

IMPREZA

OKOLICZNOŚCIOWA



- dwie klimatyzowane sale bankietowe na **90** oraz **100 osób**
- pokój udostępniony na czas imprezy - **100 zł**
- menu okolicznościowe w trzech wariantach już od **150 zł /osoba**
- letni ogródek z widokiem na zamek oraz plac zabaw z dla dzieci
- dzieci do lat 4 - **GRATIS**
- dzieci od 4 do 10 lat - **50%** ceny wybranego menu
- godziny imprezy okolicznościowej **12:00-22:00**
- możliwość zakupu alkoholu w restauracji w specjalnych cenach:
Wódki 0,5l : Wyborowa - **40 zł/szt.**, Nemiroff De Lux - **50 zł/szt.**
Wino 0,75l : Sol Del Ray białe i czerwone (słodkie, półsłodkie, wytrawne, półwytrawne) - **29 zł/szt.**
- białe pokrowce na krzesła - **GRATIS**
- monitorowany parking - **GRATIS**

www.podfigura.pl

ZUPA do wyboru:

1. Tradycyjny rosół z makaronem i natką 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 lub 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 do wyboru 3 pozycje:

1. Marchewka z jabłkiem lub ananasem
2. Selerowa z rodzynekami
3. Biała kapusta
4. Colesław
5. Kapusta zasmażana biała lub kiszona z kminem
6. Modra kapusta
7. Kiszona kapusta
8. Warzywa na parze

DESER do wyboru:

1. Lody waniliowe z gorącymi malinami
2. Panna Cotta z sosem truskawkowym
3. Sernik z brzoskwinią
4. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną
5. Lody smażone z musem truskawkowym

DODATKOWO W CENIE BUFET SŁODKI:

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



**Toast kieliszkiem
wina musującego
GRATIS !**

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (szynka, galantyna drobiowa, boczek zawijany, schab z brzoskwinią)
Wiejski pasztet
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 garnirowane
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 kielbasą
4. Flaczki

NAPOJE: *

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 - 100 zł/szt (8-10 os)
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej 8 porcji po 100 gr - 120 zł/szt
3. Dodatkowa przekąska - 20 zł/szt
4. Paczki z ciastem - 23 zł/szt
5. Tort śmietanowy - 12 zł/osoba
6. Dodatkowa kolacja (menu oraz cena do uzgodnienia)

* Oferta obowiązuje przy konsumpcji na sali

ZUPA do wyboru:

1. Rosół z makaronem z 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 zapiekana z serem i pieczarkami
5. Pieczeń w sosie
6. Filet rybny (Dorsz lub Miruna) w cieście

DODATKI do wyboru 3 pozycje:

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

SURÓWKI do wyboru 3 pozycje:

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. Kiszona kapusta
8. Warzywa na parze

DESER do wyboru:

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

ZIMNA PŁYTA

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

Wiejski pasztet

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)

NAPOJE:*

Woda mineralna w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Soki owocowe w dzbankach - **1 litr /os**

Napoje gazowane firmy Coca-Cola - **0,85 l/os**

DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. Deska serów pleśniowych - 100 zł/szt (8-10 os)
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej 8 porcji po 100 gr - 120 zł/szt
3. Dodatkowa przekąska - 20 zł/os
4. Paczki z ciastem - 23 zł/szt
5. Tort śmietanowy - 12 zł/osoba
6. Owoce w bufecie - 10 zł/os
7. Dodatkowa kolacja (menu oraz cena do uzgodnienia)

GORĄCA PRZEKĄSKA dodatkowo płatna 20 zł

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

* Oferta obowiązuje przy konsumpcji na sali

ZUPA do wyboru:

1. Tradycyjny 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. Pieczeń w sosie
6. Filet rybny (Dorsz lub 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 ananasm
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. Kiszona kapusta
8. Warzywa na parze

ZIMNA PŁYTA

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

Wiejski pasztet

Tymbaliki drobiowo-wieprzowe

Śledź w oleju z cebulką

Szyneczki w galarecie

Sałatka jarzynowa

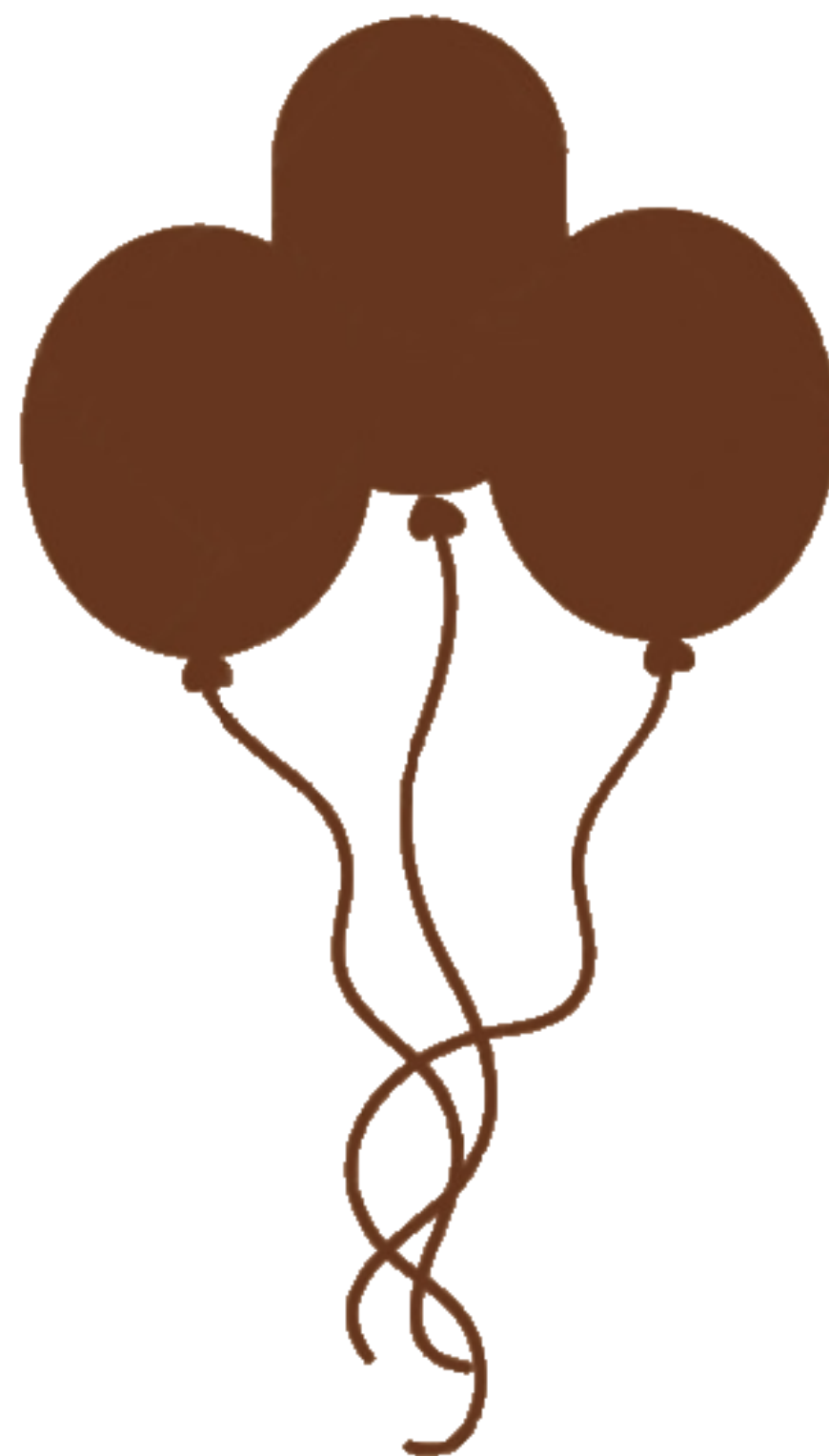
Sałatka gyros **lub** grecka

Jaja garniowane

Pikle

Pieczyno

Masło



DODATKOWO W CENIE BUFET SŁODKI:

Napoje gorące (kawa, herbata)

Dwa rodzaje ciasta (2 szt /os)

NAPOJE:*

Woda mineralna w dzbankach - **BEZ OGRANICZEŃ**

Soki owocowe w dzbankach - **1 litr/os**

DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. Deska serów pleśniowych - 100 zł/szt (8-10 os.)
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej 8 porcji po 100 gr - 120 zł/szt
3. Dodatkowa przekąska - 20 zł/os
4. Paczki z ciastem - 23 zł/szt
5. Tort śmietanowy - 12 zł/osoba
6. Owoce w bufecie - 10 zł/os
7. Dodatkowa kolacja (menu oraz cena do uzgodnienia)

GORĄCA PRZEKĄSKA dodatkowo płatna 20 zł

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

* Oferta obowiązuje przy konsumpcji na sali

MENU ORAZ SERWIS:

1. Po przyjęciu istnieje możliwość zabrania jedzenia ze stołu (pojemniki własne lub odpłatne).
2. We wszystkich opcjach menu napoje gazowane serwujemy w butelkach typu PET, napoje gazowane w szklanych butelkach serwujemy za dodatkową opłatą.
3. Możliwość przywiezienia swojego tortu, nasza obsługa wyserwuje go dla Państwa.
4. Możliwość wniesienia własnego alkoholu (wódka/wino) bez opłaty korkowej).

PŁATNOŚĆ:

1. Zadek, który pobieramy za rezerwację w wysokości 500 zł w przypadku rezygnacji jest bezzwrotny, rozliczany w końcowym etapie.
2. Rozliczenie do 3 dni przed imprezą na konto lub w 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?

