

Szanowni Państwo,

Odpowiadając na otrzymane zapytanie, przedstawiam ofertę organizacji uroczystego obiadu, który z przyjemnością przygotujemy dla Państwa w Hotelu Splendor.

Wyrażając nadzieję, iż nasza oferta okaże się dla Państwa oryginalna i atrakcyjna, pragniemy zapewnić, iż dołożymy wszelkich starań, aby planowane przedsięwzięcie spełniło Państwa oczekiwania od strony kulinarnej i organizacyjnej, a przygotowana impreza na długo pozostała w pamięci zaproszonych Gości.

MENU WARIANT I
MENU WARIANT II

175PLN /osoba*
225PLN /osoba*

*Podana cena dotyczy osoby dorosłej i dzieci powyżej 12 roku życia

Dzieci w wieku 4-12 lat płacą 50% ceny

Dzieci w wieku 0-3lat są bezpłatnie

Dla dzieci możemy przygotować specjalne menu według ich upodobań.

Przy grupach zorganizowanych powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

Dodatkowo dla Państwa Gości istnieje możliwość wynajmu pokoi hotelowych ze śniadaniem w formie bufetu w cenie:

160pln za Pokój Jednoosobowy

200pln za Pokój Dwuosobowy

Ważność oferty 7dni

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- Zaliczka w wysokości 500pln płatna w momencie podpisania umowy i rezerwacji terminu
- Dopłata do 50% wartości imprezy na 60 dni przed planowaną datą przyjęcia
- 14 dni przed imprezą ustalenie finalnej liczby osób do rozliczenia
- Pozostała kwota płatna w dniu imprezy

Płatność – gotówką, kartą kredytową

OŚWIADCZENIE STRON:

Strony oświadczają, że korespondencja wymieniana przez strony za pomocą Internetu, traktowana jest jako dokument w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Nie dotyczy to umów zawieranych przez strony.

Z poważaniem,

Marcin Rudzki

tel. +48 504 601 954

e-mail: mrudzki@hotelsplendor.com.pl

www.hotelsplendor.com.pl

HOTEL & RESTAURACJA SPLENDOR

Ul. Warszawska 197e

05-082 Babice Nowe

22 350 47 70

www.hotelsplendor.com.pl

WARIANT I

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

< możliwość serwowania dań na samym początku lub w dowolnym momencie przyjęcia >

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki

Polędwiczki wieprzowe marynowane z sosie grzybowym, podane ze truflowym puree i karmelizowanymi buraczkami

PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i aromatycznym sosem Pesto

Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś Gravlax z sosem musztardowo miodowym

Tatar wołowy z siekana cebulą i korniszonami

Trio filetów z Matiasa w oleju, śmietanie i salsie pomidorowej .

Domowy pasztet z dziczyzny z konfiturą z tarniny aromatyzowanej żubrówką

Kompozycja mięs pieczonych i wędlin z domowej wędzarni

Roladki z szynki parmeńskiej z gorgonzolą i rukolą

Sałatka cezar z grillowaną piersią kurczaka

Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

Dodatki:

Masło śmietankowe i ziołowe , wybór świeżego pieczywa

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Domowy strudel jabłkowy serwowany na gorąco z lodami i sosem waniliowo cynamonowym
lub

Patery z ciastami wstawiane w stół:

Domowa szarlotka z rodzynkami kruszonką

Sernik wiedeński z brzoskwinia

Rolada śmietanowa z owocami

Babeczki z owocami

WARIANT II

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW NA POCZĄTKU PRZYJĘCIA

Domowy rosół z makaronem i świeżo siekaną pietruszką

Pieczony okoń nilowy z pomidorami concase podany na sosie szafranowym ,z trufłowymi ziemniakami puree i kalafiolem romanesco

PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i aromatycznym sosem Pesto

Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravalax

Tatar wołowy z siekana cebulą , korniszonami

Carpaccio z łososia norweskiego z olejem sezamowym , owocami granatu i kielkami lucerny.

Domowy pasztet z dziczyzny z konfiturą z tarniny aromatyzowanej żubrówką

Kompozycja mięs pieczonych z własnej wędzarni

Roladki z szynki parmeńskiej z serem Gorgonzola i rukolą

Sałatka cesar z grillowaną pierśią kurczaka

Sałatka szwajcarska z serem

Sałatka tajska z makaronem sojowym i krewetkami

Dodatki:

Masło śmietankowe, ziołowe i czosnkowe, wybór świeżego pieczywa

Sos tatarski, żurawinowy i puszysty chrzan

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Aromatyczny krem z grzybów leśnych z oliwą truflową i płatkami parmezanu

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, podane z puree truflowym i karmelizowanymi buraczkami

BUFET DESEROWY –dostępny od początku przyjęcia

Beza z serkiem mascarpone , likierem Cointreau i owocami

Panna Cotta z musem malinowym

Szarlotka z kruszonką

Sernik wiedeński z brzoskwinią

Filetowane owoce sezonowe

Mini musy czekoladowe i owocowe

Owoce w czekoladzie

**Do każdej wersji menu zapewniamy nielimitowane spożycie
napoi bezalkoholowych w ramach imprezy**

Soki owocowe <pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i porzeczkowy>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana>

Kawa espresso, cappuccino, Latte

Herbata czarna, zielona i owocowe.

OPCJONALNIE POLECAMY

Tort okolicznościowy – hostia lub księga

100pln/kg

Alkohole- rozliczane za każdą otwartą butelkę

Wódka Stock Prestige 0,7l – 80pln

Wino białe i czerwone- Pluvium (Hiszpania) 0,75l – 40pln

Piwo beczkowe –Czeska Szyszka 6pln/0,5l

**W obu wersjach menu mogą Państwo samodzielnie skomponować swój obiad z
dań z listy znajdującej się poniżej**

Zupy:

Rosół domowy z makaronem i świeżo siekana natka pietruszki

Tradycyjny żur na zakwasie z jajkiem i pieczona kiełbasą

Flaki po włosku z pomidorami

Cebulowa z grzankami

Krem z pomidorowy z ziołowym Pesto

Tradycyjna zupa pomidorowa z domowym makaronem

Krem z grzybów leśnych z płatkami parmezanu i oliwą truflowa

Pikantna zupa rybna

Dania główne:

Pieczony okoń nilowy z sosem limonowo – kaparowym, ziemniaki z wody oprószone koprem i ratatujką warzywną

Pieczone polędwiczki wieprzowe zawijane w bekon, puree ziemniaczane z bazylią i glazurowane buraczki

Klasyczny De Volaille z pieczonymi ziemniakami po polsku z czosnkiem i rozmarynem, miodowa marchewka

Schab a'la Piccata z szynką dojrzewającą i szalwią podane z pieczonym ziemniakiem faszerowanym kwaśną śmietaną

Filety z miruny na sosie kurkowym z puree truflowym i brokułem

Klasyczny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i gotowanymi ziemniakami.

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem pleśniowym podany na groszkowym puree i maślanymi warzywami

Rolada wołowa z sosem myśliwskim podana z kaszą gryczaną i zasmażaną modrą kapustą.

Cordon Blue ze schabu podane z pieczonymi ziemniakami i domowym Colesławem.

Desery serwowane :

Domowy strudel wiedeński podawany na ciepło, z lodami waniliowymi i sosem z gorzkiej czekolady

Chrupiąca beza Pavlova przekładana maślanym kremem waniliowym z powidłami żurawinowymi

Pieczona gruszka z sercem z czarnej porzeczki podawana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Fondant z płynącym środkiem z gorzkiej czekolady podawane z musem mascarpone i sosem malinowym

Trio sorbetowe - trzy smaki sorbetu podawane na tiulu z migdałów i słodkim sosem z pomidorów z nutą imbiru

Tiramisu

Puchar lodowy ze świeżo krojonymi owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

Sernik wiedeński z brzoskwinia, lodami i sosem malinowym

Domowa szarlotka podawana na ciepło z lodami i sosem waniliowym

Panna Cotta z sosem malinowym

Zdjęcia naszego hotelu



Życzymy smacznego!!!