



Impreza okolicznościowa w Hotelu Splendor

Niezapomniane Imprezy Okolicznościowe



Impreza okolicznościowa to doskonała okazja do spotkania w gronie najbliższych i przyjaciół.

Hotel Splendor od lat tworzy atmosferę sprzyjającą wspólnej celebracji ważnych uroczystości rodzinnych i zawodowych.

Powierzając nam organizację imprezy okolicznościowej zyskujecie Państwo pewność, że zadamy o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół przyjęcia – od aranżacji i dekoracji sali, przez oprawę kulinarną, aż po przyjazny serwis. Dokładamy wszelkich starań, żeby zaproszeni Goście czuli się w naszych wnętrzach mile widziani. Do Państwa dyspozycji oddajemy salę bankietową, przestrzeń wokół hotelu, a także szereg udogodnień, które mogą uatrakcyjnić przyjęcie.

Oferujemy również możliwość skorzystania z komfortowego zaplecza noclegowego.

To przekłada się na kompleksową ofertę organizacji imprez niezależnie od skali przedsięwzięcia. Z przyjemnością wspieramy Was zarówno w organizacji kameralnych spotkań w rodzinnym gronie, jak i hucznych przyjęć i bankietów.

Impreza Okolicznościowa: Dlaczego warto skorzystać z oferty hotelu Splendor?

Organizacja imprezy okolicznościowej w hotelu otwiera przed Gośćmi zupełnie nową możliwość spędzania czasu, czego najlepszym przykładem jest Hotel Splendor.

Podczas gdy nasza Restauracja dba o aspekt kulinarny – dania są przygotowywane na miejscu ze świeżych i precyzyjnie wyselekcjonowanych składników, hotel zapewnia warunki do odświeżenia się podczas przyjęcia, zmiany odzieży czy krótkiej regeneracji w komfortowych warunkach.

Dużym atutem jest w tym przypadku zaplecze noclegowe, które umożliwia swobodne świętowanie nawet do białego rana.

Odpowiadając na otrzymane zapytanie, przedstawiam ofertę organizacji uroczystego obiadu/kolacji, którą z przyjemnością przygotowujemy 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

170PLN /osoba*

235PLN /osoba*

Tort bezowy z musem mascarpone i owocami
średnica 26/30/36 cm

160/220/280pln

Tort okolicznościowy
(dowolny smak, kształt)

od 120pln/kg

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

Dzieci w wieku 4-9 lat płacą 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:

260 pln za Pokój Jednoosobowy

360 pln za Pokój Dwuosobowy

460 pln za pokój Trzyosobowy

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

Z poważaniem,

Marcin Rudzki

tel. +48 504 601 954

e-mail: mrudzki@hotelsplendor.com.pl

www.hotelsplendor.com.pl

MENU WARIANT I

(wszystkie dania serwowane przez kelnerów)

Marynowany w soli morskiej łosoś norweski 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

Dorsz pieczony 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

(możliwość zamiany deseru serwowanego na patery z ciastami wstawiane w stół)

**W ramach 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

MENU 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 gravlax

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 cezar 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

GORĄCA PRZEKASKA SERWOWANA 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 cytrynowym lub

Patery z ciastami wstawiane w stół:

Domowa szarlotka z rodzynkami kruszonką

Sernik wiedeński z brzoskwinia

Rolada śmietanowa z owocami

Babeczki z owocami

W ramach 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 20pln/porcja
- Dodatkowa zupa serwowana przez kelnerów 15pln/porcja
- Dodatkowe danie główne serwowane przez kelnerów 30pln/porcja
- Dodatkowy deser serwowany przez kelnerów 20pln/porcja
- Bufet deserowy (min 20 osób) 30pln/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 SWOJĄ 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 kiełbasą
- Krem ziemniaczano-porowy z chipsami z batata
- Krem z pomidorowy z ziołowym Pesto
- Krem z grzybów leśnych z płatkami parmezanu i oliwą truflowa
- Aromatyczne flaki po warszawsku

Przekąski gorące :

- Kremowy Boeuf Stroganow
- Smażony ser camembert z sosem żurawinowym
- Wołowina po burgundzku
- Kurczak w mleku kokosowym z warzywami
- Quasadilla z kurczakiem, serem i warzywami
- Dzwonki z kurczaka w sosie BBQ
- Zapiekane bruschetty z pomidorami i parmezanem
- Pikantny gulasz węgierski
- Falafele z sosem tzatzyki

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
- Kaczka pieczona z jabłkami, opiekane ziemniaki, kapusta modra lub buraczki
- Pieczona miruna na sosie porowym podana z kremowym puree i maślanymi warzywami
- Klasyczny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i ziemniakami w koperze
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem pleśniowym podany na groszkowym puree w asyście grillowanych warzyw
- Zraz staropolski z sosem myśliwskim podany z kopytkami i zasmażaną kapustą z koprem
- Cordon Bleu ze schabu podane z pieczonymi ziemniakami i domowym Colesławem.
- Schab pieczony z sosem śliwkowym, kluski śląskie i buraczki

Menu wege:

- Quasadilla z warzywami i sosem lutenica
- Kotlety z kalafiora i kaszy jaglanej z sosem neapolitana
- Canneloni z serem i szpinakiem na ragout pomidorowym
- Pierogi ze szpinakiem i serem Feta ze złocistą cebulką
- Bakłażan lub cukinia faszerowana kaszotto jaglanym
- Lasagne ze szpinakiem i sosem napoli

Menu dziecięce :

- Fileciki z kurczaka z frytkami i gotowana marchewka
- Filet drobiowy z gotowanymi ziemniakami i surówka z tartej marchewki
- Spaghetti Bolognese/Neapolitana
- Paluszki rybne z ziemniakami opiekany i mizerią
- Pieczone udko z kurczaka z ziemniakami i marchewka z groszkiem

Desery serwowane :

- Domowy strudel wiedeński podawany na ciepło, z lodami waniliowymi
- 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