

# 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 kucykiem, na padoku dla dzieci ( 60 minut – 350,00 zł)
- dzieci w wieku do 2 lat – BEZPŁATNIE, 2 – 7 lat – 50% wartości ceny
- przestronny i bezpłatny parking

#### ORGANIZACJA:

- przyjęcie komunijne trwa do godziny 4 - h (za każdą dodatkową godzinę 350 zł dopłaty)
- dysponujemy 5 salami, w tym restauracją, które są udostępniane adekwatnie do ilości uczestników uroczystości
- dekoracja Sali – indywidualna (po stronie hotelu pozostaje jedynie galanteria, zastawa)
- propozycje menu mogą być modyfikowane według potrzeb żywieniowych (wegetarianie, bez glutenu)
- serwowanie tortu dostarczonego przez Gościa – 100,00 zł

# RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

## „Międzynarodowy standard z polską duszą”

---

### PROPOZYCJE MENU:

#### Wariant I – 198 zł / osobę

Zupa – jedna do wyboru  
Danie główne – 3 do wyboru – 100g/porcja (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 i niegazowanych – 14 zł

#### Wariant II – 220 zł / osobę

Przystawka – jedna do wyboru (serwowana indywidualnie)  
Zupa – jedna do wyboru  
Danie główne – 3 do wyboru – 100g/porcja (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 i niegazowanych – 14 zł

### ZESTAWY MENU – DO WYBORU:

#### PRZYSTAWKA

- ...
- Roladki z szynki dojrzewającej z rukolą, suszonymi pomidorami, parmezanem i sosem bazyliowym
- Roladki z łososia, oliwek i szpinaku z sałatką wiosenną oraz delikatnym musem chrzanowym

#### ZUPA

- Aromatyczny rosół z domowymi kluseczkami
- Krem z pomidorów z łyżką śmietany i bazylii
- Krem z grzybów leśnych w towarzystwie grzanek ziołowych
- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą

# 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 żurawiną
- 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 surówką z marchewki

### DODATKI

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

### DODATKI WARZYWNE

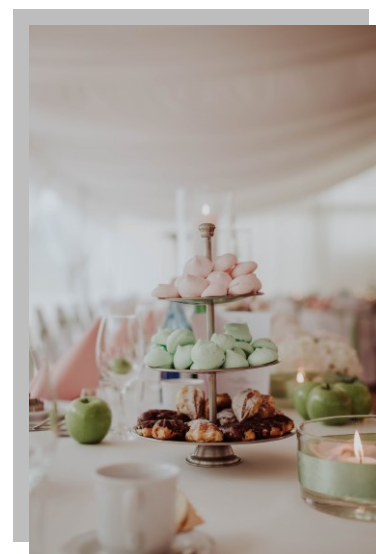
- Zasmażana kapusta
- Bukiet warzyw gotowanych
- Młoda marchewka gotowana z tymiankiem
- Buraczki na ciepło / na zimno
- Modra kapusta z rodzynkami
- Groszek z marchewką
- Bukiet surówek
- Mix sałat z pomidorkami cherry

### DESER

- Szarlotka z bitą śmietaną i kruszonką czekoladową
- Tiramisu z kremem waniliowym
- Krem brulee z imbirem i pieprzem z lodami
- Panna Cotta z musem owocowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Sernik miodowy z cynamonem i polewą karmelową

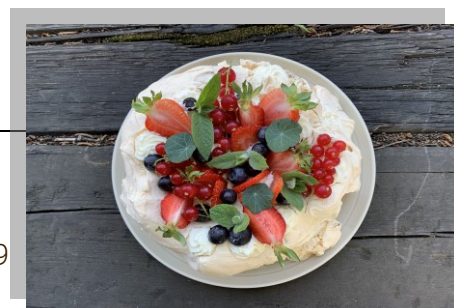
### PRZEKĄSKI ZIMNE

- Mięsa pieczone: schab, karkówka



Pozdrawiam,  
Kinga Peplińska  
Manager Hotelu i Restauracji  
Tel. 570 888 070  
[manager@hubertus.pl](mailto:manager@hubertus.pl)

Restauracja i Hotel HUBERTUS  
Ul. Peplińskiego 8 Rokocin  
83-200 Starogard Gdański  
tel. 58 56 30982, 48 882 122 469  
[repcja@hubertus.pl](mailto:repcja@hubertus.pl)



# RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

## „Międzynarodowy standard z polską duszą”

- Wybór wędlin i kiełbas domowych i pasztetów pieczonych
- Deska serów z winogronami
- Pstrąg w galarecie
- Arbuz z serem feta i pastą z czarnych oliwek
- Koreczki z łososia owinięte szynką
- Taco z guacamole
- Tymbaliki drobiowe z jarzynami
- Ozory z musem chrzanowym
- Smażone pierożki na salsie
- Samosa z farszem warzywnym
- Łosoś „gravdax” marynowany w białym winie i koperku
- Roladki drobiowe z farszem i musem chrzanowym
- Cząstki melona owinięte szynką parmeńską
- Koreczki z serem camembert i oliwką
- Mini tortille
- Ogórek faszerowany musem kremowo – ziołowym

### SAŁATKI

- Nicejska z tuńczykiem
- Grillowany filet kurczaka podany na bukiecie sałat
- Caprese (z mozzarellą i pomidorami)
- Tradycyjna jarzynowa
- Sałatka z łososiem

### USŁUGI DODATKOWE

Istnieje możliwość zamówienia:

- fontanny czekoladowej
- bufet deserowy
- przejażdżki na kucyku po padoku (indywidualna rezerwacja u manager stajni)

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 (20% całej wartości). Zadatek jest bezzwrotny. Pozostała część należności płatna jest najpóźniej w dniu imprezy (według szczegółowych ustaleń w kontrakcie, który przedstawia terminy i wartości procentowe wpłat).

Istnieje możliwość zmiany cenowej oferty, z tytułu sytuacji rynkowej w kraju (m.in. inflacja, wzrost cen produktów)

