



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 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 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

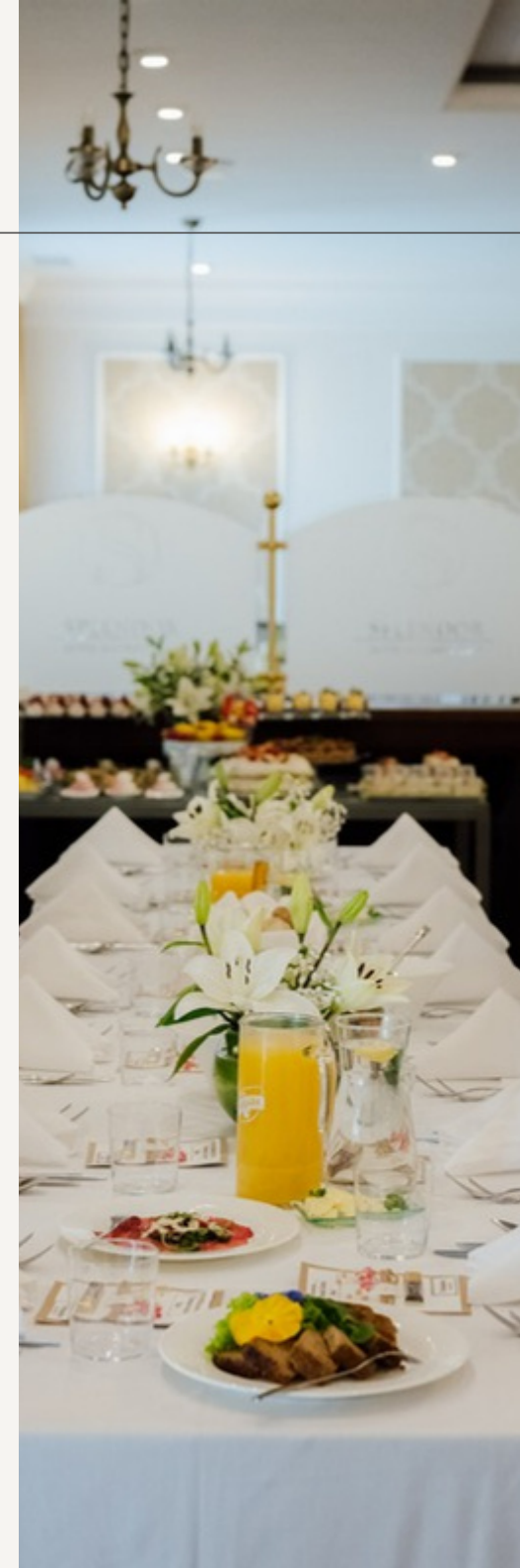
Beza z maskarpone i owocami

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



WIOLETTA DZIKOWSKA

+48 666 677 022



WDZIKOWSKA@HOTELSPLENDOR.COM.PL



MARZENA KUŚMIERCZYK

+48 501 491 112



MKUSMIERCZYK@HOTELSPLENDOR.COM.PL



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