

# 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 wydarzenia.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

## **Zapewniamy:**

- dania gorące serwowane indywidualnie,
- przekąski zimne: mięsne, rybne i warzywne,
- sałatki warzywne lub mięsne,
- menu wegetariańskie oraz dla osób na specjalnych 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,
- możliwość wynajęcia głośnika wolnostojącego – 300 zł.

## **Warunki rezerwacji i płatności:**

- ostateczne potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed terminem przyjęcia,
- alkohol, ciasto, owoce, 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 zł.
- w dniu podpisania umowy wymagana jest wpłata kaucji zwrotnej w wysokości 1.500 zł,
- czas trwania przyjęcia do 7 h,
- opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 500 zł,
- oferta dotyczy przyjęć dla min. 20 os. W przypadku mniejszej ilości osób oferta zostanie skalkulowana indywidualnie

## **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 31.12.2024 r.

## **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 salatki**

*Pieczone mięsa i wędliny*

*Pita z wieprzowiną i serem, sałatą lodową i sosem*

*Panierowane fileciki z kurczaka z dipem meksykańskim*

*Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami*

*Pomidory z sosem czosnkowym i żółtym serem*

*Salatka cesar z kurczakiem i parmezanem*

### **Bufet kawowy:**

*Kawa, herbata, dodatki bufetowe*

*Woda gazowana i niegazowana - łącznie 2 l/ osoba*

*Soki owocowe – 2 l/ osoba*

**Cena: 170 zł/ osoba**