

Osiemnastka

Któż nie czekałby na swoje 18-te urodziny, jak na wyjątkowe święto? Przecież jest to symboliczny początek dorosłości, a więc na pewno okazja dla wyjątkowej oprawy. Hotel Szyszko***, specjalizujący się w dużych i małych przyjęciach okolicznościowych, proponuje Państwu swoje wnętrza i usługi do organizacji tego wyjątkowego dnia.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Zapewniamy:

- dania gorące serwowane indywidualnie
- szeroki wybór wyśmienitych przekąsek: zimne, mięsne, bezmięsne oraz rybne,
- sałatki warzywne lub mięsne,
- menu wegetariańskie oraz dla osób na innych dietach,
- możliwość skomponowania indywidualnego menu,
- napoje gazowane i niegazowane,
- bufet kawowy (kawa, herbata, dodatki bufetowe),
- przechowywanie żywności dostarczonej do obiektu przez Gospodarzy spotkania, max. 1 dzień przed przyjęciem lub w dniu rozpoczęcia spotkania.

Dodatkowo można zamówić:

- ciasto domowego wypieku 100 g/20,00 zł,
- oprawę muzyczną DJ-a wraz z nagłośnieniem i oświetleniem 160,00 zł/h,
- alkohol: wódka (0,5 l) min. 40,00 zł, wino (0,75 l) min. 40,00 zł,
- zabezpieczenie przyjęcia przez profesjonalną agencję ochrony.

Warunki rezerwacji i płatności:

- ostateczne potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed terminem przyjęcia,
- alkohol, ciasto, tort, słodczyce oraz rybę wędzoną zapewniają Gospodarze uroczystości,
- restauracja nie zezwala na wnoszenie własnego jedzenia poza wymienionym powyżej,
- wyłącznie Gospodarze imprezy dysponują żywnością pozostałą po przyjęciu. Opłata za opakowania do żywności od 100,00 zł.
- w dniu podpisania umowy wymagana jest wpłata kaucji zwrotnej w wysokości 1.200,00 zł,
- czas trwania przyjęcia do 7 h,
- opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 500,00 zł.

Dodatkowe usługi i informacje:

- duża fontanna czekoladowa - 700,00 zł - powyżej 20 os.,
- czekoladziarka z gorącą czekoladą do picia 7,00 zł/os.,
- oferta ważna do 31.12.2022 r.

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

Przykładowe menu

Zupa serwowana indywidualnie:

Toskańska zupa pomidorowa z warzywami.

Danie gorące serwowane indywidualnie:

Kurczak w białym sosie z pieczarkami i zielonym groszkiem.

Ziemniaki pieczone z ziołami.

Surówka z marchewki, pora i jabłka.

Surówka z białej kapusty.

Przekąski i salatk:

Pieczone mięsa i wędliny.

Pikantny śledzik z tabasco.

Pita z wieprzowiną i serem, sałatą lodową i sosem.

Panierowane fileciki z kurczaka z dipem meksykańskim.

Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami.

Pomidory z sosem czosnkowym i z żółtym serem.

Salatka cesar z kurczakiem i parmezanem.

Bufet kawowy:

Kawa, herbata, dodatki bufetowe (śmietanka, cytryna)

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/os.

Soki owocowe – 2 l/os.

Cena 140,00 zł/os.