



**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

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*
190PLN /osoba*

Uroczyście serwowany tort okolicznościowy

100-120pln/kg

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

Dzieci w wieku 4-12 lat płać 50% ceny

Dzieci w wieku 0-3 lat - 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:

190pln za Pokój Jednoosobowy

230pln 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

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 rodzynkami 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

Domowa tarta jabłkowa serwowana na gorąco z lodami i sosem waniliowo cynamonowym

Lub

Chrupiąca beza z musem mascarpone i owocami

WARIANT II

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki

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

PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i emulsją z bazylii

Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravalax

Kurczak z bakaliami 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

Kociołek "Splendor"(paski polędwicy w/p z podgrzybkami w śmietanie, suszone pomidory, czosnek niedźwiedzi)

Domowa tarta jabłkowa serwowana na gorąco z lodami i sosem cynamonowym
lub

Patery z ciastami wstawiane w stół:

Domowa szarlotka z rodzynkami kruszonką

Sernik wiedeński z brzoskwinia

Rolada śmietanowa z owocami

Babeczki z owocami

**W obu wariantach 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
Polędwiczki 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 polędwiczki 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 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
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!!!