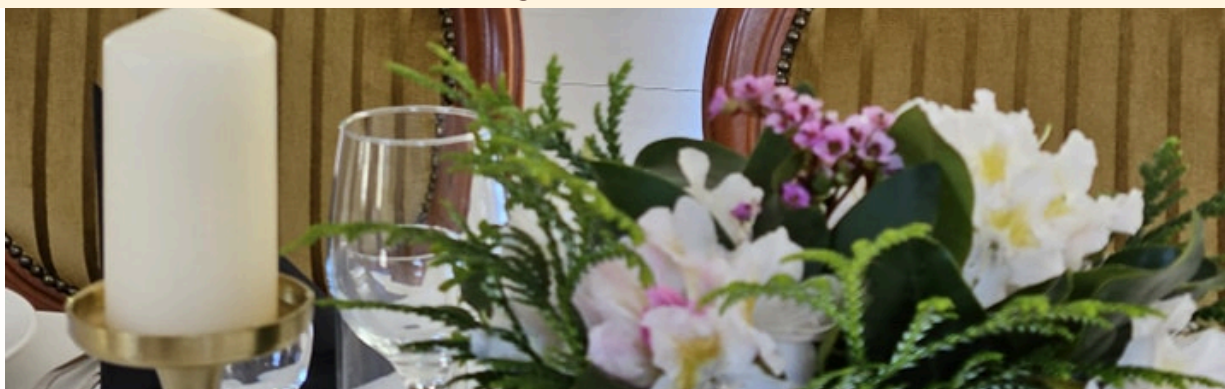




Imprezy okolicznościowe



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.

Kinga Peplińska, Manager Hotelu i Restauracji
tel.: +48 570 888 070 e-mail: manager@hubertus.pl

MENU I - 150 zł / osobę

ZUPA:

- Domowy rosół z kluseczkami 220ml

Danie główne 220 g/os

- de volaille
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- filet białej ryby
- zapiekany pod masłem śliwkowym

Dodatki

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- kremowe kaszotto z pęczaku
- surówka z marchewki z jabłkiem
- buraczki

Deser

- szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Napoje - bez limitu

- kawa
- herbata
- woda mineralna

MENU MENU II - 180 zł/ osobę

ZUPA:

- Krem z pomidora z mozzarellą i oliwą bazyliową

Danie główne 220 g/os

- dorsz na kremowym sosie z suszonych pomidorów
- de volaille
- kotlet schabowy na smalcu

Dodatki

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- kapusta zasmażana
- surówka z marchewki z jabłkiem
- buraczki

Deser

- sernik na kakaowym spodzie z malinami

Zimne przekąski

- roladka wieprzowa nadziewana warzywami
- ptyś z wytrawnym farszem twarogowym i jajecznym
- pieczone mięsa glazurowane
- sałatka jarzynowa
- sałatka grecka

Napoje - bez limitu

- kawa
- herbata
- woda mineralna

MENU III – 220 zł/ osobę

Zupa - 250ml

- Żurek Wdzydzki
na maślanie z suszonymi grzybami

Danie główne 220 g/os

- sakwy wieprzowe faszerowane zasmażana kiszona kapustą na sosie grzybowym
- udziec z indyka duszony w czerwonym winie z dodatkiem żurawiny
- filec z łososia w sosie cytrynowym

Dodatki

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- kluski śląskie
- surówka z marchewki z jabłkiem
- surówka z pora
- szpinak duszony w śmietance z czosnkiem

Deser

- miodownik litewski z kwaśną śmietaną i białą czekoladą podany na musie cytrynowym z owocami

Zimne przekąski

- balotyna z kurczaka na ostro
- ozory wieprzowe z musem chrzanowym
- łosoś gravdlax aromatyzowany koniakiem z rukolą i kaparami
- schab ze śliwką i morelą glazurowane
- śledź oliwie z ziołami i cebulą
- sałatka jarzynowa
- sałatka z grillowanym kurczakiem z dresingiem czosnkowym
- sałatka grecka

Kolacja na ciepło

- Bigos tradycyjny

Napoje - bez limitu

- kawa
- herbata
- woda mineralna, soki nie gazowane 2l/os

MENU III – 250 zł/ osobę

Zupa 250ml

- Kociewska zalewajka z polędwiczką wieprzową oraz suszonymi grzybami

Danie główne 230 g/os

- polędwica z dorsza z sosem z kiszzonego ogórka
- zrazy wołowe z metra z farszem tradycyjnym
- filec z kurczaka
podany na aromatycznym szpinaku

Dodatki

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- kremowe kaszotto z pęczaku
- bukiet surówek 3 odzaje
- marchewka karmelizowana z tymiankiem
- warzywa gotowane

Deser

- bufet deserowy 4 rodzaje ciast

Zimne przekąski

- rolada szpinakowa z wytrawnym twarożkiem i wędzonym łososiem
- balotyna z kurczaka na trzy sposoby
- ozory wieprzowe z musem chrzanowym
- łosoś gravdlax aromatyzowany burakiem z rukolą i kaparami
- schab ze śliwką i morelą glazurowane
- śledź w dwóch smakach
- sałatka jarzynowa
- sałatka z grillowanym kurczakiem z dresingiem czosnkowym
- sałatka grecka
- sałatka ziemniaczana z marynowanymi kurkami i ogórkiem kiszonym

Kolacja na ciepło

- boeuf stroganof

Napoje - bez limitu

- kawa
- herbata
- woda mineralna
- soki

MENU IV – 300 zł / osobę

Przystawka

- talerz włoski, szynka dojrzewająca, mozzarella bazyliia oliwa

Zupa 250ml

- krem z pieczonego buraka z kwaśną śmietaną, prażonymi orzechami laskowymi i cynamonem

Danie główne 300 g/os

- noga z kaczki w sosie żurawinowym
- połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- filet z łososia z sosem cytrusowo-kaparowym
- filet z kurczaka w delikatnym sosie miodowym z musztardą francuską

Dodatki

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- kasza bulgur z szafranem, warzywami i świeżymi ziołami
- bukiet surówek 3 rodzaje
- warzywa blanszowane z migdałami
- buraczki glazurowanie w miodzie

Deser

- bufet deserowy 4 rodzaje ciast + 2 deserki monoporcje

Zimne przekąski

- tatar wołowy
- rolada szpinakowa z wytrawnym twarożkiem i wędzonym łososiem
- kolorowe roladki z kurczaka z dipem
- ozory wieprzowe z mussem chrzanowym
- Tatar z łososia z chilli i limonką
- pieczony schab ze śliwką i morelą, karkówka glazurowane
- wybór wędlin i kiełbas w własnej wędzarni
- sałatka jarzynowa
- sałatka z grillowanym kurczakiem z dresingiem czosnkowym
- sałatka grecka
- carpaccio z buraka z tofu rukolą i prażonymi orzechami z sosem miodowo musztardowym

Kolacja na ciepło

- barszcz z pasztecikiem

Napoje- bez limitu

- kawa
- herbata
- woda mineralna
- soki

Ciasta i desery

Ciasta na blachy

- szarlotka 110 zł
- sernik tradycyjny 110 zł
- sernik cytrynowy 120 zł
- ciasto czekoladowe 130 zł
- ciasto marchewkowe 70 zł
- miodownik 100 zł
- ciasto z galaretką z owocami 100 zł
- malinowa chmurka 120 zł
- snickers 110 zł
- 3 bit 100 zł
- milky way 110 zł
- tarta cytrynowa z palona beżą 50 zł
- sernik krople rosy 110 zł

Inne deserki

- Monoporcje 8 zł szt
- fondant czekoladowy 20 zł szt
- mini pavlova 15 zł
- tiramisu 15 zł
- panna cotta z sosem malinowym 10 zł

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 i
- ce 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)



Sala Ogrodowa



Sala Bankietowa



Sala Restauracyjna



ATRAKCJE

Istnieje możliwość zamówienia:

- fontanny czekoladowej,
- fontanny alkoholowej,
- Prosecco baru mobilnego, - stanowiska barmańskiego wraz z obsługą profesjonalnych barmanów,
- sesji fotograficznej w siodle,
- pokazu inscenizacji historycznej,
- akompaniament muzyczny,
- zimnych ogni,
- animatora dla dzieci,
- dmuchanej zjeżdżalni.

Live cooking - koszt ustalany indywidualnie

- Pieczony prosiak, dzik, indyk lub szynka z dodatkami (kasza, kluski, kopytka, kapusta)
- krewetki z patelni
- Burgery
- golonki i żeberka w kapuście



DODATKOWE INFORMACJE

- dzieci do 2 roku życia – nieodpłatnie (bez miejsca siedzącego przy stole)
 - dzieci w wieku 2 – 7 lat – 50% ceny
- zadek płacony 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;
- 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,

Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

