

Urodziny/imieniny, bankiety, spotkania integracyjne

Organizacja wyjątkowych uroczystości to duże przedsięwzięcie, które trzeba dokładnie zaplanować. Najważniejsze jest poczucie zadowolenia Solenizantów, Jubilatów oraz zaproszonych Gości. Aby wydarzenie odbyło się na jak najwyższym poziomie, potrzebne jest doświadczenie w organizacji tego typu uroczystości. Nasza, ponad dwudziestoletnia, praktyka pozwoli Państwu uczcić ten wyjątkowy dzień w przyjaznej atmosferze, nie martwiąc się przy tym o najdrobniejsze szczegóły.

W ramach oferty zapewniamy:

- dania gorące serwowane,
- szeroki wybór wyśmienitych przekąsek: zimne, mięsne, bezmięsne oraz rybne,
- sałatki warzywne lub mięsne,
- możliwość skomponowania indywidualnego menu,
- menu wegetariańskie, dziecięce oraz dla osób na innych dietach,
- napoje gazowane i niegazowane (Coca – Cola, Fanta, Sprite, woda Kropla Beskidu, soki owocowe, łącznie 2 l/os.),
- 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 - 160,00 zł/h,
- alkohol: wódkę (0,5 l) min. 40,00 zł, wino (0,75 l) min. 40,00 zł.

Warunki rezerwacji i płatności:

- ostateczne potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed terminem przyjęcia,
- wpłata zadatku w wysokości 1 000,00 zł,
- 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 usługę pakowania + jednorazowe pojemniki – min. 100,00 zł.
- czas trwania spotkania przy wyborze pakietu I - do 3 godzin,
- czas trwania spotkania przy wyborze pakietu II i III - do 7 godzin, (dopłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 500,00 zł).

Dodatkowe usługi i informacje:

- 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.

Konsumpcja:

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

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

Pakiet I

Zupa serwowana indywidualnie:

Rosół z kury z warzywami i kuleczkami Grandine.

Danie gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Kurczak w białym sosie z pieczarkami i zielonym groszkiem.

Żeberka duszone na kapuście z warzywami.

Panierowany zraz drobiowy z żółtym serem i masłem.

Duszona karkówka z pieczonym jabłkiem, majerankiem i żurawiną.

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, herbata, dodatki bufetowe.

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/os.

Soki owocowe – 2 l/os.

Cena 120,00 zł/os.

Pakiet II

Zupa serwowana indywidualnie:

Zupa krem z marchwi i batatów, grzanka z ziołowym serkiem.

Danie gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Tradycyjny kotlet schabowy.

Marynowana karkówka w sosie własnym z czosnkiem i cebulą.

Golonka duszona w ciemnym piwie i sosie BBQ.

Kotlet z indyka i szynki wieprzowej z cukinią i marchewką.

Ziemniaki tłuczone z okrasą.

Surówka z kapusty pekińskiej i ogórka.

Surówka z marchewki i selera.

Przekąski i salatki:

Karkówka pieczona w ziołach.

Pasztet wieprzowy z wątróbką drobiową i sosem żurawinowym.

Rolada z kurczaka z farszem mięsnym.

Śledź po polsku z cebulką w oleju.

Golonka z nóżkami w galarecie.

Tortilla z tuńczykiem.

Salatka z pieczonym burakiem, gruszką i cukinią w dressingu ziołowym.

Salata grecka z oliwkami i serem feta.

Pieczywo mieszane.

Cena 150,00 zł/os.

Pakiet III

Zupa serwowana indywidualnie:

Rosół z kury z kuleczkami z makaronu.

I Danie gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Udka faszerowane mięsem i warzywami.

Karkówka duszona w sosie borowikowym.

Kotlet devolay z serem żółtym i masłem.

Żeberka w miodzie i musztardzie francuskiej.

Ziemniaki z wody z koperkiem.

Surówka z marchewki, pora i jabłka.

Surówka z kapusty pekińskiej z natką pietruszki i szczypiorkiem.

II Danie gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Kotlet z indyka z cukinią i marchewką.

Golonka zapiekana w miodzie i piwie.

Ziemniaki opiekane z ziołami.

Przekąski i salatk:

Wędliny własnego wyrobu (boczek, łopatka, karkówka).

Pieczona rolada z kaczki z mięsem wieprzowym podana z terriną z wątróbek drobiowych z orzechową posypką.

Marynowane ozorki wieprzowe w sosie chrzanowym z natką pietruszki.

Schab pieczony z farszem chrzanowo - ziołowym podany z klopsiem mięsnym.

Ryba w sosie greckim.

Śledź w oleju na zielono z cebulką i czosnkiem na carpaccio z buraka.

Tortilla (różne smaki) podana z nuggetsami drobiowymi i dipem czosnkowym.

Salatka hawajska z ryżem, ananasem i kurczakiem wędzonym.

Salatka grecka z oliwkami i serem feta.

Pieczyno mieszane.

Cena 180,00 zł/os.