

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 **120 zł /osoba**
- kącik zabaw dla najmłodszych
- letni ogródek z widokiem na zamek oraz plac zabaw z dla dzieci
- dzieci do lat 4 - **GRATIS**
- dzieci od 5 do 12 lat - **50%** ceny wybranego menu
- Godziny imprezy okolicznościowej **12:00 - 22:00**
- Alkohol do zakupienia w Restauracji w specjalnych cenach:
Wódki 0,5l: Wyborowa, Krupnik, Saska, Biały Bocian - 35zł/szt
Wino 0,75l: Sol Del Rey białe i czerwone (słodkie, półsłodkie, wytrawne, półwytrawne) - 25 zł/szt
- białe pokrowce na krzesła - **GRATIS**
- monitorowany parking - **GRATIS**

www.podfigura.pl

ZUPA do wyboru:

1. Rosół z makaronem i natką zielonej pietruszki
2. Krem z białych warzyw z grzankami
3. Krem brokułowy z płatkami migdałów
4. Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
5. Consome z pomidorów z mozzarellą

DRUGIE 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 zapiekana z serem i pieczarkami
5. Rolada wołowa po śląsku
6. Pieczeń w sosie
7. Filet rybny (Dorsz, Miruna) w cieście

DODATKI do wyboru 3 pozycje:

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

SURÓWKI 3 rodzaje:

1. Marchewka z jabłkiem lub ananasem
2. Selerowa z rodzynkami
3. Biała kapusta
4. Colesław
5. Kapusta zasmażana biała lub kiszona z kminem
6. Modra kapusta lub czerwona (na zimno)
7. Kiszonej kapusty
8. Warzywa na parze

DESER do wyboru:

1. Lody waniliowe z gorącymi malinami
2. Panna cotta z sosem truskawkowym
3. Sernik z brzoskwinia
4. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną
5. Babeczka limonkowa
6. Lody smażone z musem truskawkowym

DODATKOWO W CENIE BUFET SŁODKI:

Napoje gorące (kawa, herbata)
Trzy rodzaje ciasta (2 szt /os)
Patera owoców



**Toast kieliszkiem
wina musującego
GRATIS !**

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (szynka, galantyna drobiowa, boczek zawijany, schab z brzoskwinia)
Paszтет wiejski
Tymbaliki drobiowo - wieprzowe
Śledź po tatarsku
Śledź w oleju z cebulką
Ryba po grecku
Rolada szpinakowa lub roladka z szynki konserwowej w galarecie
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros lub grecka
Jaja garniowane
Pikle
Pieczywo
Masło

GORĄCA PRZEKĄSKA do wyboru:

1. Bogracz z bułeczką
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem (mięso lub kapusta z grzybami)
3. Żurek śląski z kiełbasą
4. Strogonow z pieczywem
5. Flaczki

Woda mineralna w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Soki owocowe w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

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

DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. Deska serów pleśniowych i szynka szwarcwaldzka - 50zł/szt
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej
8 porcji po 100gr - 120zł/szt
3. Półmisek pierogów mix 21 szt
(mięso, kapusta - grzyby, ruskie) - 45zł
4. Dodatkowa przekąska - 20zł/os
5. Paczki z ciastem - 20zł/szt
6. Tort śmietanowy - 60zł/kg
7. Dodatkowa kolacja (menu oraz cena do uzgodnienia)

ZUPA do wyboru:

1. Rosół z makaronem i natką zielonej pietruszki
2. Krem z białych warzyw z grzankami
3. Krem brokułowy z płatkami migdałów
4. Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
5. Consome z pomidorów z mozzarellą

DRUGIE 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 zapiekana z serem i pieczarkami
5. Rolada wołowa po śląsku
6. Pieczeń w sosie
7. Filet rybny (Dorsz, Miruna) w cieście

DODATKI do wyboru 3 pozycje:

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

SURÓWKI do wyboru 3 rodzaje:

1. Marchewka z jabłkiem lub ananasem
2. Selerowa z rodzynkami
3. Biała kapusta
4. Colesław
5. Kapusta zasmażana biała lub kiszona z kminem
6. Modra kapusta lub czerwona (na zimno)
7. Kiszonej kapusty
8. Warzywa na parze

DESER do wyboru:

1. Lody waniliowe z gorącymi malinami
2. Sernik z brzoskwinia
3. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (szynka, galantyna drobiowa, boczek zawijany, schab z brzoskwinia)

Pasztet wiejski

Tymbaliki drobiowo - wieprzowe

Śledź w oleju z cebulką

Szyneczki w galarecie

Sałatka jarzynowa

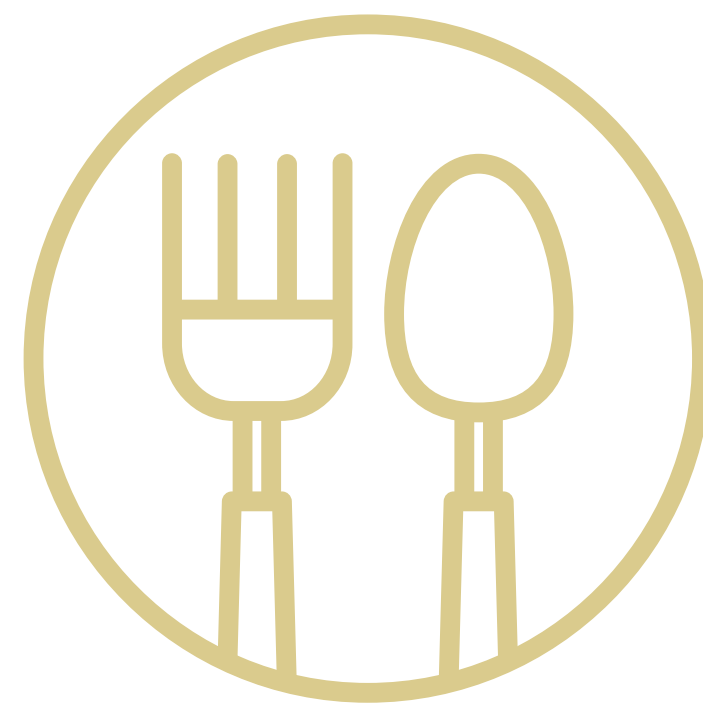
Sałatka gyros lub grecka

Jaja garniowane

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 - **1litr /os**

Napoje gazowane firmy Coca cola - **1litr/os**

DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. Deska serów pleśniowych i szynka szwarcwaldzka -50zł/szt
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej
8 porcji po100gr - 120zł/szt
3. Półmisek pierogów mix 21szt
(mięso, kapusta - grzyby, ruskie) - 45zł
4. Dodatkowa przekąska -20zł/os
5. Paczki z ciastem -20zł/szt
6. Tort śmietanowy -60zł/kg
7. Owoce w bufecie- 10 zł/os
8. Dodatkowa kolacja (menu oraz cena do uzgodnienia)

GORĄCA PRZEKĄSKA dodatkowo płatna

1. Bogracz z bułeczką
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem
(mięso lub kapusta z grzybami)
3. Żurek śląski z kielbasą
4. Strogonow z pieczywem
5. Flaczki

ZUPA do wyboru:

1. Rosół z makaronem i natką zielonej pietruszki
2. Krem z białych warzyw z grzankami
3. Krem brokułowy z płatkami migdałów
4. Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
5. Consome z pomidorów z mozzarellą

DRUGIE DANIE (serwowane porcjowo)

MIĘSO do wyboru 1 pozycja:

1. Rolada wieprzowa faszerowana cebulką, boczkiem i papryką
2. Tradycyjny kotlet schabowy
3. Filet drobiowy z mozzarellą i szpinakiem
4. Pierś z kurczaka panierowana zapiekana z serem i pieczarkami
5. Rolada wołowa po śląsku
6. Pieczeń w sosie
7. Filet rybny (Dorsz, Miruna) w cieście

DODATKI do wyboru 1 pozycja:

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

SURÓWKI do wyboru 1 pozycja:

1. Marchewka z jabłkiem lub ananasem
2. Selerowa z rodzynkami
3. Biała kapusta
4. Colesław
5. Kapusta zasmażana biała lub kiszona z kminem
6. Modra kapusta lub czerwona (na zimno)
7. Kiszonej kapusty
8. Warzywa na parze

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (szynka, galantyna drobiowa, boczek zawijany, schab z brzoskwinia)

Pasztet wiejski

Tymbaliki drobiowo - wieprzowe

Śledź w oleju z cebulką

Szyneczki w galarecie

Sałatka jarzynowa

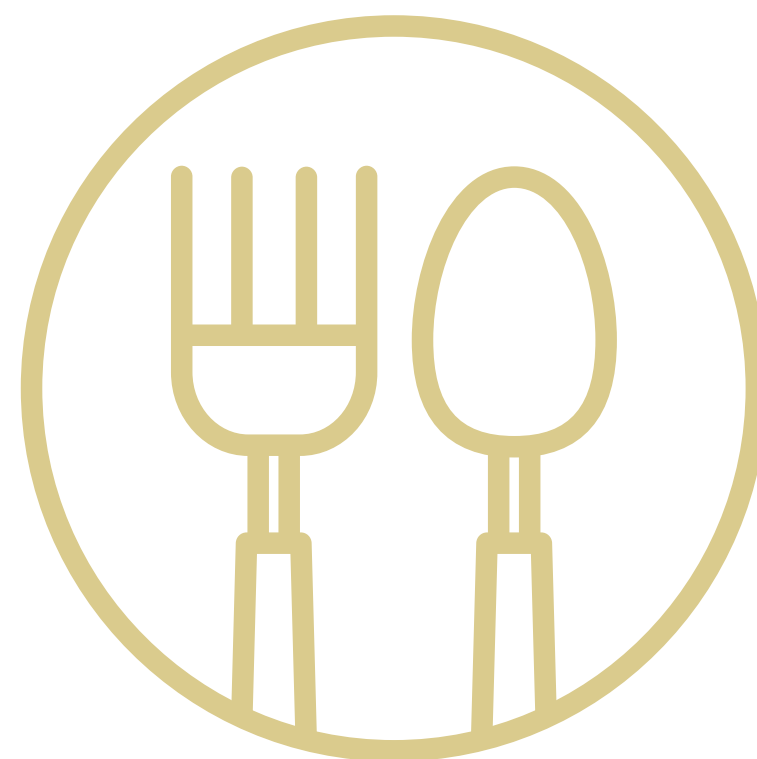
Sałatka gyros lub grecka

Jaja garniowane

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 - **1litr /os**

Napoje gazowane firmy Coca cola - **1litr/os**

DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. Deska serów pleśniowych i szynka szwarcwaldzka - 50zł/szt
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej
8 porcji po 100gr - 120zł/szt
3. Półmisek pierogów mix 21szt (mięso,
(kapusta - grzyby, ruskie) - 45zł
4. Dodatkowa kolacja - 25zł/os
5. Paczki z ciastem - 20zł/szt
6. Tort śmietanowy - 60zł/kg
7. Owoce w bufecie - 10 zł/os
8. Dodatkowa kolacja (menu oraz cena do uzgodnienia)

GORĄCA PRZEKĄSKA dodatkowo płatna

1. Bogracz z bułeczką
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem
(mięso lub kapusta z grzybami)
3. Żurek śląski z kiełbasą
4. Strogonow z pieczywem
5. Flaczki

MENU ORAZ SERWIS:

1. Po przyjęciu jedzenie jest pakowane, wymagane własne pojemniki.
2. We wszystkich opcjach menu napoje gazowane serwujemy w butelkach typu PET, napoje gazowane
3. w szklanych butelkach serwujemy za dodatkową opłatą.
4. Można przywieźć tort we własnym zakresie, nasza obsługa wyserwuje go dla Państwa.
5. Możliwość wniesienia własnego alkoholu (wódka /wino) bez opłaty korkowej

PŁATNOŚĆ:

1. Zadek, który pobieramy w wysokości 30 % wartości przyjęcia w przypadku rezygnacji jest bezzwrotny.
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 o przygotowanie tzw. bezpiecznych (depozytowych) kopert.

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?