

# *Oferta Okolicznościowa*

## *Urodziny / Chrzcziny / Imieniny*



*Szanowni Państwo,*

Zapraszamy do restauracji Hotelu Hubertus, gdzie zorganizujemy dla Państwa uroczystość okolicznościową w jednej z naszych 5 sal bankietowych. Zapewnimy miłą atmosferę oraz ucztę kulinarną opartą na daniach kuchni polskiej i potrawach regionalnych, jednak dla amatorów kuchni europejskiej również znajdą się interesujące propozycje.

- ★ 5 sal bankietowych
- ★ Bogate menu
- ★ Atrakcyjne ceny
- ★ Możliwość modyfikacji menu
- ★ Promocyjne ceny alkoholi
- ★ Możliwość zorganizowania imprezy w plenerze

Zapraszamy do skorzystania z naszych usług oraz zapoznania się z propozycją organizacji tego wyjątkowego dla Państwa dnia.

# RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

## „Międzynarodowy standard z polską duszą”

### MENU I – 155 pln / osobę

#### ZUPA:

- Rosół z domowym makaronem 220ml

#### DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 por./ os.):

- Tradycyjny kotlet schabowy 70g
- De volaille z masełkiem i pietruszką 80g

#### DODATKI:

- Ziemniaki z koperkiem 200g
- Ziemniaki opiekane z ziołami 200g
- Sos ciemny pieczeniowy

#### SURÓWKI 180g/ os.:

- Z marchewki z jabłuszkiem
- Kapusta szmurowana

#### NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Soki 250ml / os.
- Woda z cytryną

#### DESER:

- Sernik z gorącymi malinami – 135g

#### ZIMNE ZAKĄSKI na półmiskach (300g/ os.)

- Płytka z musem z makreli
- Śledź w trzech smakach
- Tymbaliki drobiowe
- Grillowany filec z kurczaka na bukiecie sałat
- Roladka wieprzowa z warzywami
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo, masło

#### COŚ NA CIEPŁO:

- Barszcz z pasztecikiem 15zł/os.
- Boeuf Strogonow 25zł/os.
- Bigos tradycyjny z białą kiełbasą 16zł/os.

### MENU II – 175 pln / osobę

#### ZUPA:

- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym 220ml

#### DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 por./ os.):

- Sakwy wieprzowe faszerowane grzybami leśnymi i cebulką 70g
- Grillowany filec z kurczaka podany na szpinaku z czosnkiem i śmietanką 80g
- Dorsz na ragout z kalarepy 70g

#### DODATKI:

- Ziemniaki opiekane z ziołami 200g
- Ryż z warzywami 100g
- Sos ciemny pieczeniowy

#### SURÓWKI 180g/ os.:

- Marchew w pomarańczach
- Bukiet sałat z warzywami
- Buraczki glazurowane

#### NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Soki 250ml / os.
- Woda z cytryną

#### DESER:

- Sernik z gorącymi malinami – 135g

#### ZIMNE ZAKĄSKI na półmiskach (300g/ os.)

- Terina drobiowa z papryką i serkiem topionym
- Śledź w oliwie z ziołami
- Ozory z musem chrzanowym
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Półmis wędlin i serów
- Roladka wieprzowa z warzywami
- Pieczywo, masło

#### COŚ NA CIEPŁO:

- Barszcz z pasztecikiem 15zł/os.
- Boeuf Strogonow 25zł/os.
- Bigos tradycyjny z białą kiełbasą 16zł/os.

## MENU III – 195 pln / osobę

### ZUPA:

- Zupa dyniowa z orzeszkami pini 220ml

### DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 por./ os.):

- Polędwiczki wieprzowe z kurkami w śmietanie 70g
- Udziec indyka z nutą wytrawnego czerwonego wina i świeżej żurawiny 80g
- Filet z łososia w sosie cytrynowym 70g

### DODATKI:

- Ziemniaki puree 200g
- Ziemniaki opiekane z ziołami 200g
- Kasza pęczak 100g

### SURÓWKI 180g/ os.:

- Bukiet surówek sezonowych
- Bukiet sałat sezonowych z warzywami
- Warzywa blanszowane

### NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Soki 250ml / os.
- Woda z cytryną

### DESER:

- Ciasta tradycyjne – 135g (2 rodzaje)

### ZIMNE ZAKĄSKI na półmiskach (400g/ os.)

- Pasztet w cieście francuskim
- Śledź w trzech smakach
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka capresse
- Pstrąg wędzony
- Łosoś wędzony z musem chrzanowym
- Schab z boczkiem i śliwką
- Pieczywo, masło

### COŚ NA CIEPŁO:

- Barszcz z pasztecikiem 15zł/os.
- Boeuf Strogonow 25zł/os.
- Bigos tradycyjny z białą kiełbasą 16zł/os.

## NAPOJE i ALKOHOLE

### NAPOJE ZIMNE:

Pepsi, 7up, mirinda	15zł/l
Sok Toma niegaz.	6zł/0,2l
Woda gaz. Cisowianka	6zł/0,3l
Woda niegaz. Cisowianka	6zł/0,3l
Woda gaz./ niegaz. Cisowianka	9zł/0,7l
Ice tea brzoskwiniowa	6zł/0,2l
Ice tea cytrynowa	6zł/0,2l
Open bar soki	20zł/os.
Open bar soki napoje gaz.	30zł/os.

### ALKOHOLE:

Whisky	100zł/0,7l
Wódka house	55zł/0,5l
Wino domu	50zł/0,75l
Piwo regionalne	14zł/0,5l
Piwo Tyskie	10zł/0,5l
Open bar – 4h	120zł/os.
(piwo, wino, wódka, napoje)	
Opłata korkowego	20zł/os.
(wprowadzenie własnego alkoholu)	



## DODATKOWE INFORMACJE

- dzieci do 2 roku życia – nieodpłatnie (bez miejsca siedzącego przy stole)
- dzieci w wieku 2 – 7 lat – 50% ceny
- zadatek płatny gotówką/przelewem/kartą w terminie 3 dni od potwierdzenia rezerwacji (wskazanie rodzaju dokumentu płatności: paragon, faktura – podanie pełnych danych)
- ostateczna liczba osób podawana na 7 dni przed realizacją (brak możliwości zmniejszenia liczby bezkosztowo)
- ceny brutto na rok 2024 zawierają podatek VAT (8% w przypadku menu i 23% w przypadku napoi i alkoholi)
- możliwość domówienia atrakcji kulinarnych, jak: prosiak / indyk / dzik z dodatkami; live cooking; słodki bufet; warsztaty kulinarne;
- usługi związane z końmi prosimy weryfikować i rezerwować bezpośrednio w Akademii Jeździeckiej Hubertus (tel. 606 653 664),
- zakwaterowanie w pokojach 2, 3, 4 – osobowych po uprzedniej rezerwacji (do dyspozycji 16 pokoi określonych standardów)
- BEZPŁATNE: parking, WiFi, kijki Nordic Walking,
- PŁATNE: wypożyczenie rowerów, wynajem samochodu marki Renault,

