



**Cena: 95 zł/ os.**

## **OFERTA I KOMUNII ŚWIĘTEJ**

---

### **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
- ❖ Plac zabaw, pałacowy park, taras hotelowy, letni ogródek do dyspozycji gości
- ❖ Dzieci do lat 6 – gratis, od 6 do 12 – 50% ceny

### **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 PRZYJECIA

### Obiad

- ❖ Rosół domowy z makaronem
- ❖ Przymak pałacowy (schab faszerowany warzywami w towarzystwie roladki drobiowej faszerowanej suszonymi pomidorami i serem) podany z ziemniakami młodymi i bukietem surówek
- ❖ Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami

### Zakąski zimne podane w stoły

- ❖ Kompozycja pałacowych mięs pieczonych
- ❖ Półmisek wędlin z regionu
- ❖ Galaretki drobiowo / wieprzowe
- ❖ Śledź w dwóch odsłonach
- ❖ Jajka faszerowane na sosie tatarskim
- ❖ Sałatka z grillowanym kurczakiem i anansem
- ❖ Sałatka jarzynowa
- ❖ Owoce sezonowe
- ❖ Ciasto pałacowe
- ❖ Pieczywo

### Danie gorące serwowane (1 do wyboru)

- ❖ Pałacowa zupa gulaszowa
- ❖ Fileciki drobiowe zapiekane z pomidorami podane z ryżem i warzywami z pary

### Napoje zimne w stołach

- ❖ Napoje gazowane (0,5l btl. plastik)
- ❖ Soki owocowe – pomarańcz, jabłko,
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą
- ❖ Kawa i herbata na życzenie do stołu

