

# Chrzest Świąty

oferta 2018

koszt przyjęcia: od 75 zł/os



**Szanowni Państwo,**

Zapraszamy serdecznie do organizacji przyjęć z okazji Chrztu Świętego w restauracjach naszego hotelu. Zapewniamy doskonały serwis, zdrowe i smaczne potrawy oraz kameralną atmosferę.

Posiadamy 25-letnie doświadczenie w organizacji rozmaitych przyjęć okolicznościowych. Nasz zespół dąży wszelkimi staraniami aby tak ważna uroczystość zapisała się bardzo pozytywnie w pamięci Państwa i Gości.

## Menu I / 85 zł/osoba

- ✓ *Grillowany bakłażan z kozim serem z grzankami*
- ✓ *Krem z dyni z prażonymi migdałami i imbirem*
- ✓ *Piers z kaczki z sosem żurawinowo-różanym z kluseczkami mascarpone, sałatka wykwiwna*

*Deser: ciasto czekoladowe z wiśniami z gałką lodów*

- ✓ *Kawa, herbata*
- ✓ *Sok owocowy, woda mineralna - bez ograniczeń*

## Menu II / 75 zł/osoba

- ✓ *Ruloniki z szynki parmeńskiej z melonem i rukolą*
- ✓ *Zupa z borowików z łazankami*
- ✓ *Sakiewki ze schabu z warzywami z sosem podane z ziemniakami i bukietem sałatek*

*Deser: szarlotka lub sernik „Prezydencki” z gałką lodów waniliowych*

- ✓ *Kawa, herbata*
- ✓ *Sok owocowy, woda mineralna - bez ograniczeń*

*Zamiennie – deser: tort okazjonalny – dopłata 5 zł/os do powyższych zestawów menu*

## Menu III / 149 zł/osoba\*

### Propozycja I

- ✓ Krem z cukinii z gorgonzolą
- ✓ Połędwiczki wieprzowe w akompaniamencie grzybów leśnych podane z ziemniakami i bukietem surówek
- ✓ Deser: tort okazjonalny lub Gruszka zabajana w brandy podana z lodami straciatella w sosie kawowym

*lub*

### Propozycja II

- ✓ Bulion bursztynowy z kluseczkami cielęcymi z kolendrą
- ✓ Soczysty filet z drobiu w szynce parmeńskiej zanurzony w pesto z zapiekanką ziemniaczaną
- ✓ Deser: tort okazjonalny
- ✓ Kawa, herbata – bez ograniczeń
- ✓ Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń

### Zakąski zimne w stole:

- ✓ Sałatka z paluszkami krabowymi
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Płyta wędlin i mięs pieczonych
- ✓ Deska serów z kabanosem i winogronem
- ✓ Zawijaniec w otoczce szpinaku z łososiem wędzonym
- ✓ Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, parmezanem i suszonymi pomidorkami
- ✓ ½ jajko w sosie wiosennym
- ✓ Łódki makaronowe faszerowane tuńczykiem
- ✓ Pieczywo jasne/ciemne, masło, sosy

***Kolacja gorąca:***

- ✓ *Barszcz czerwony z pierogiem z ciasta półfrancuskiego z farszem mięsnym*

***Bufet słodkości:***

- ✓ *Kawa, herbata – bez limitu*
- ✓ *Soki owocowe 2 rodzaje – bez limitu*
- ✓ *Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu*
- ✓ *Wybór ciast pieczonych w cukierni hotelowej: sernik „Delicja”, ciasto jogurtowe z galaretką, ciasto czekoladowe, ciasto „Pychotka”*
- ✓ *Owoce*

*\* bez kolacji gorącej: 138 zł/osoba*

***Proponujemy alkohol w cenach specjalnych:***

*Wino białe/czerwone – 45 zł/but.*

*Wódka Wyborowa 0,5 l – 40 zł/but.*

*W przypadku wniesienia własnego alkoholu – opłata za obsługę alkoholu: 15 zł/os.*

**Zachęcamy do kontaktu:**

**e-mail: [gastronomia@hoteleprezydenckie.pl](mailto:gastronomia@hoteleprezydenckie.pl)**

**[sprzedaz@hoteleprezydenckie.pl](mailto:sprzedaz@hoteleprezydenckie.pl)**

**Tel. 17 860 65 77 / 79**

**Tel. kom. 506 669 164**

---

Powyższe ceny jednostkowe dotyczą przyjęć organizowanych na minimum 15 osób.