



SPLENDOR
HOTEL&RESTAURACJA

Hotel Splendor

STARE BABICE



Witamy w Hotelu Splendor

Zapewniamy najwyższy standard usług i komfortowe warunki pobytu – zarówno na czas wypoczynku, jak i rodzinnych spotkań.

Jeśli szukają Państwo miejsca z klasą, spokojem i wyjątkową atmosferą – z przyjemnością powitamy Państwa w Hotelu Splendor.

Poniżej prezentujemy zbiór naszych ofert okolicznościowych – od kameralnych uroczystości rodzinnych, przez eleganckie przyjęcia, po pełne energii urodziny i imprezy firmowe. Każde wydarzenie przygotowujemy z dbałością o szczegóły, indywidualne potrzeby i wyjątkowy klimat.

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.



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA



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 zadbamy 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.



MENU

WARIANT 1

wszystkie dania serwowane przez kelnerów

210 PLN / OSOBA

Marynowany w soli morskiej łosoś norweski podawany na kolorowych salatach z sosem musztardowo-miodowym

Lub

Roladki z kurczaka z morelą i rodzynkami w złocistej galaretkie

Domowy rosół z omeletem zielowym i świeżo siekaną natką pietruszki

Lub

Aromatyczny krem z pomidorów z zielowym 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

WARIANT 2

wszystkie dania serwowane przez kelnerów

289 PLN / OSOBA

Domowy rosół z omeletem zielowym 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 bakalią 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 pierś kurczaka Sałatka grecka z oliwkami i serem feta Dodatki:

Masło śmietankowe i zielone, 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 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 ramach menu zapewniamy nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach 5h

< 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 :

Tort bezowy z musem mascarpone i owocami 150 pln/1kg

Tort okolicznościowy

(dowolny smak, kształt) od 180pln/kg

Opłata za wyserwowanie tortu Organizatora 200 pln

- Dodatkowa przekąska gorąca serwowana przez kelnerów 30pln/porcja
- Dodatkowa zupa serwowana przez kelnerów 20pln/porcja
- Dodatkowe danie główne serwowane przez kelnerów 40pln/porcja
- Dodatkowy deser serwowany przez kelnerów 25pln/porcja
- Bufet deserowy (min 20 osób) 50pln/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 – 120pln

Wino białe i czerwone- (Hiszpania) 0,75l – 80pln

Scotch Whisky 0,7l – 280pln

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

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

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



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 truflową
- 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 tzatziki

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 koprze
- 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:

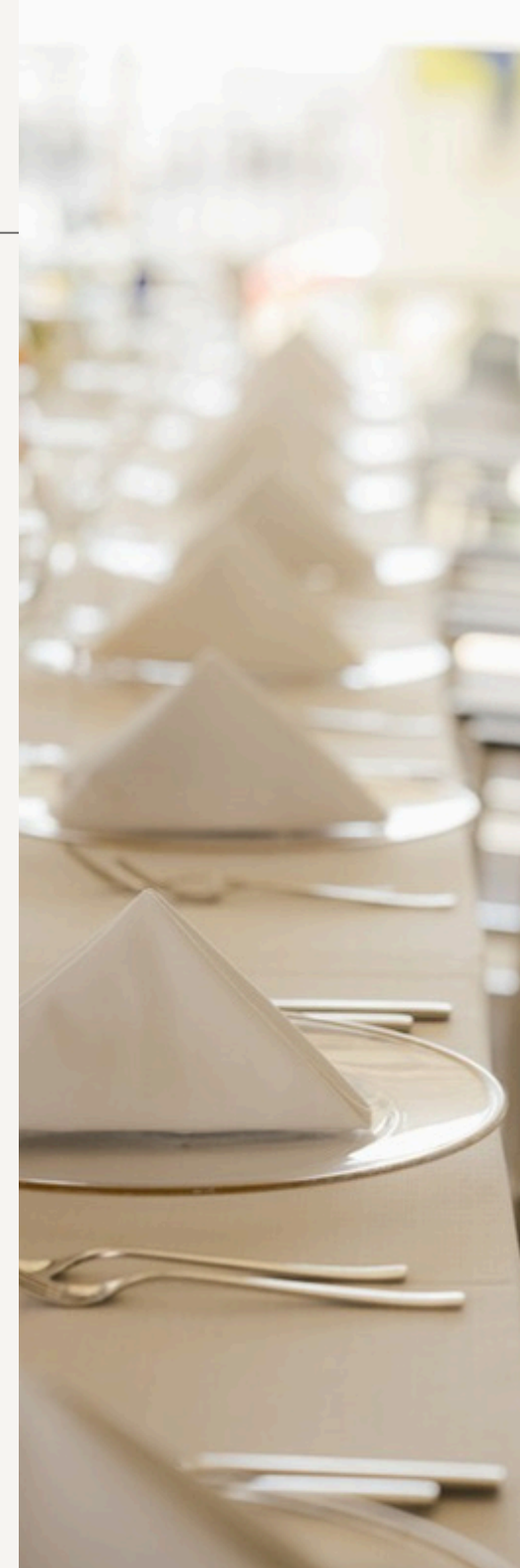
- Quasadilla z warzywami i sosem lutenica
- Kotlety z kalafiora i kaszy jaglanej z sosem neapolitana
- Canneloni z serem i szpinakiem na ragout pomidorowym
- Pierogi ze szpinakiem i serem Feta ze zlocistą cebulką
- Bakłażan lub cukinia faszerowana kaszotto jagłanym
- Lasagne ze szpinakiem i sosem napoli

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
- Naleśniki z owocami lub serem polane gorącą czekoladą

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
- Serniki z białej czekolady z frużeliną wiśniową
- Płyty z bitą śmietaną i pistacją
- Mus z białej czekolady z owocami
- Tradycyjny włoski torcik tiramisu





Kontakt



SPLENDOR
HOTEL&RESTAURACJA



WWW.HOTELSPLENDOR.COM.PL



WIOLETTA DZIKOWSKA

+48 575 354 770



WDZIKOWSKA@HOTELSPLENDOR.COM.PL



[@HOTELSPLENDORBABICE](https://www.instagram.com/HOTELSPLENDORBABICE)