

Przyjęcia komunijne



HUBERTUS



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

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



Menu 1

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 I – 198 zł / osobę

Menu 2

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

Wariant II – 220 zł / osobę

Zestawy menu

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 łązką śmietany i bazylii
- Krem z grzybów leśnych w towarzystwie grzanek ziołowych
 - Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą

DANIA GŁÓWNE

- Bitki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Kaczka pieczona po staropolsku na jabłkach i żurawinę
 - 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 masełkiem 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

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
 - Częstki melona owinięte szynką parmeńską
 - Koreczki z serem camembert i oliwką
 - Mini tortille
- Ogórek faszerowany musem kremowo – ziołowym

SAŁATKI

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



Atrakcje dodatkowe

Istnieje możliwość zamówienia:

- fontanny czekoladowej,
- oprowadzanki z kucykami,
- sesji fotograficznej w siodle,
- pokazu inscenizacji historycznej,
- dzika serwowanego przez Szefa Kuchni,
- zimnych ogni,
- fotobudki
- telefonu z życzeniami,
- animatora dla dzieci,
- dmuchanej zjeżdżalni.

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)

Zapytaj o szczegóły

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

