje

DESER do wyboru:

1. Lody waniliowe z gorącymi malinami
2. Lody smażone na sosie waniliowym z truskawkami
2. Panna cotta z sosem truskawkowym

ZIMNA PŁYTA

Plater mięs (szynka szefa, galantyna drobiowa,

boczek faszerowany)

Wiejski pasztet z żurawiną

Deska serów żółtych z winogronem

Tymbaliki drobiowo – wieprzowe

Sakiewki wieprzowe z chrzanem

Śledź w po tatarsku

Śledź w oleju z cebulką

Sałatka jarzynowa

Sałatka do wyboru:

1. Grecka
2. Gyros
3. Szopska
4. Z tuńczykiem

Jaja garnirowane pieczarkami

Pikle

Pieczyno

Masło

**Toast kieliszkiem
wina musującego
GRATIS**



GORĄCA PRZEKĄSKA do wyboru:

1. Bogracz z ziołową buteczką
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem
3. Żurek śląski z kiełbasą i ziemniakami

DODATKOWO W CENIE

Bufet słodki:

Napoje gorące (kawa, herbata)

Trzy rodzaje ciasta (2 szt./os)

Półmiski z owocami

Woda mineralna w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Soki owocowe w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Napoje gazowane firmy Coca cola - **BEZ OGRANICZEŃ**

DODATKOWA PRZEKĄSKA - 15 zł /osoba

DODATKOWA KOLACJA - 20 zł /osoba

ZUPA do wyboru:

- 1 Tradycyjny rosół z makaronem
- 2 Consome z pomidorów z mozzarellą
- 3 Krem czosnkowy z grzankami

II DANIE (1,5 szt./os każdej pozycji)

- Rolada wieprzowa faszerowana cebulką
boczką i papryką
Tradycyjny kotlet schabowy
Pierś z kurczaka panierowana i zapiekana z
serem i pieczarkami

DODATKI

- Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Talarki ziemniaczane

SURÓWKI 3 rodzaje

ZIMNA PŁYTA

- Plater mięs (szynka szefa, galantyna
drobiowa, boczek faszerowany)
Wiejski pasztet z żurawiną
Tymbaliki drobiowo – wieprzowe
Sakiewki wieprzowe z chrzanem
Śledź w po tatarsku
Śledź w oleju z cebulką
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z sosem winegret
Jaja faszerowane
Pomidory z mozzarellą
Pikle
Pieczywo
Masło



GORĄCA PRZEKĄSKA do wyboru:

1. Bogracz z ziołową buteczką
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem
3. Żurek śląski z kiełbasą i ziemniakami

DODATKOWO W CENIE

- Bufet słodki :
Napoje gorące (kawa, herbata)
Trzy rodzaje ciasta (2 szt./os)

Woda mineralna w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Soki owocowe w dzbankach - 0,5l / osoba

Napoje gazowane firmy Coca cola 0,5l / osoba

DODATKOWA PRZEKĄSKA - 15 zł /osoba

DODATKOWA KOLACJA - 20 zł /osoba

ZUPA do wyboru:

- 1 Tradycyjny rosół z makaronem
- 2 Consome z pomidorów z mozzarellą
- 3 Krem czosnkowy z grzankami

II DANIE SERWOWANE PORCJOWO

MIĘSO do wyboru 1 pozycja:

1. Kotlet schabowy
2. Kotlet devolay
3. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
2. Filet drobiowy z mozzarellą i szpinakiem
5. Rolada wieprzowa faszerowana cebulką, boczkiem i papryką

DODATKI do wyboru 1 pozycja:

1. Ziemniaki z koperkiem
2. Talarki ziemniaczane
3. Kluski śląskie
4. Ryż biały
5. Frytki

SURÓWKI do wyboru 1 pozycja:

1. Surówka colesław
2. Surówka z marchwi z jabłkiem
3. Surówka z czerwonej kapusty
4. Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret
5. Kapusta zasmażana

ZIMNA PŁYTA

Plater mięs (szynka szefa, galantyna drobiowa, boczek faszerowany)

Wiejski pasztet z żurawiną

Tymbaliki drobiowo - wieprzowe

Śledź w oleju z cebulką

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z sosem winegret

Jaja faszerowane

Pikle

Pieczyno

Masło



DODATKOWO W CENIE

Bufet słodki :

Napoje gorące (kawa, herbata)

Dwa rodzaje ciasta (2 szt./os)

Woda mineralna w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Soki owocowe w dzbankach - 1l / osoba

NAPOJE PŁATNE DODATKOWO:

Coca cola, Fanta, Sprite but. PET 0,5l - **5 zł**

Coca cola, Fanta, Sprite but. szkło 0,2l - **3 zł**

Dzbanek soku 1l - **10 zł**

DODATKOWA PRZEKĄSKA - 15 zł /osoba

DODATKOWA KOLACJA - 20 zł /osoba

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

MENU ORAZ SERWIS:

1. Po przyjęciu pozostałe jedzenie pakowane, wymagane własne pojemniki.
2. We wszystkich opcjach menu napoje gazowane serwujemy w butelkach typu PET, napoje gazowane w szklanych butelkach serwujemy za dodatkową opłatą.
3. Można przywieść tort we własnym zakresie, nasza obsługa wyserwuje go dla Państwa.

PŁATNOŚCI:

1. Zadek, który pobieramy w wysokości 30% wartości przyjęcia w przypadku rezygnacji jest bezwrotny.
2. Rozliczenie do 3 dni przed imprezą na konto lub na recepcji hotelowej
3. Ostateczna liczba osób podana najpóźniej 7 dni przed planowanym przyjęciem. Podana liczba osób podlega rozliczeniu.

KOPERTY I PREZENTY:

1. Rzeczy wartościowe oraz koperty można przechować podczas przyjęcia w hotelowym sejfie, prosimy zabezpieczyć się w tzw. bezpieczne (depozytowe) koperty

PYTANIA, KTÓRE NA PEWNO USŁYSZYSZ

1. O której godzinie będą Państwo u nas w hotelu ?
2. Jakie jest imię solenizanta/ solenizantki ?
3. Czy tort przywiozą Państwo we własnym zakresie ?
4. Czy alkohol zamawiają Państwo u nas czy przywiozą we własnym zakresie?



www.podfigura.pl