

WYPOSAŻENIE SALI KONFERENCYJNEJ:

- FLIPCHART WRAZ Z PRZYBORAMI (PAPIER, MARKERY),
EKAN DO PREZENTACJI MULTIMEDIALNYCH, STOLIK POD SPRZĘT PREZENTACYJNY,
WIFI, KLIMATYZACJA, WYGODNE KRZESŁA I STOŁY, MATERIAŁY PIŚMIENNE

SALA POMIEŚCI **120 OSÓB**

HOTEL POSIADA 16 ELEGANCKICH, KOMFORTOWYCH I PRZESTRONNYCH POKOI.

KAŻDY POKÓJ POSIADA: ŁAZIENKĘ Z NATRYSKIEM, TELEFON, TV, WIFI, SUSZARKĘ, SEJF
KOSMETYKI HOTELOWE, WIDOK NA GÓRY, BALKON (OPCJONALNIE)

SPECYFIKA POKOI:

- POK NR 1 - TRZYOSOBOWY (ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE+ POJEDYNCZE)
- POK NR 2 - PODWÓJNY (2 ŁÓŻKA POJEDYNCZE)
- POK NR 3 - PODWÓJNY (2 ŁÓŻKA POJEDYNCZE)
- POK NR 4 - TRZYOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE)
- POK NR 5 - TRZYOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE)
- POK NR 6 - APARTAMENT 3-OSOBOWY Z KANAPĄ (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE+KANAPA), BALKON
- POK NR 7 - APARTAMENT 3-OSOBOWY Z KANAPĄ (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE+KANAPA), BALKON
- POK NR 8 - CZTEROOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+2 POJEDYNCZE), BALKON
- POK NR 9 - TRZYOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE), BALKON
- POK NR 10 - 2-OSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE), BALKON
- POK NR 11 - TRZYOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE), BALKON
- POK NR 12 - TRZYOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE), BALKON
- POK NR 13 - TRZYOSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE), BALKON
- POK NR 14 - APARTAMENT 3-OSOBOWY LUX Z KANAPĄ (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE+KANAPA), BALKON
- POK NR 15 - APARTAMENT 3-OSOBOWY LUX Z KANAPĄ (MAŁŻEŃSKIE+POJEDYNCZE+KANAPA), BALKON
- POK NR 16 - APARTAMENT 2-OSOBOWY (MAŁŻEŃSKIE)

ZESTAW OBIADOWY 40 ZŁ/OSOBA

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

1. KREM Z POMIDORÓW,
2. ROSÓL Z MAKARONEM,
3. KWAŚNICA,
4. KREM Z BROKUŁÓW,
5. ŻUREK

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

1. DEVOLAY Z FRYTKAMI I SURÓWKAMI,
2. SCHABOWY Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ I ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI,
3. ROLADA Z KURCZAKA Z KLUSKAMI I CZERWONĄ KAPUSTĄ,
4. FILET Z INDYKA Z SEREM FETA I ZIEMNIAKAMI PUREE I BIAŁĄ KAPUSTĄ,
5. GOŁONKO PODAWANE Z PIECZYWEM Z CHRZANEM I MUSZTARDA,
6. KARCZEK PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ.

DESER

1. CIASTO ISTEBAŃSKIE

* DO OBIADU PODAWANA WODA

PRZERWA KAWOWA

ZESTAW I CENA 12 ZŁ/OS

- KAWA
- HERBATA
- CIASTECZKA
- DODATKI: MLEKO, CUKIER, CYTRYNA
- WODA NIEGAZOWANA

ZESTAW II CENA 15 ZŁ/OS

- KAWA
- HERBATA
- SOKI
- WODA NIEGAZOWANA
- CIASTECZKA
- DODATKI: MLEKO, CUKIER, CYTRYNA

120ZŁ/OSOBE
(KOSZT NOCLEGU ZE ŚNIADANIEM)

ZESTAW III CENA 25 ZŁ/OS

- KAWA
- HERBATA
- SOKI
- WODA NIEGAZOWANA
- CIASTECZKA
- CIASTA
- DODATKI: MLEKO, CUKIER, CYTRYNA
- 3 RODZAJE KANAPEK (PO 3 SZT NA OSOBE)

KOLACJA I UROCZYSTA 70ZŁ/OS

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

1. ŁOSÓŚ WĘDZONY Z DRESSINGIEM MALINOWYM I KOZIM SEREM
2. MUS Z WĄTRÓBKĄ Z GALARETKĄ PORZECZKOWĄ I GRZANKAMI ZIOLOWYMI
3. PLATKI Z MARYNOWANEJ POLEDWICY WOŁOWEJ OPALONEJ SIAREM Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ
4. FILET Z PSTRĄGA W BAKLAŻANIE W SOSIE REŚLINGOWYM
5. ŚLEDZ W ŚMIETANIE Z ANTONÓWKĄ

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

1. KREM Z PIECZONEJ CEBULI
2. BULION WOŁOWY Z CHRUPIACYMI WARZYWAMI
3. KREM Z WĘDZONEGO SELERA Z CHIPSEM Z KIELBASY JALOWCOWEJ I GRILLOWY JARMUŻ
4. ROSÓL Z MAKARONEM

DANIA GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU):

1. POLEDWICZKA WIEPRZOWA W CZEPKU Z ZIEMNIAKAMI I SOSEM WIŚNIOWO ROZMARYNOWYM
2. FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY GRZYBAMI Z SOSEM TYMIANKOWYM, PIECZONE ZIEMNIKI, BUKET SAŁATA
3. SANDACZ W SOSIE RAKOWYM Z TAGIATELLE WARZYWNYM
4. ŁOSÓŚ NA TAGIATELLE WARZYWNYM Z SOSEM SZAFRANOWYM
5. JAGNĘCINA PIECZONA W ŚWIEŻYCH ZIOLACH I CZOSNKU Z PUREE Z MAŚLAKÓW, WARZYWA NA BIAŁYM WINIE
6. UDKO Z KACZKI PIECZONE Z ANTONÓWKĄ I HERBATĄ MIETOWĄ

DESER (JEDEN DO WYBORU):

1. SORBET CYTRYNOWY Z KRUSZONKĄ I KOZIM SEREM
2. TIRAMISU
3. FOUNDE CZEKOLADOWE Z SOSEM MALINOWYM

BUFET DO WYBORU

BUFET ZIMNY I (20 ZŁ/OSOBA)

1. DESKA WĘDLIN
2. DESKA SERÓW
3. ŚLEDZ W ŚMIETANIE LUB ŚLEDZ PO WĘGIERSKU
4. PASZTET
5. DWE SAŁATKI
6. TORTILLE FASZEROWANE Z DIPEM

BUFET ZIMNY II (35 ZŁ/OSOBA)

1. DESKA WĘDLIN
2. DESKA SERÓW
3. DESKA MIĘS PIECZONYCH
4. ŚLEDZ W ŚMIETANIE LUB ŚLEDZ PO WĘGIERSKU
5. PASZTET
6. DWE SAŁATKI
7. TYMBALIKI DROBIOWE I WIEPRZOWE
8. TORTILLE FASZEROWANE Z DIPEM
9. VIOLEND Z FARSZEM (RYBNY, ZIOLOWY, DROBIOWY)
10. ROLADKA Z ŁOSOSIA Z KOZIM SEREM
11. JAJKA W SOSIE Tatarskim LUB JAJA FASZEROWANE
12. KURCZAK MARYNOWANY Z SAŁATKĄ Z CZERWONĄ FASOLĄ
13. MOZARELLA Z POMIDORAMI

BUFET ZIMNY III - REGIONALNY (35ZŁ/OSOBA)

1. DESKA WĘDLIN REGIONALNYCH
2. DESKA SERÓW REGIONALNYCH
3. DESKA MIĘS PIECZONYCH
4. ŚLEDZ W ŚMIETANIE
5. PASZTET Z CHRZANEM I ŻURAWINĄ
6. GALARETKA WIEPRZOWA
7. JAJKA W SOSIE Tatarskim
8. KIELBASA ŚWIJSKA
9. SMALEC ZE SKWARKAMI
10. OGÓRKI KISZONE
11. CHLEB ŚWIJSKI
12. SAŁATKA JARZYNOWA

KOLACJA II PÓLMISKI 50ZŁ/OS

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

1. ROSÓL Z MAKARONEM
2. KREM Z BROKUŁÓW
3. KREM Z POMIDORÓW

DANIE GŁÓWNE (TRZY DO WYBORU):

1. ROLADA WOŁOWA
2. KARCZEK PIECZONY W PIEPRZU ZIOLOWYM
3. FILET Z KURCZAKA Z SEREM PLESNOWYM I SZPINAKIEM
4. DEVOLAY
5. KOTLET SCHABOWY
6. POLEDWICZKA WIEPRZOWA ZAWIANA W BOCZKU
7. GOŁONKO PIECZONE W PIWIE
8. PSTRĄG W MOGAŁACH
9. FILET Z KURCZAKA PANEROWANY
10. ROLADA Z UDKA Z KURCZAKA SUSZONY POMIDOR, SER PLESNOWYM

DODATKI (CZTERY DO WYBORU):

1. ZIEMNIKI PUREE
2. ZIEMNIKI OPEKANE
3. ZIEMNIKI GRATIN
4. FRYTKI
5. MARCHEW
6. BURACZKI
7. KAPUSTA KISZONA
8. KAPUSTA CZERWONA
9. SURÓWKA WIOSENNA
10. BURACZKI
11. SOSY: GRZYBOWY I PIECZENOWY

KOLACJA III REGIONALNA PÓLMISKI 55ZŁ/OS

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

1. GRILLOWY OSCYPEK Z ŻURAWINĄ, CHIPS Z BOCZKU
2. BUNC Z POMIDORAMI I BAZYLIA
3. GALARETKA WIEPRZOWA
4. PASZTET Z ŻURAWINĄ

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

1. KWAŚNICA
2. ŻUREK
3. BIAŁA POLEWKA

DANIA GŁÓWNE (TRZY DO WYBORU):

1. POLEDWICZKA FASZEROWANA Z BRYNDZĄ I GRZYBAMI W SOSIE Z PIECZONEGO CZOSNKU
2. PSTRĄG Z MOGAŁAMI
3. KITA WIEPRZOWA
4. GOŁONKO
5. KOTLET BACY (BOCZEK I OSCYPEK) + GRILLOWANE PIECZARKI
6. ŻEBERKA PIECZONE

DODATKI (CZTERY DO WYBORU):

1. ZIEMNIKI PUREE
2. ZIEMNIKI OPEKANE
3. ZIEMNIKI GRATIN
4. FRYTKI
5. MARCHEW
6. BURACZKI
7. KAPUSTA KISZONA
8. KAPUSTA CZERWONA
9. SURÓWKA WIOSENNA
10. BURACZKI
11. SOSY: GRZYBOWY I PIECZENOWY

W CENĘ WLICZONE SĄ NAPOJE NIEGAZOWANE, WODA, KAWA, HERBATA

BUFET SŁODKI I (15 ZŁ/OSOBA)

1. OWOCE FILETOWANE
2. BABECZKI W RÓŻNYCH ODSŁONACH
3. 3 RODZAJE CIAST (DO WYBORU)

BUFET SŁODKI II (25 ZŁ/OSOBA)

1. OWOCE FILETOWANE
2. BABECZKI W RÓŻNYCH ODSŁONACH
3. MUSY OWOCOWE
4. PTYSIE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
5. 3 RODZAJE CIAST DO WYBORU

SPECJALNE CENY ALKOHOLI:

- WÓDKA WYBOROWA 0,5 L - 34 ZŁ.
- ŻUBRÓWKA 0,5 L - 34 ZŁ.
- ABSOLUT 0,5 L - 50 ZŁ.
- FINLANDIA 0,5 L - 40 ZŁ.
- PIWA BECZKOWE:
- ŻYWIEC - 0,5 L - 5,50 ZŁ.
- BRACKIE 0,5 L - 5,00 ZŁ.
- PAULANER 0,5 L - 7,00 ZŁ.
- WINO CZERWONE OUDE KAAP RPA - 45 ZŁ.
- WINO BIAŁE - CHENIN BLANC RPA - 45 ZŁ.
- WINO BORGOFULVIA ROSSO LUB BIANCO 35ZŁ/BUTELKA
- JACK DANIELS 0,7L - 85 ZŁ.
- JOHNNIE WALKER RED 0,7L - 70 ZŁ.

INNE ALKOHOLE, RABAT NA BARZE - 10%.

