Oferta

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

URODZINY/CHRZCINY/ IMIENINY

NIEDŹWIADEK
HOTEL SPA & NATURA
★★★

SZANOWNI PAŃSTWO

Zapraszamy do Hotelu Niedźwiadek na zorganizowanie wyjątkowej uroczystości okolicznościowej z miłą atmosferą. Tradycyjne wnętrza, wyśmienita kuchnia oraz duży parking to idealne miejsce. Do każdej uroczystości i wielkości dobieramy odpowiednią salę.

Przygotowaliśmy dla Państwa kilka propozycji menu, które można modyfikować wg swoich potrzeb.

Do dyspozycji dzieci udostępniamy również plac zabaw na zewnątrz oraz mini golf.

NIEDŹWIADEK
HOTEL SPA & NATURA
★★★

ORGANIZACJA

- czas trwania imprezy okolicznościowej uzależniona jest wybranego menu (za każdą dodatkową godzinę występuje dopłata 500 zł)
- dysponujemy kilkoma salami, które są udostępniane adekwatnie do ilości uczestników
- rabat na alkohol w wysokości 15% od cen z karty menu
- dekoracja sali - indywidualna (po stronie hotelu pozostaje jedynie obrus, serwetki, świece, zastawa)
- tort za pośrednictwem Hotelu z Cukierni Piekarni „ Jarzębińscy " lub we własnym zakresie
- dzieci w wieku do lat 3 - BEZPŁATNIE
- dzieci w wieku 4-13 lat - 50% wartości menu

NIEDŹWIADEK
HOTEL SPA & NATURA
★★★

MENU I - 3 GODZ.

Zupa serwowana
Rosół z kluseczkami
II danie serwowane na półmiskach
Bitki ze schabu w sosie własnym
Pałki kurczaka w sosie koktajlowym
Ziemniaki gotowane z koprem
Bukiet jarzyn gotowanych na parze
Surówka z kalafiora
Surówka z buraczków
Deser bufet
Sernik
Napoje bufet
Woda, sok, kawa, herbata

CENA: 160 ZŁ/ OSOBA

MENU II - 4 GODZ.

Zupa- serwowana:
Krem z białych warzyw z grzanką ziołową
Dania główne na półmiskach:
Filet z sandacza smażony na maśle podawany na jarzynach
Fileciki z kurczaka zapiekane z pomidorem i mozzarellą
Gniocchi z grzybami
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Ziemniaki gotowane z koprem
Surówka z kalafiora
Surówka z buraczków
Bukiet jarzyn gotowanych na parze
Zimne przekąski -bufet szwedzki:
Schab ze śliwką podawany z sosem chrzanowym
Deska serów z winogronami
Kolorowa sałata z sosem winegret i płatkami parmezanu
Tortilla z twarożkiem i warzywami
Pieczywo, masło
Deser bufet
2 rodzaje ciasta
Napoje bufet
Kawa, Herbata, woda, sok

CENA: 210 ZŁ/ OSOBA

MENU III - 5 GODZ.

Przystawka – oczekująca w stole
Pasztet z indyka, sos żurawinowy
Zupa - serwowana
Rosół z kluseczkami
Danie główne – serwowane w stół na półmiskach
Bitki ze schabu w sosie własnym
Filet białej ryby w ziołach pieczony
Bioderka z kurczaka pieczone w miodzie
Ziemniaki gotowane z koprem,
Bukiet jarzyn,
Zimne przekąski – bufet szwedzki,
Deska serów z winogronami,
Mięsa pieczone z sosem chrzanowym
Zylc kaszubski
Sałatka Cezara
Śledzik w 2 smakach
Pieczywo, masło
Deser – bufet szwedzki
2 rodzaje ciasta
Napoje
Kawa, Herbata, woda, sok

CENA: 250 ZŁ/ OSOBA

MENU IV - 6 GODZ.

Przystawka – oczekująca w stole
Kozi ser| żurawina| malina| miód
Zupa - serwowana
Rosół z kluseczkami
Danie główne – serwowane w stół na półmiskach
Bitki ze schabu w sosie własnym
Filet białej ryby w ziołach pieczony
Bioderka z kurczaka pieczone w miodzie
Gniocchi z grzybami
Ziemniaki gotowane z koprem,
Bukiet jarzyn,
Zimne przekąski – bufet szwedzki,
Deska serów z winogronami,
Mięsa pieczone z sosem chrzanowym
Szynka dojrzewająca z sosem koktajlowym
Sałatka Cezara
Śledzik w 2 smakach
Pieczywo, masło
Deser – bufet szwedzki
2 rodzaje ciasta
Napoje
Kawa, Herbata, woda, sok

CENA: 290 ZŁ/ OSOBA

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

TEL. +48 663 63 00 00
@: BIURO@HOTELNIEDZWIADEK.PL





NIEDŹWIADEK
HOTEL SPA & NATURA
★★★