

Przyjęcie Komunijne

Dbłość o szczegóły..



HUBERTUS
RESORT·RESTAURANT·HORSE CLUB
Zatrzymaj chwilę



Szanowni Państwo,

Pragniemy zaprosić Państwa do zorganizowania przyjęcia komunijnego w Restauracji Hubertus, gdzie dbamy o każdy, nawet najmniejszy szczegół uroczystego przyjęcia, gdyż wiemy, jak ważny jest to dzień dla Komunikanta i jego Rodziców.

Urokliwe położenie oraz wysoki standard świadczonych usług, umożliwia nam dzisiaj przedstawienie Państwu specjalnej oferty na organizację wyjątkowej uroczystości komunijnej, za którą przemawia:

- wykwintne i bogate menu dobrane z wyjątkową starannością
- elegancka, klimatyzowana sala restauracyjno - bankietowa
- profesjonalna obsługa kelnerska
- przejażdżki wozami drabiniastymi dla Gości (60 minut – 580,00 zł)
- przejażdżki kucykiem, na padoku dla dzieci (60 minut – 280,00 zł)
- dzieci w wieku 3 lat – BEZPŁATNIE, 3 – 10 lat – 50% wartości ceny
- przestronny i bezpłatny parking

ORGANIZACJA:

- przyjęcie komunijne trwa do godziny 5 – 6 h (za każdą dodatkową godzinę 200 zł dopłaty)
- dysponujemy 5 salami, w tym restauracją, które są udostępniane adekwatnie do ilości uczestników uroczystości
- dekoracja Sali – indywidualna wycena w zależności od koncepcji Zamawiającego
- propozycje menu mogą być modyfikowane według potrzeb

RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

PROPOZYCJE MENU:

Wariant I – 158 zł / osobę

Zupa – jedna do wyboru
Danie główne – 3 do wyboru – 2,5 por./os. (serwowane na półmiskach w stoły)
Dodatki – 3 do wyboru (serwowane na półmiskach w stoły)
Dodatki warzywne – 3 do wyboru (serwowane na półmiskach w stoły)
Deser – jeden do wyboru (serwowany indywidualnie)
Zimne zakąski – 4 do wyboru – 3 por./os. (serwowane w stoły lub bufet szwedzki)

Serwis napoi:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną – bez ograniczeń
1 l napoi gazowanych – 10 zł / l

Wariant II – 178 zł / osobę

Przystawka – jedna do wyboru (serwowana indywidualnie)
Zupa – jedna do wyboru
Danie główne – 3 do wyboru – 2,5 por./os. (serwowane na półmiskach w stoły)
Dodatki – 3 do wyboru (serwowane na półmiskach w stoły)
Dodatki warzywne – 3 do wyboru (serwowane na półmiskach w stoły)
Deser – jeden do wyboru (serwowany indywidualnie)
Owoce sezonowe – na paterze
Zimne zakąski – 4 do wyboru – 3 por./os. (serwowane w stoły lub bufet szwedzki)
Sałatki – 2 do wyboru – 1 por./os. (serwowane na półmiskach w stoły)

Serwis napoi:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną – bez ograniczeń
1 l napoi gazowanych – 10 zł / l

ZESTAWY MENU – DO WYBORU:

PRZYSTAWKA

- Wolno duszona cielęcina z sosem z tuńczyka, jabłkiem kaparowym, szczypiorkiem i pomidorkami
- Podwędzany filet z gęsi na sałatce z pieczarek, imbiru i sosu sojowego
- Talerz włoski z mozzarellą
- Roladki z łososia, oliwek i szpinaku z sałatką wiosenną oraz delikatnym musem chrzanowym

ZUPA

- Aromatyczny rosół z domowymi kluseczkami
- Krem z pomidorów z łązką śmietany i bazylii
- Szparagowa z oliwą pietruszkową
- Krem z grzybów leśnych w towarzystwie grzanek ziołowych
- Wykwintna zupa brokułowa z grzankami, aromatyzowana truflą letnią

RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

DANIA GŁÓWNE

- Bitki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Kaczka pieczona po staropolsku na jabłkach i żelowanej wiśni
- Pierś z kurczaka z serem brie i gruszką
- Kurczak w sosie potrawkowym
- Medaliony z indyka w otulinie z boczku wędzonego
- Schab po staropolsku z borowikami z patelni
- Łosoś duszony na parze z warzywami
- Dorsz w sosie migdałowym z tymiankiem i kaparami
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Karkówka w marynacie ze świeżych ziół
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Sandacz w ziołach
- Tradycyjne zrazy wołowe
- Kotlet schabowy

DANIA DLA DZIECI

- Nuggetsy z frytkami i marchewką mini
- Fileciki z soli z opiekanyimi częściami ziemniaków
- Stripsy z frytkami

DODATKI

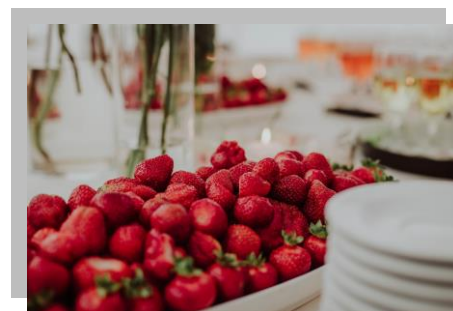
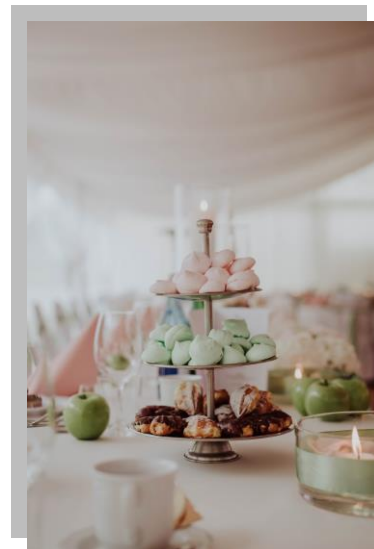
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Frytki / talarki
- Częstki ziemniaków
- Ryż biały / kolorowy / dziki
- Kasza gryczana
- Kasza pęczak z grzybami
- Kluski śląskie

DODATKI WARZYWNE

- Zasmażana kapusta
- Bukiet warzyw gotowanych
- Młoda marchewka gotowana z tymiankiem / Groszek z marchewką
- Buraczki na ciepło / na zimno
- Modra kapusta z rodzynkami
- Mizeria
- Bukiet surówek / Mix sałat z pomidorkami cherry
- Pomidory w śmietanie
- Szparagi z masłem estragonowym

DESER

- Szarlotka z bitą śmietaną i kruszonką czekoladową
- Tiramisu z kremem waniliowym
- Krem brulee z imbirem i pieprzem z lodami miętowymi
- Panna Cotta z musem owocowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną



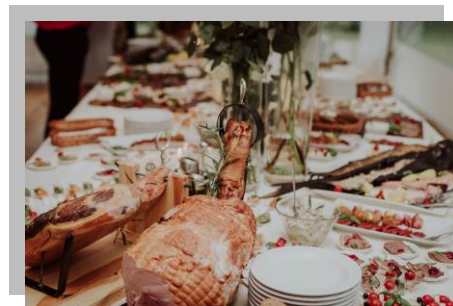
RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

- Sorbet miętowy z pieprzem
- Sałatka owocowa z limonką, miodem i śmietanką kawową
- Sernik miodowy z cynamonem i polewą karmelową

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Pieczony schab wieprzowy otoczony migdałami
- Pasztety pieczone (5 rodzaju) z sosem żurawinowym
- Wybór wędlin i kiełbas domowych (5 rodzaju)
- Deska serów z winogronami
- Pstrąg w galarecie
- Arbuz z serem feta i pastą z czarnych oliwek
- Koreczki z łososia owinięte szynką
- Pieczony schab ze śliwką i morelami
- Tymbaliki drobiowe z jarzynami
- Ozory z musem chrzanowym
- Śledzik w 2 odstonach
- Roladki serowe
- Łosoś „gravdax” marynowany w białym winie i koperku
- Roladki drobiowe z farszem i musem chrzanowym
- Częstki melona owinięte szynką parmeńską
- Koreczki z serem camembert i oliwką
- Karkówka po myśliwsku z jałowcem i ziołami
- Ogórek faszerowany musem kremowo – ziołowym
- Oliwki, pomidory suszone i serca karczochów marynowane po włosku



SALAŃKI

- Z zielonych szparag
- Nicejska z tuńczykiem
- Grillowany filet kurczaka podany na bukicie sałat
- Caprese (z mozzarellą i pomidorami)
- Tradycyjna jarzynowa
- Z suszonymi pomidorami i makaronem

ATRAKCJE DODATKOWE

Istnieje możliwość zamówienia:

- fontanny czekoladowej
- sesji fotograficznej w siodle
- przejazd wozem drabiniastym do 12 osób
- przejażdżki na kucyku po padoku

Oraz wiele innych atrakcji, które uświetnią ten szczególny dzień – pozostawiając go w pamięci na wiele lat..



SPRAWY FORMALNE

Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po wpłaceniu zadatku (30% całej wartości). Zadatek jest bezzwrotny. Pozostała część należności płatna jest najpóźniej w dniu zakończenia imprezy (według szczegółowych ustaleń w kontrakcie, który przedstawia terminy i wartości procentowe wpłat).

Pozdrawiam,
Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
Tel. 570 888 070
manager@hubertus.pl

Restauracja i Hotel HUBERTUS
Ul. Peplińskiego 8 Rokocin
83-200 Starogard Gdański
tel. 58 56 30982, 58 56 30983
osrodek@hubertus.pl

www.hubertus.pl