

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

205PLN /osoba*

MENU WARIANT II

250PLN /osoba*

*Podana cena dotyczy osoby dorosłej i dzieci powyżej 10 roku życia

Dzieci w wieku 4-9 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:

240pln za Pokój Jednoosobowy

280pln 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 na zakończenie

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 z truflowym puree i karmelizowanymi buraczkami

PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i aromatycznym sosem Pesto

Carpaccio wołowe ze świeżo tartym parmezanem i rukolą

Roladki drobiowe z bakaliami w złocistej galaretkie

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 pierś kurczaka

Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

Dodatki:

Masło śmietankowe i ziołowe , wybór świeżego pieczywa

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Lody z owocami , bitą śmietana i polewą czekoladową
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

Aromatyczny krem z białych warzyw z chipsem bekonowym i ziołowymi grzankami

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

PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i aromatycznym sosem Pesto

Marynowany w koperze i soli morskiej łosoś gravalax

Roladki drobiowe z bakaliami w złocistej galaretkie

Carpaccio wołowe z rukolą i świeżo tartym parmezanem.

Domowy pasztet z konfiturą z tarniny aromatyzowanej żubrówką

Kompozycja mięs pieczonych i wędlin dojrzewających

Roladki z szynki parmeńskiej z serem Gorgonzola i rukolą

Sałatka cezarska z grillowaną pierś kurczaka

Sałatka szwajcarska z serem

Sałatka tajska z makaronem sojowym i paluszkami krabowymi

Dodatki:

Masło śmietankowe, ziołowe i czosnkowe, wybór świeżego pieczywa

Sos tatarski, żurawinowy i puszysty chrzan

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Kociołek „Splendor”

Lub

Kremowy Boeuf Stroganow

BUFET DESEROWY

<ustawiony i dostępny od początku przyjęcia>

Wybór ciast, mini deserów i owoców z hotelowej cukierni

W ramach 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

120pln/kg

Alkohole- rozliczane za każdą otwartą butelkę

Wódka Stock Prestige 0,7l – 100pln

Wino białe i czerwone- Pluvium (Hiszpania) 0,75l – 60pln

Piwo beczkowe –Czeska Szyszka 10pln/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 parmezanem

Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi i chipsem bekonowym

Krem z pomidorowy z ziołowym Pesto

Tradycyjna zupa pomidorowa z domowym makaronem

Krem z grzybów leśnych z płatkami parmezanu i oliwą truflowa

Dania główne:

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 śmietana

Filety z miruny na sosie kurkowym z puree i fasolka szparagowa

Klasyczny kotlet schabowy z zasmażana 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 sałatka z buraka.

Cordon Blue ze schabu podane z gotowanym ziemniakami z koprem i 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 śmietana

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

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!!!