



PRZYJĘCIA FIRMOWE W PAŁACU OLSZANICA

Cena: 95 zł/os.

GWARANTUJEMY

- ❖ Opiekę koordynatora przyjęcia
- ❖ Pomoc przy wyborze dodatkowych usług m.in. oprawy muzycznej, dekoracji kwiatowych, kuligów,, wycieczek itp.
- ❖ Wykwintne menu opracowane przez Szefa Kuchni
- ❖ Bufet deserowy
- ❖ Napoje - kawa, herbata, woda mineralna i soki owocowe bez ograniczeń
- ❖ Ogród, taras i park hotelowy do dyspozycji gości
- ❖ Atrakcyjne rabaty na pokoje dla Gości
- ❖ Miejsca parkingowe dla wszystkich Gości

W CENIE

- ❖ Przygotowanie i aranżacja sali – stoły okrągłe lub tradycyjne
- ❖ Profesjonalna obsługa przyjęcia
- ❖ Standardowa dekoracja stołów
- ❖ Świece na stołach
- ❖ Pokrowce na krzesła (opcjonalnie)

OFERTA DODATKOWA

- ❖ Pałacowy stół dworski
- ❖ Obsługa barmanka z aranżacją drink baru
- ❖ Możliwość zorganizowania transportu dla gości
- ❖ Kapela regionalna



MENU

Zupa (1 do wyboru)

- ❖ Rosół pałacowy i z makaronem
- ❖ Krem porowo ziemniaczany z grzankami
- ❖ Pałacowy bulion z warzywami i lanym ciastem

Danie Główne (1 do wyboru)

- ❖ Schab faszerowany filetem drobiowym z ziemniakami puree i warzywami z pary
- ❖ Przymak pałacowy (schab z warzywami i polędwiczka z borowikami) podawany z ziemniakami z nutą sosu tymiankowego i surówką colesław
- ❖ Bieszczadzki mielony faszerowany bryndzą w sosie borowikowym podany z pilawem kasz i sałatką z pieczonych buraczków

Deser do wyboru

- ❖ Tiramisu
- ❖ Panna Cotta z musem owocowym
- ❖ Sernik na lustrze sosu czekoladowego

Zakąski zimne w bufecie szwedzkim

- ❖ Kompozycja wędlin regionalnych
- ❖ Galantyny drobiowe
- ❖ Ryba po grecku
- ❖ Mini tortille w dwóch odsłonach: z warzywami i twarogiem, twarogiem, warzywami i kurczakiem
- ❖ Sałatka z grillowanym kurczakiem
- ❖ Sałatka z selera
- ❖ Pieczywo

Danie gorące wstawione w bufet szwedzki (1 do wyboru)

- ❖ Pałacowa zupa gulaszowa
- ❖ Potrawka z kurczaka i warzyw
- ❖ Leczo bieszczadzkie

Bufet deserowy

- ❖ Ciasta pałacowe (2 rodzaje)
- ❖ Kawa, herbata

Napoje zimne w stołach

- ❖ Soki owocowe – pomarańcz, jabłko,
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą