



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.



## KOMUNIA



Przyjęcie z okazji I Komunii Świętej 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.



## DLACZEGO WARTO SKORZYSTAĆ Z OFERTY KOMUNIJNEJ HOTELU SPLENDOR?

Organizacja przyjęcia komunijnego w hotelu otwiera przed Gośćmi zupełnie nowe możliwości 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 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 KOMUNIJNE

315 PLN /osoba\*

Tort bezowy z musem mascarpone i owocami

średnica 30 cm - 250 pln

średnica 36 cm - 300 pln

Uroczyste serwowany tort komunijny (dowolny smak, kształt) od 180pln/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

Istnieje możliwość wynajmu pokoi hotelowych ze śniadaniem w formie bufetu w cenie:

300 pln za Pokój Jednoosobowy

440 pln za Pokój Dwuosobowy

520 pln za pokój Trzyosobowy



## PRZYKŁADOWE MENU KOMUNIJNE

## 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 fileatów 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 cesar z grillowaną piersią kurczaka

Sałatka Szwajcarska z szynką i serem

Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

Dodatki:

Masło śmietankowe i ziołowe , wybór świeżego pieczywa

## DESER

Patery z ciastami wstawiane w stół < minimum 4 rodzaje ciast >

Domowa szarlotka z rodzynkami kruszonką

Sernik wiedeński z brzoskwinia

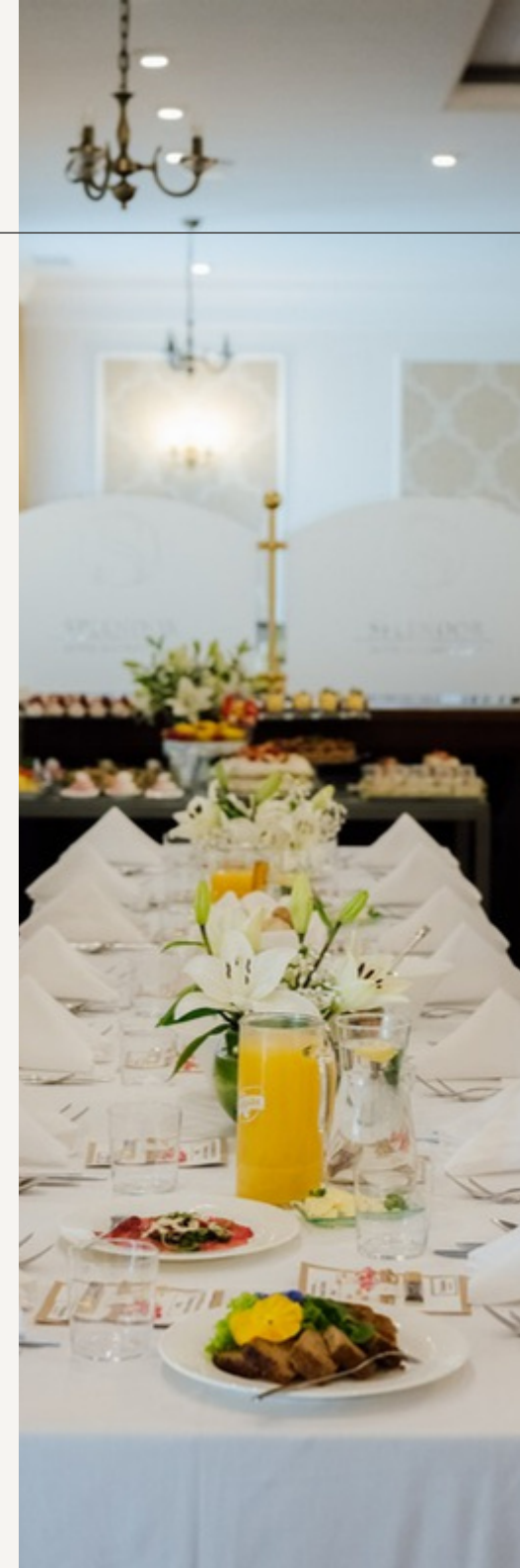
Beza z maskarpone i owocami

Babeczki z owocami

W ramach menu zapewniamy nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach imprezy

Soki owocowe <pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i porzeczkowy>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana> Kawa, cappuccino, latte, herbata czarna, zielona i owocowe.



## ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA MENU :

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 (mix ciast, deserków, musów, bezy,  
babeczki z owocami, owoce krojone) - od 20 osób

· Bufet deserowy (mix ciast, deserków, musów, bezy, 50 pln/osoba  
babeczki z owocami, owoce krojone) - od 40 osób 1500pln

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

Alkohole- rozliczane za każdą otwartą butelkę

Wódka Wyborowa/Stock 0,7l – 120pln

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

Prosecco/Cava -120pln/but

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 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  
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 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

Naleśniki z owocami lub serkiem waniliowym

## Desery serwowane :

Domowy strudel wiedeński podawany na ciepło, z lodami  
waniliowymi

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



# Kontakt



SPLENDOR  
HOTEL&RESTAURACJA



[WWW.HOTELSPLENDOR.COM.PL](http://WWW.HOTELSPLENDOR.COM.PL)



**WIOLETTA DZIKOWSKA**

+48 666 677 022



[WDZIKOWSKA@HOTELSPLENDOR.COM.PL](mailto:WDZIKOWSKA@HOTELSPLENDOR.COM.PL)



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