I Komunia Święta/Chrzciny

Organizując przyjęcie komunijne lub chrzciny 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 przygotujemy 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 krzesełko do karmienia dla dziecka,
- bezpłatny dostęp do całorocznej sali zabaw dla dzieci.

Warunki rezerwacji i płatności:

- ostateczne potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed terminem przyjęcia,
- wpłata zadatku w wysokości 1000 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,
- dopłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 500 zł
- alkohol, ciasto, tort, słodycze, owoce 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 zł.

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 31.12.2023 r.

Pakiet I

Zupa serwowana indywidualnie:

Zupa serowo-cebulowa z grzankami.

Danie główne serwowane indywidualnie:

Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym, puree selerowe oraz pieczone warzywa.

Deser:

Sernik z lodami oraz gorącym sosem malinowym.

Napoje:

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.

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem.

Kotlet z piersi kurczaka, frytki, mizeria, deser.

Cena 110 zł/os.

Pakiet II

Zupa serwowana indywidualnie:

Krem z pomidorów i papryki z płatkami migdałowymi i pesto z rukoli.

Trzy dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Karkówka długo duszona w sosie grzybowym.

Udka kurczaka faszerowane mięsem mielonym.

Panierowane roladki schabowe faszerowane pieczarkami i serem.

Ziemniaki gotowane z koperkiem.

Surówka z marchewki, pora i jabłka.

Surówka z białej kapusty.

Deser:

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną.

Napoje:

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.

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem.

Kotlet z piersi kurczaka, frytki, surówka z marchewki, deser

Cena 140 zł/os.

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Tatar wołowy z dodatkami –20 zł/porcja 100 g
Tatar z łososia z kawiorem –22 zł/porcja 100 g
Napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite – 9 zł/0,5l.
Lemoniada cytrynowa lub kompot owocowy – 16 zł/1 l.

Pakiet III

Zupa serwowana indywidualnie:

Rosół z kury z warzywami i makaronem.

Cztery dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach:

Tradycyjny schabowy wieprzowy.

Golonka zapiekana w miodzie i piwie.

Sakiewki drobiowe faszerowane jarzynami i żółtym serem.

Żeberka wieprzowe pieczone sosie sojowym z jabłkami.

Ziemniaki tłuczone z okrasą.

Kopytka ziemniaczane z masłem i natką pietruszki.

Surówka z marchewki, pora i jabłka.

Surówka z białej kapusty.

Deser:

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną.

Przekąski i sałatki:

Schab pieczony z pastą jajeczną i ziołami.

Śledź z jabłkiem, żurawiną i orzechami w majonezie.

Pieczona rolada z łopatki wieprzowej podana z pasztetem drobiowo – wieprzowym.

Tortilla z tuńczykiem i warzywami.

Sałatka z pieczoną marchewką, grillowaną cukinią, serem Grana Padano i grzankami czosnkowymi.

Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywami i bukietem sałat.

Napoje:

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 180 zł/os.

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem.

Filet z piersi kurczaka, frytki, surówka z marchewki, deser.

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Tatar wołowy z dodatkami –20 zł/porcja 100 g
Tatar z łososia z kawiorem –22 zł/porcja 100 g
Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite – 9 zł/0,5l.
Lemoniada cytrynowa lub kompot owocowy – 16 zł/1 l.