

# *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 – 270 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

Variant II – 300 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 łyżką 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 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 WARZYNNE

- 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 „gravd lax” 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 filet 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 ognii,
- fotobudki
- telefonu z życzeniami,
- animatora dla dzieci,
- dmuchanej zjeżdżalni.

## *Sprawy formalne*

Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po wpłaceniu zadatku (20% całej wartości). Zadek 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](mailto:manager@hubertus.pl)

