

Propozycje Menu na Przyjęcia Okolicznościowe



05-520 Konstancin-Jeziorna, ul. Poczтовая 15 tel.
recepcja:22-754 34 90, restauracja 22-754 34 91

Oferta ważna od 01/09/2022

Treść niniejszej oferty stanowi przedmiot ochrony przepisów prawa autorskiego.
Rozpowszechnianie jej bez zgody Hotelu zakazane.

Szanowni Klienci jeżeli Wasze przyjęcie jest ograniczone ilością osób, istnieje możliwość zorganizowania go z przyjaciółmi.

Sala Bankietowa od 70 osób

Sala Kominkowa od 40 osób

Sala Oranżeria od 60 osób

Sala Biznesowa od 15 osób

Sala Piekiełko od 30 osób

Sala Przechodnia - Patio od 30 osób

Możliwość wynajęcia całego obiektu hotelowego na wyłączność

* Restauracja zastrzega sobie możliwość zmiany sali w przypadku mniejszej liczby gości .

Dodatkowe koszty:

– open bar Kawa-Herbata od 20 os. - 300 zł, 25 os. - 350 zł, 30 os. – 400 zł,
40 os. - 450 zł

– napoje: dzbanek wody z żurawiną 15 zł, dzbanek soku owocowego
20 zł

– wino House białe/czerwone od 85 zł

– pokrowce na krzesła 15,00 zł/krzesło

– animatorka dla dzieci od 900 zł/4h

– oprawa muzyczna - DJ od 1800-2800 zł

– wykrojenie tortu 100 zł w zależności od wielkości

– kwiaty w wazonikach od 150 zł (ewentualnie wsparcie w organizacji dekoracji kwiatowych)

– w przypadku wniesienia swojego alkoholu - „korkowe” wynosi 35 zł/ wino,
45 zł/wódka, 55 zł/whisky

Aby dokonać rezerwacji na przyjęcie należy wpłacić zadatek (gotówka), kwota zadatku wynosi 500 zł na komunię, chrzest, urodziny itp., 1500-3000 zł na wesele. Rozliczenie za przyjęcie 7 dni przed planowanym terminem przyjęcia.

Przyjęcia okolicznościowe do 4 godzin. Dodatkowa godzina płatna 500 pln

W przypadku inflacji Hotel zastrzega sobie prawo do podwyższenia cen.



Propozycja menu w cenie 250 zł / osoba

Dzieci poniżej 10 roku życia 190 zł / osoba

+10% serwisu Przystawki

Tatar z polędwicy z żółtkiem lub melon owinięty szynką parmeńską -

Różyczki z łososia z serkiem cytrynowym

- Jajko faszerowane pieczarkami

- Półmiski wędlin pieczystych (schab, boczek, pasztet, karkówka)

- Sałatka szopska

- Sałatka jarzynowa

- Dipy: chrzan, grzybki, żurawina

- Pieczywko różnorodne prosto z pieca, maselko Zupa

- Zupa borowikowa z kluseczkami domowej roboty

- Rosół z kluseczkami domowej roboty

Danie Ciepłe

- Polędwiczki wieprzowe z serem feta i szpinakiem, ziemniaki z wody z

koperkiem, mix sałat

Deser

- 3 gatunki ciast na paterze Zestaw dla Dzieci

- Rosół

- Antrykot z piersi kurczaka, frytki, mizeria lub marchewka z jabłkiem



Propozycja menu w cenie 250 zł / osoba

Dzieci poniżej 10 roku życia 190 zł / osoba

+10% serwisu

Przystawki

- Różyczki z łososia z cytrynowym serkiem
- Półmiski wędlin pieczystych i pasztetów
- Melon owinięty szynką parmeńską - Tatar z polędwicy z żółtkiem
 - Caprese
 - Sałatka szopska z fetą
- Dipy: oliwki w ziołach, maselko czosnkowe z grzankami
 - pieczywko, masło Zupa
 - Borowikowa z makaronem
- Rosół z kluseczkami Danie Ciepłe
- Uduka kaczki pieczone confit w sosie żurawinowo-wiśniowym,
ziemniaczki francuskie, buraczki w miodzie
- Deser
 - 3 gatunki ciast na paterze Zestaw dla Dzieci
 - Rosół
- Antrykot z piersi kurczaka, ziemniaki opiekane lub frytki, mizeria

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany ceny oferowanej imprezy w przypadkach, gdy zaistnieją następujące okoliczności: wzrost cen żywności, wzrost przeliczników kursów walutowych ponad

wartości określone w ofercie, wzrostu cen paliwa, stawek podatku VAT, wprowadzenie na terenie kraju lub za granicą dodatkowych opłat drogowych. Tego rodzaju zmiana cen nie stanowi zmiany warunków umowy.