



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

**OFERTA
CHRZCINY
2024**



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

OFERTA ZAWIERA:

SALĘ WRAZ Z DELIKATNĄ DEKORACJĄ ZE STRONY OBIEKTU,
PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ,
OPIEKĘ KOORDYNATORA,
DZIECI DO LAT 3 BEZPŁATNIE ,
DZIECI OD 3 DO 10 LAT - 50% CENY,

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

STÓŁ SŁODKOŚCI (ZESTAWY DO WYBORU LUB WŁASNEGO KOMPONOWANIA)
CIASTA ORAZ „SZYSZKI” UPOMINKOWE DLA GOŚCI
MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU ALKOHOLU W LOKALU, W SPECJALNIE PRZYGOTOWANYCH CENACH
TORT
PROJEKTOR W SALI DZIECIEJCZEJ – 200 zł
PROFESJONALNA OPIEKA NAD DZIEĆMI (ANIMATORKA)

HOTEL:

POSIADAMY 22 KLIMATYZOWANE POKOJE
WYPOSAŻONE W TV, Wi-Fi, ŁAZIENKĘ Z PRYSZNICEM.
W CENĘ NOCLEGU WLICZONE JEST ŚNIADANIE.

**Hotel Restauracja Pod Herbami zastrzega
sobie prawo do zmiany cen rynkowych**



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

PAKIETY:

I

ZUPA SERWOWANA W WAZIE
DANIE GŁÓWNE SERWOWANE
DESER
ZIMNA PŁYTA (7 POZYCJI)
NAPOJE

II

ZUPA SERWOWANA W WAZIE
DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (3 RODZAJE MIĘS)
DESER
ZIMNA PŁYTA (7 POZYCJI)
NAPOJE

W pakiecie II istnieje możliwość zamiany dania głównego serwowanego na półmiskach na danie główne serwowane oraz przystawkę



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

PROPOZYCJA I cena 165 zł/os

ZUPA (jedna pozycja do wyboru):

- Rosół z kury z makaronem
 - Krem sezonowy
 - Krem z leśnych grzybów
- Dwukolorowy krem z buraka i wędzonych ziemniaków z boczkiem

DANIE GŁÓWNE (jedna pozycja do wyboru):

- Filet z kurczaka z sosem tymiankowym
- Schab pieczony z sosem dijon
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z pieprzu i brandy
- Filet z dorsza na cytrynowych warzywach z sosem szafranowym
 - Kotlety z kaszy jaglanej z warzywami (vege)



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

DODATKI (jedna pozycja do wyboru):

- Ziemniaki puree (sezonowo młode)
- Ziemniaki pieczone
- Kluseczki Gnocchi w pesto bazyliowym

WARZYWA (jedna pozycja do wyboru):

- Surówka colesław
- Mix sałat z vinaigrette
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane
- Karmelizowane buraki w cynamonie

DESER (jedna pozycja do wyboru):

- Strudel jabłkowy
- Brownie z sosem angielskim
- Creme brulee
- Parfait z sosem z owoców leśnych

NAPOJE:

- Kawa, herbata, woda, soki



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Śledzie w śmietanie z cebulą
- Tortilla z kurczakiem i warzywami/mini burgery z szynka parmeńską
- Tramezzino z łososiem i serkiem koperkowym
- Sałatka z szynką i serem
- Sałatka typu greckiego z ziołowym sosem vinaigrette
- Sałatka jarzynowa
- Wędliny wiejskie
- Pieczywo

DODATKOWA KOLACJA (płatna wg wyboru):

- Żurek z białą kielbasą - 18zł/os.
- Zupa gulaszowa z kurczaka - 22zł/os.
- Strogonow z udźca wołowego - 30zł/os.
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem - 17zł/os

MENU DLA DZIECI: 55zł/os.

- Rosół z kury z makaronem
- Fileciki z kurczaka z frytkami lub ziemniakami i surówką
- Deser lodowy z malinami i bitą śmietaną



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET SŁODKOŚCI:

(Minimalna ilość zamówienia 10 sztuk z danego rodzaju)

- Mini ptysie – 4 zł/szt.
- Mini pączki – 4 zł/szt.
- Donaty – 6 zł/szt.
- Mus z białej czekolady – 6 zł/szt.
- Mus czekoladowy – 6 zł/szt.
- Lody w polewie – 8 zł/szt.
- Babeczki mini – 8 zł/szt.
- minimum zamówienia 20 szt.
- Panna cotta z mango – 8 zł/szt.
- Ptysie mini – 8 zł/szt.
- minimum zamówienia 20 szt.
- Mini beza pavlova – 10 zł/szt.
- Owoce filetowane patera – 35 zł/szt.
- Tarta różne smaki – 90 zł/24 szt.
- Mus mango – 8 zł/szt.
- Malinowa chmurka – 8 zł/szt.
- Szarlotka – 8 zł/szt.
- Leśny mech – 8 zł/szt.
- Babeczki mini – 8 zł/szt.
- Mus truskawkowy – 6 zł/szt.
- Lizaki bezowe – 6 zł/szt.
- Lizaki lollipop – 6 zł/szt.
- Creme brulee – 8 zł/szt.
- Krem kokosowy – 8 zł/szt.
- Tiramisu – 8 zł/szt.
- Panna cotta z malinami – 8 zł/szt.
- Lody w polewie – 8 zł/szt.

Torty i ciasta dodatkowo płatne wg cennika wybranej cukierni



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

PROPOZYCJA II cena 185 zł/os

ZUPA (jedna pozycja do wyboru):

- Rosół z kury z domowym makaronem
- Krem sezonowy
- Zupa z leśnych grzybów
- Dwukolorowy krem z buraka i wędzonych ziemniaków z boczkiem

DANIE GŁÓWNE (trzy pozycje do wyboru):

- Schab pieczony z sosem dijon
- Filet z kurczaka z sosem tymiankowym
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z pieprzu i brandy
- Policzki wieprzowe w sosie winno-warzywnym
- Noga z kaczki z sosem rozmarynowym
- Filet z dorsza na cytrynowych warzywach z sosem szafranowym
- Kotlety z kaszy jaglanej z warzywami (vege)



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

DODATKI (dwie pozycje do wyboru):

- Ziemniaki puree (sezonowo młode)
- Ziemniaki pieczone
- Kluski śląskie
- Kluseczki Gnocchi w pesto bazyliowym

WARZYWA (dwie pozycje do wyboru):

- Surówka colesław
- Mix sałat z vinaigrette
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane
- Karmelizowane buraki w cynamonie

DESER (jedna pozycja do wyboru):

- Strudel jabłkowy
- Brownie z sosem angielskim
- Creme brulee
- Parfait z sosem z owoców leśnych

NAPOJE:

- Kawa, herbata, woda, soki



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Śledzie w śmietanie z cebulą
- Tortilla z kurczakiem i warzywami/mini burgery z szynka parmeńską
- Tramezzino z łososiem i serkiem koperkowym
- Sałatka z szynką i serem
- Sałatka typu greckiego z ziołowym sosem vinaigrette
- Sałatka jarzynowa
- Wędliny wiejskie
- Pieczywo

DODATKOWA KOLACJA (płatna wg wyboru):

- Żurek z białą kielbasą - 18zł/os.
- Zupa gulaszowa z kurczaka - 22zł/os.
- Strogonow z udźca wołowego - 30zł/os.
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem - 17zł/os

MENU DLA DZIECI: 55zł/os.

- Rosół z kury z makaronem
- Fileciki z kurczaka z frytkami lub ziemniakami i surówką
- Deser lodowy z malinami i bitą śmietaną



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET SŁODKOŚCI:

(Minimalna ilość zamówienia 10 sztuk z danego rodzaju)

- Mini ptysie – 4 zł/szt.
- Mini pączki – 4 zł/szt.
- Donaty – 6 zł/szt.
- Mus z białej czekolady – 6 zł/szt.
- Mus czekoladowy – 6 zł/szt.
- Lody w polewie – 8 zł/szt.
- Babeczki mini – 8 zł/szt.
- minimum zamówienia 20 szt.
- Panna cotta z mango – 8 zł/szt.
- Ptysie mini – 8 zł/szt.
- minimum zamówienia 20 szt.
- Mini beza pavlova – 10 zł/szt.
- Owoce filetowane patera – 35 zł/szt.
- Tarta różne smaki – 90 zł/24 szt.
- Mus mango – 8 zł/szt.
- Malinowa chmurka – 8 zł/szt.
- Szarlotka – 8 zł/szt.
- Leśny mech – 8 zł/szt.
- Babeczki mini – 8 zł/szt.
- Mus truskawkowy – 6 zł/szt.
- Lizaki bezowe – 6 zł/szt.
- Lizaki lollipop – 6 zł/szt.
- Creme brulee – 8 zł/szt.
- Krem kokosowy – 8 zł/szt.
- Tiramisu – 8 zł/szt.
- Panna cotta z malinami – 8 zł/szt.
- Lody w polewie – 8 zł/szt.

Torty i ciasta dodatkowo płatne wg cennika wybranej cukierni