

Uroczyste przyjęcie okolicznościowe w Restauracji Hotelu Jedlinka



Zapraszamy do organizacji przyjęcia w Hotelu Jedlinka

Zapewniamy:

Profesjonalną, miłą obsługę

Dekorację stołu dostosowaną do charakteru przyjęcia

Menu dostosowane do indywidualnych oczekiwań naszych Gości

Możliwość skorzystania z tarasu przy restauracji

Propozycje menu na uroczysty obiad

Propozycja 1.

Zupa krem z pomidorów
Filet z piersi kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Mix zielonych sałat z sosem winegret i prażonymi pestkami dyni
Rożek naleśnikowy z serem i musem owocowym

Koszt menu: 69,00 zł/os.

(dzieci do lat 3 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

Propozycja 2.

Rosół z makaronem
Danie główne podane na półmiskach: kotlet devolaile, pieczeń z karczku, schabowy bez kości
Sosy: pieczeniowy, grzybowy
Młode ziemniaki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie lub ryż z warzywami
Zestaw tradycyjnych surówek: biała kapusta, buraczki z jabłkiem
Szarlotka z sosem czekoladowym

Koszt menu: 79,00 zł/os.

(dzieci do lat 3 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

Propozycja 3.

Rosół z makaronem
Danie główne podane na półmiskach:
zrazy wołowe, polędwiczka wieprzowa z pieca, pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
zawijana w szynkę parmeńską
Sosy: pieczeniowy, grzybowy
Młode ziemniaki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie lub ryż z warzywami
Zestaw tradycyjnych surówek: biała kapusta, buraczki z jabłkiem
Sernik z musem malinowym

Koszt menu: 89,00 zł/os.

(dzieci do lat 3 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

*Możliwość zmiany jednego z dań mięsnych na rybę – według uznania Szefa Kuchni

Menu dla dzieci:

Nugettsy z kurczaka podane z frytkami i keczupem

Koszt: 24,00 zł/os.

Dodatkowo proponujemy:

Woda mineralna niegazowana z cytryną – gratis bez ograniczeń
Bufet kawowo-herbaciany (wybór herbat Sir Williams, kawa rozpuszczalna lub sypana)
dostępny przez cały czas trwania przyjęcia – **10,00 zł/os.**

Soki owocowe – **12,00 zł/1l**

Napoje gazowane (Coca-Cola, Sprite, Fanta) – **12,00 zł/0,85l**

Patera ciast własnego wypieku (3 rodzaje - 200g/os) – **12,00 zł/os.**

Petera owoców – **10,00 zł/os.**

Ziemniaki opiekane z ziołami – **12,00 zł/os.**

Wino białe i czerwone - **45,00 zł/0,75l**

Wódka Wyborowa – **40,00 zł/0,5l**

Propozycja zimnych przekąsek, które możemy podać na stoły po obiedzie:

Propozycja 1.

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Deska serów podana z winogronem i orzechami

Półmisek wędlin staropolskich oraz mięs pieczonych podanych z piklami

Pieczyno

Cena zestawu - 50,00 zł/os.

(dzieci nie są brane pod uwagę przy kalkulacji)

Propozycja 2.

Łosoś marynowany z musem śmietankowym

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Rostbef po angielsku na sałatce chrzanowej

Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem

Polędwiczki wieprzowe z musem brokułowym i krewetką

Patera wędlin podana z piklami

Deska serów z orzechami, jabłkami i winogronem

Pieczyno

Cena zestawu – 70,00 zł/os.

(dzieci nie są brane pod uwagę przy kalkulacji)

Opakowanie 1,50 zł/szt.

Opłata za korzystanie przez Zleceniodawcę z własnych napoi alkoholowych oraz bezalkoholowych wynosi 20,00 zł/os. dorosła.