

I Komunia Święta/Chrzcziny

Organizując przyjęcie komunijne lub chrzcziny w naszym obiekcie zapewnimy Państwu doskonałe potrawy, eleganckie wnętrze oraz profesjonalną obsługę. Dołożymy wszelkich starań, aby uroczystość pozostawiła po sobie miłe wspomnienia.

Nasze menu przygotowaliśmy w oparciu o tradycyjne potrawy kuchni polskiej. Istnieje również możliwość zorganizowania obiadu w Państwa domu, według własnej kompozycji. Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie, dlatego ostateczną ofertę przygotowujemy po spotkaniu.

Udogodnienia:

- możliwy dietetyczny obiad dla mamy karmiącej,
- menu wegetariańskie, dziecięce oraz dla osób na innych dietach,
- możliwość skomponowania indywidualnego menu,
- łóżeczko turystyczne dla dziecka do 2 lat, przewijak oraz krzeselko do karmienia dla dziecka,
- kącik z zabawkami dla dzieci.

Warunki rezerwacji i płatności:

- ostateczne potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed terminem przyjęcia,
- wpłata zadatku w wysokości 1.000,00 zł - wliczona zostanie na poczet wartości całego zamówienia,
- czas trwania spotkania przy wyborze pakietu I i II do 3 godzin,
- czas trwania spotkania przy wyborze pakietu III do 5 godzin,
- czas trwania uroczystości - do godziny 20:00,
- alkohol, ciasto, tort, słodczyce oraz rybę wędzoną zapewniają Gospodarze spotkania,
- restauracja nie zezwala na wnoszenie własnego jedzenia Gospodarzy, poza wymienionym powyżej,
- wyłącznie Gospodarze imprezy dysponują żywnością pozostałą po przyjęciu. Opłata za opakowania do żywności - od 100,00 zł.

Usługi dodatkowe

- kącik dziecięcy z opieką profesjonalnych animatorów posiadających doświadczenie w pracy z dziećmi, którzy zapewnią moc atrakcji najmłodszym Gościom, dbając o komfort pozostałych - cena ustalana indywidualnie, w zależności od ilości dzieci,
- duża fontanna czekoladowa 700,00 zł - powyżej 20 os.,
- czekoladziarka z gorącą czekoladą do picia 7,00 zł/os.

Dodatkowe informacje:

Konsumpcja:

- dziecka komunijnego – bezpłatna,
- dzieci do lat 4 – bezpłatnie; w przypadku potrzeby dostawienia oddzielnego, odpłatnego krzesła przy stole dla dziecka do lat 4, Gospodarze zobowiązują się powiadomić Hotel o tym fakcie - płatność wynosi 30% stawki osoby dorosłej.
- dzieci do lat 12 – płatna 50% stawki osoby dorosłej.

Informacje i zamówienia:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525

e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

W przypadku imprez okolicznościowych organizowanych w dni świąteczne, takie jak Boże Narodzenie czy Wielkanoc koszt imprezy wzrasta o 30%.

Oferta ważna do 31.12.2022 r.

Pakiet I

Zupa serwowana indywidualnie:

Krem z pieczonego buraka, mleko koksowe oraz grzanka czosnkowa.

Danie główne serwowane indywidualnie:

Grillowane polędwiczki wieprzowe sous-vide, zawinięte w szynkę parmeńską, sos miętowy, chutney cebulowo - wiśniowe, puree selerowe oraz pieczone warzywa.

Deser:

Sernik z lodami oraz gorącym sosem malinowym.

Napoje:

Soki owocowe, woda mineralna, kawa czarna (naturalna i rozpuszczalna), herbata (czarna, owocowa lub zielona do wyboru), dodatki bufetowe.

Cena 90,00 zł/os.

Pakiet II

Zupa serwowana indywidualnie:

Rosół z kury z warzywami i kuleczkami Grandine.

Trzy dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Pieczeń z karkówki duszona na kapuście z zielonym pieprzem.

Kurczak w białym sosie z zielonym groszkiem i marchewką.

Panierowane roladki schabowe faszerowane pieczarkami i serem.

Ziemniaki gotowane z koperkiem.

Kopytka ziemniaczane z masłem i tymiankiem.

Surówka z marchewki, pora i jabłka.

Surówka z białej kapusty.

Deser:

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną.

Bufet słodko – kawowy:

Owoce sezonowe.

Kawa czarna (naturalna i rozpuszczalna), herbata (czarna, owocowa lub zielona do wyboru), dodatki bufetowe.

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/os.

Soki owocowe – 1 l/os.

Cena 120,00 zł/os.

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Tatar wołowy z dodatkami –20,00 zł/porcja 100 g

Tatar z łososia z kawiozem –20,00 zł/porcja 100 g

Pakiet III

Zupa serwowana indywidualnie:

Zupa krem z białych warzyw z prażonymi orzechami i rukolą.

Cztery dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Kieszonka drobiowa ze szpinakiem i fasolką szparagową w sosie migdałowym.

Żeberka w sosie barbecue zaprawione ketchupem i miodem.

Udka z kurczaka faszerowane pieczarkami, cukinią i serem.

Bitki wieprzowe w sosie grzybowym.

Ziemniaki tłuczone z okrasą.

Kopytka ziemniaczane z masłem i natką pietruszki.

Surówka z kapusty pekińskiej i ogórka.

Surówka z marchewki i selera.

Deser:

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną.

Przekąski i salatk:

Schab z farszem chrzanowym.

Pasztet wieprzowo – drobiowy z sosem żurawinowym.

Rolada z kurczaka z farszem mięsnym.

Śledź po polsku z cebulką w oleju.

Tortilla z tuńczykiem i wędzonym łososiem.

Salatka z grillowanym kurczakiem z warzywami i bukietem sałat.

Bufet słodko – kawowy:

Owoce sezonowe.

Kawa czarna (naturalna i rozpuszczalna), herbata (czarna, owocowa lub zielona do wyboru), dodatki bufetowe.

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/os.

Soki owocowe – 2 l/os.

Cena 150,00 zł/os.

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Tatar wołowy z dodatkami –20,00 zł/porcja 100 g

Tatar z łososia z kawiozem –20,00 zł/porcja 100 g