



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 NETTO / OSOBA

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

Lub

Roladki z kurczaka z morelą i rodzynkami w złocistej galaretkce

\*\*\*

Domowy rosół z omletem zielonym i świeżo siekaną natką pietruszki Lub

Aromatyczny krem z pomidorów z zielonym 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 NETTO / OSOBA

Domowy rosół z omletem zielonym 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 koperze 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 cesar 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 specjalnej cenie:

300 pln za Pokój Jednoosobowy

460 pln za Pokój Dwuosobowy

530 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 kiełbasa
- 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 połówki 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:

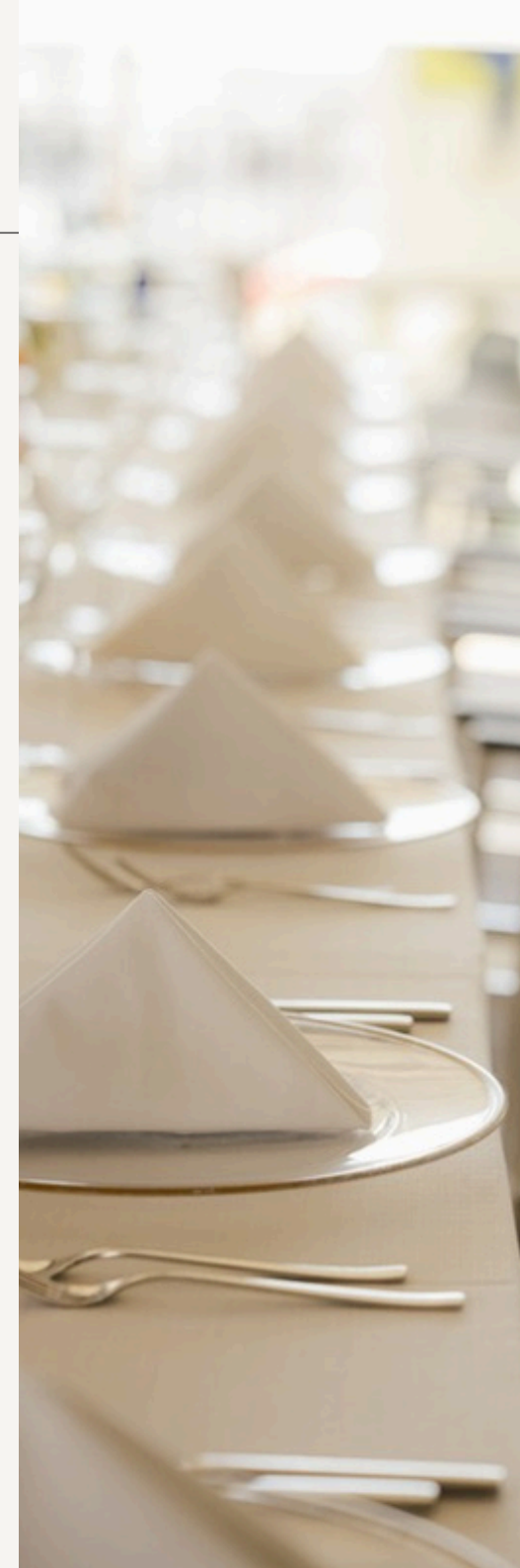
- Quasadilla z warzywami i sosem lutenica
- Kotlety z kalafiora i kaszy jaglanej z sosem neapolitana
- Canneloni z serem i szpinakiem na ragout pomidorowym
- Pierogi ze szpinakiem i serem Feta ze zlocistą cebulką
- Bakłażan lub cukinia faszerowana kaszotto jaglanym
- Lasagne ze szpinakiem i sosem napoli

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





# Kontakt



SPLENDOR  
HOTEL&RESTAURACJA

## DZIAŁ REZERWACJI



+48 666 677 022

+48 666 677 162

+48 501 491 112



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



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



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