



**Oferta  
na  
impresę  
okolicznościową  
w  
Hotelu Splendor**

**HOTEL & RESTAURACJA SPLENDOR**

Ul. Warszawska 197e  
05-082 Babice Nowe  
22 350 47 70

[www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)

**Szanowni Państwo,**

Odpowiadając na otrzymane zapytanie, przedstawiam ofertę organizacji uroczystego obiadu/kolacji, którą 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.

**WARIANT I**  
**WARIANT II**

**139PLN /osoba\***  
**175PLN /osoba\***

**Uroczyście serwowany tort okolicznościowy**

**100-120pln/kg**

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

Dzieci w wieku 5-12 lat płacą 50% ceny

Dzieci w wieku 0-4lat są bezpłatnie

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

**Dodatkowo istnieje możliwość wynajmu pokoi hotelowych ze śniadaniem w formie bufetu w cenie:**

180pln za Pokój Jednoosobowy

220pln za Pokój Dwuosobowy

**WARUNKI PŁATNOŚCI:**

- Zaliczka w wysokości 10% płatna w momencie podpisania umowy i rezerwacji terminu
- Dopłata do 50% wartości imprezy na 30 dni przed planowaną datą przyjęcia
- Pozostała kwota płatna w dniu imprezy na zakończenie

Płatność – gotówką lub 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](mailto:mrudzki@hotelsplendor.com.pl)

[www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)

## **MENU WARIANT I**

Marynowany w soli morskiej łosoś gravalax podawany na kolorowych sałatach z sosem musztardowo-miodowym

Lub

Roladki z kurczaka z morelą i rodzynekami w złocistej galaretkie

\*\*\*

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki

Lub

Aromatyczny krem z pomidorów z ziołowym Pesto

\*\*\*

Polędwiczki wieprzowe marynowane w sosie sojowym podane z sosem grzybowym, puree bazyliowym i karmelizowanymi buraczkami

Lub

Okoń nilowy podany z sosem kaparowo-limonowym, opiekany ziemniakami i grillowanymi warzywami

\*\*\*

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

Lub

Chrupiący torcik bezowy z musem mascarpone i owocami

**W cenie menu zapewniamy nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach 4h**

< każda dodatkowa godzina jest płatna 10pln/osoba >

Soki owocowe < pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka >

Woda mineralna < gazowana, niegazowana >

Kawa/ herbata

## **WARIANT II**

### **PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE**

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i emulsją z bazylii

Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravalax

Kurczak z bakaliarniami w złocistej glazurze

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

Domowe pasztety z dziczyzną i sosem cumberland

Kompozycja mięs pieczonych i wędlin

Roladki z szynki dojrzewającej z gorgonzolą i rukolą

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cesar z grillowaną pierśią kurczaka

Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

Dodatki:

Masło śmietankowe i ziołowe, wybór świeżego pieczywa

Sos tatarski, żurawinowy i puszysty chrzan

## DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

< możliwość serwowania dań na początku lub w trakcie przyjęcia >

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki

\*\*\*

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

\*\*\*

Domowy strudel jabłkowy serwowany na gorąco z lodami i sosem cynamonowym

### **W cenie menu zapewniamy nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach 4h**

< każda dodatkowa godzina jest płatna 10pln/osoba >

Soki owocowe < pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka >

Woda mineralna < gazowana, niegazowana >

Kawa/ herbata

### **ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA KAŻDEGO WARIANTU MENU :**

- Dodatkowa przekąska gorąca serwowana przez kelnerów 18pln/porcja
- Dodatkowa zupa serwowana przez kelnerów 12pln/porcja
- Dodatkowe danie główne serwowane przez kelnerów 30pln/porcja
- Dodatkowy deser serwowany przez kelnerów 18pln/porcja
- Bufet deserowy ( min 20 osób) 20pln/osoba

### **\*\*\* ALKOHOLE \*\*\***

#### **WERSJA OPEN BAR- nielimitowane spożycie w ramach określonego czasu:**

do 4h-60pln/osoba

do 6h-70pln/osoba

do 10h -85pln/osoba

Wódka Polska

Wino domowe białe i czerwone- (Hiszpania)

Piwo beczkowe –Czeska Szyszka

Lub

#### **Alkohole- rozliczane za każdą otwartą butelkę**

Wódka Wyborowa/Stock 0,7l – 100pln

Wino białe i czerwone- (Hiszpania) 0,75l – 50pln

Piwo beczkowe 8pln/0,5l

Scotch Whisky 0,7l – 180pln

**PONIŻEJ PRZEDSTAWIAMY DANIA Z KTÓRYCH MOGĄ PAŃSTWO SAMODZIELNIE  
SKOMPONOWAĆ MENU NA IMPREZĘ**

**Zupy:**

Rosół domowy z makaronem i świeżo siekaną natką pietruszki  
Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi  
Tradycyjny żur na zakwasie z jajkiem i pieczona kielbasą  
Flaki „po włosku” z pomidorami i warzywami  
Krem ziemniaczany z chipsami z bekonu  
Krem z pomidorowy z ziołowym Pesto  
Krem z grzybów leśnych z płatkami parmezanu i oliwą truflowa

**Przekąski gorące :**

Kremowy Boeuf Stroganow  
Smażony ser camembert z sosem żurawinowym  
Wołowina po burgundzku  
Połędwiczki wieprzowe z grzybami w kremowej śmietanie  
Dzwonki z kurczaka w sosie BBQ  
Zapiekane bruschetty z pomidorami i parmezanem  
Pikantny gulasz węgierski  
Pieczony bakłażan z serem kozim

**Dania główne:**

Okoń nilowy z sosem limonowo – kaparowym, ziemniaki z wody  
oprószone koprem i grillowane warzywna  
Pieczone połędwiczki wieprzowe zawijane w bekon, puree bazyliowe i glazurowane buraczki  
Klasyczny kotlet De Volaille z pieczonymi ziemniakami po polsku z czosnkiem i rozmarynem , miodowa  
marchewka  
Schab a’la Piccata z sosem neapolitana podane na tagliatelle i maślanymi warzywami  
Pieczona miruna na sosie porowym podana z puree selerowym i maślanymi warzywami  
Klasyczny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i ziemniakami w koprze  
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem pleśniowym podany na groszkowym puree w asyście  
grillowanych warzyw  
Rolada wołowa z sosem myśliwskim podana z kaszą pęczak i zasmażaną kapustą z koprem  
Cordon Bleu 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 Pavłowa 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  
Puchar lodowy ze świeżo krojonymi owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym  
Sernik wiedeński z brzoskwinia i aksamitnym sosem malinowym  
Domowa tarta jabłkowa podawana na ciepło z lodami i sosem waniliowym  
Tradycyjny włoski torcik tiramisu



# Zdjęcia naszego hotelu



*Życzymy smacznego!!!*