

I Komunia Święta

Organizując przyjęcie komunijne 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:

- menu wegetariańskie, dziecięce oraz dla osób na innych dietach,
- możliwość skomponowania indywidualnego menu,
- krzesółko 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, słodczyce, 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.

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

OFERTA WAŻNA DO 31.12.2024 R.

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

I Komunia Święta

PAKIET I

Zupa serwowana indywidualnie

Krem ze szczawiu z ziemniakami i jajkiem

Danie główne serwowane indywidualnie

Udo z kaczki confit z sosem wiśniowym, gratin z selera,
karmelizowana marchew w soku pomarańczowym

Deser

Czekoladowe brownie z malinowym żelem, owoce

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.

CENA 140 ZŁ/OSOBA

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** | UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI

I Komunia Święta

PAKIET II

Zupa serwowana indywidualnie

Krem z białych szparagów z oliwą migdałowo-waniliową

Trzy dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach

Udziec z indyka wolno pieczony w sosie z czosnku niedźwiedziego

Polędwiczka a'la wellington (zapiekana w cieście francuskim
z farszem grzybowym i szynką dojrzewającą)

Kurczak w szynce serrano w sosie z sera brie

Ziemniaki gratin

Młode karmelizowane marchewki posypane czarnuszką i owocem granatu

Surówka z białej kapusty i ananasa w sosie słodko-kwaśnym

Deser

Monoporcja mango-marakuja z biszkoptem kokosowym

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.

CENA 170 ZŁ/OSOBA

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** | UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI

I Komunia Święta

PAKIET III

Zupa serwowana indywidualnie

Rosół z 3 mięs z domowym makaronem

Cztery dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach

Schab z kością w panierce panko

Łosoś marmurkowy

Karkówka wołowa w sosie pieprzowym

Kurczak kukurydziany w sosie z tamaryndowca

Ziemniaki francuskie w maśle tymiankowym

Kluski śląskie z bobem i miętą

Surówka z kapusty pekińskiej z dodatkiem kimchi

Buraczki karmelizowane

Deser

Ptasie mleczko z cynamonową czekoladą, malinowym musem i sorbetem miętowym

Przekąski zimne i sałatki serwowane w stole

Galantyna wieprzowa z musem chrzanowym i sałatką wakame

Śledź z sałatką ziemniaczaną w gorzycy z majonezem koperkowym

Samosy z farszem z ziemniaków i zielonego groszku

Włoskie buraczane arancini faszerowane roślinną fetą

Schab po warszawsku w galarecie z farszem jajecznym i kremem miso

Sałatka z rzepą arbużową w kompresowanym soku jabłkowym, ogórek, granat i ser koryciński.

Sałatka cesar z kurczakiem i grzankami czosnkowymi

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.

CENA 220 ZŁ/OSOBA

MENU DZIECIĘCE DO WYBORU

Rosół / Pomidorowa

Filet z kurczaka z frytkami z pieca, surówka z marchewki z jogurtem

Pieczona ryba, frytki z batatów oraz mizeria

Indyk w sosie śmietankowym, purée ziemniaczane, minimarchewki

Puchar lodów z owocami i kolorową posypką lub deser z bieżącego pakietu

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** | UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI