

MENU KOMUNIJNE



★★★★
HOTEL EUROPA
STARACHOWICE

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Rosół z domowym makaronem
- ☐ Bulion z tortellini
- ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
- ☐ Zupa pomidorowa z mlekiem kokosowym i ryżem
- ☐ Żurek z jajkiem i kiełbasą
- ☐ Krem drobiowy z pieczoną papryką i borowikami
- ☐ Zupa ogórkowa na wędzonce
- ☐ Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- ☐ Krem z ziemniaków z chipsem bekonowym
- ☐ Krem brokułowy z kozim serem i groszkiem ptysiowym
- ☐ *Zupa grzybowa z łazankami
- ☐ *Flaki z boczników
- ☐ *Krem z selera i ziemniaków z mlekiem kokosowym
- ☐ **Krem z topinamburu
- ☐ **Zupa z ogonów wołowych z soczewicą i warzywami
- ☐ **Gazpacho hiszpańskie

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Kotlet schabowy
- ☐ Antrykot z indyka
- ☐ Antrykot z kurczaka w płatkach kukurydzianych
- ☐ Kotlet de volaille
- ☐ Sakiewka wieprzowa z nadzieniem bekonowym
- ☐ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w kremowym sosie z suszonych pomidorów
- ☐ Schab faszerowany pieczarkami
- ☐ Roladka z kurczaka z serem i szynką w sosie paprykowym
- ☐ Stek z karkówki zapiekany serem cheddar
- ☐ Sola w panco
- ☐ *Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola
- ☐ *Filet z kurczaka sous vide w sosie z białego wina
- ☐ *Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym/borowikowym
- ☐ *Filet z dorsza z sosem z buraka
- ☐ **Pierś z kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- ☐ **Cordon Blue z serem Lazur i szynką
- ☐ **Łosoś pieczony w musztardzie

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Ziemniaki młode
- ☐ Ziemniaki puree
- ☐ Ziemniaki opiekane
- ☐ Ćwiartki ziemniaków
- ☐ Ryż
- ☐ Kasza pęczak
- ☐ Kasza bulgur
- ☐ Puree czosnkowe
- ☐ Kopytka
- ☐ Gnocchi
- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Placki ziemniaczane

DODATKI WARZYNNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Zestaw surówek
- ☐ Surówka wiosenna
- ☐ Surówka z czerwonej kapusty
- ☐ Surówka z ogórka kiszzonego
- ☐ Mix sałat z vinegret
- ☐ Mizeria na sałacie
- ☐ Warzywa gotowane na parze
- ☐ Bukiet jarzyn z masłem czosnkowym
- ☐ Kapusta zasmażana
- ☐ Buraczki zasmażane
- ☐ Fasolka szparagowa
- ☐ Modra kapusta

DANIA DODATKOWE

II zupa do wyboru przy menu za 180 zł oraz 250 zł

- ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym
- ☐ Barszcz czerwony z krokietem
- ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
- ☐ Żurek z jajkiem i kiełbasą
- ☐ Gulasz wieprzowy z pieczywem
- ☐ *Strogonoff z pieczywem
- ☐ *Zupa meksykańska
- ☐ *Gulasz balsamiczny z wołowiną

II danie do wyboru przy menu za 195 zł oraz 250 zł:

- ☐ Bigos świętokrzyski
- ☐ Półmisek pierogów
- ☐ Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka
- ☐ Strogonoff z kluskami śląskimi
- ☐ Potrawka z indyka z pieczarkami i kapustą włoską
- ☐ Pałeczki z kurczaka w chrupiącej panierce z duszonymi pieczarkami
- ☐ Karczek w sosie własnym

* dodatkowo do menu w cenie 210 zł i 250 zł

** dodatkowo do menu w cenie 250 zł

ZAKĄSKI (6 do wyboru)

- ☐ Półmisek wędlin
- ☐ Półmisek mięs pieczonych
- ☐ Półmisek pasztetów i galantyn
- ☐ Roladki z tortilli mix
- ☐ Mozzarella z pomidorami z pesto
- ☐ Śledzie w 3 smakach
- ☐ Jaja faszerowane mix
- ☐ Roladki naleśnikowe mix
- ☐ Rulony szynkowe z musem szpinakowym
- ☐ Tymbaliki mix
- ☐ Dorsz w sosie greckim
- ☐ Nuggetsy z sosami
- ☐ Roladki z cukinii z serem feta
- ☐ Mini koreczki z pomidorkiem koktajlowym i mozzarellą
- ☐ Schab po warszawsku
- ☐ Świeże warzywa
- ☐ Pikle
- ☒ Masło, pieczywo
- ☐ *Bruschetta mix
- ☐ *Deska serów
- ☐ *Mini tatar
- ☐ *Różyczki z łososiem na sałacie z nutką grejpfruta
- ☐ *Grzybki marynowane

SALATKI (2 do wyboru)

- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka z grillowanego kurczaka
- ☐ Sałatka Grecka
- ☐ Sałatka makaronowa z szynką
- ☐ Sałatka staropolska
- ☐ Sałatka Cezar
- ☐ Sałatka Gyros
- ☐ Sałatka amerykańska z salami
- ☐ Sałatka brokułowo- kalafiorowa w sosie czosnkowym
- ☐ Sałatka śledziowa z ziemniakami
- ☐ Sałatka z tuńczykiem
- ☐ *Sałatka włoska z karczochami
- ☐ *Mix sałat z grillowanymi gęsiami wątróbkami awokado, bekonem z malinowym vinegret
- ☐ *Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- ☐ *Sałatka krabowa z pomarańczą
- ☐ *Sałatka litewska z łososiem

CIASTA (3 do wyboru)

- ☐ Sernik
- ☐ Szarlotka
- ☐ Babeczki mix
- ☐ Sezonowe z galaretką
- ☐ Raffaello
- ☐ Leśny mech
- ☐ *Snickers
- ☐ *Czekoladowe

DESERY (1 propozycja do wyboru w cenie 210 zł, 250 zł)

***przy menu 180 i 195 – dodatkowa opłata 15 zł/osoba**

- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ☐ Lody waniliowe z musem bazyliowym na gorących malinach
- ☐ Lody z malinami
- ☐ Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową
- ☐ Panna cotta z musem jeżynowym
- ☐ Crème brulle
- ☐ Babeczki nadziewane musem bananowym z nutellą

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu przelewowego - bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe w dzbankach, woda z cytryną i miętą w dzbankach.

Napoje gazowane PET 0,5l: Pepsi, Mirinda, 7up płatne dodatkowo 7 zł/osoba.

TORT OKOLICZNOŚCIOWY W CENIE

0 smaku bitej śmietany lub bitej śmietany z owocami (do wyboru okrągły lub prostokątny).

OWOCE SEZONOWE W CENIE

* dodatkowo do menu w cenie 210 zł i 250 zł

** dodatkowo do menu w cenie 250 zł

DODATKOWE INFORMACJE:

- Menu dla dzieci do 5 lat – gratis
- Menu dla dzieci do 10 lat – 50%
- Maksymalna liczba dzieci objętych rabatami nie może przekroczyć 30% łącznej liczby osób na przyjęciu.
- Rezerwacja terminu jest gwarantowana na podstawie zadatku w wysokości 500zł
- Proponujemy specjalne ceny na alkohol (warunki sprzedaży ustalamy indywidualnie).
- Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu na podstawie formalnej specyfikacji (paragon lub FV) i po uiszczeniu opłaty korkowej w wysokości 10zł/osoba dorosła.
- Standardowa dekoracja Sali obejmuje dekorację stołu – świece, kwiaty, zastawę stołową, obrusy, serwetki oraz pokrowce na krzesła.
- Czas trwania przyjęcia okolicznościowego wynosi w zależności od wybranego zestawu maksymalnie do 8 godzin.
- Za każdą kolejną godzinę powyżej ustalonych 8 h obowiązuje dopłata w wysokości 500 zł/godz.

REZERWACJA PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO W HOTELU EUROPA**** KROK PO KROKU.

KROK 1. Potwierdzenie rezerwacji terminu przyjęcia w formie wpłaty zadatku w wysokości 500 PLN, który wliczony będzie na poczet całego kosztu organizacji przyjęcia. W przypadku rezygnacji z imprezy zadatek nie podlega zwrotowi.

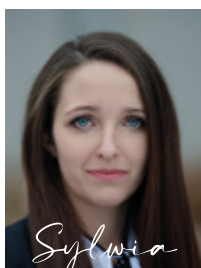
KROK 2. Po potwierdzeniu rezerwacji terminu przyjęcia podpisujemy z Państwem umowę na jego organizację.

KROK 3. 30 dni przed przyjęciem zatwierdzają Państwo Zamówienie-Agendę, deklarują liczbę Gości oraz wpłacają 50% pozostałych kosztów imprezy liczonych wg klucza: (potwierdzona liczba osób x wybrany zestaw menu minus wpłacony w dniu podpisania umowy zadatek) x 50% w kasie hotelu lub przelewem bankowym.

KROK 4. Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia (nie mniej niż 90% zadeklarowanej na miesiąc przed imprezą) podają Państwo nie później niż 7 dni przed jego terminem. Ostatecznie podana liczba uczestników stanowić będzie podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.

KROK 5. Pozostałą część wartości imprezy uiszczają Państwo najpóźniej 2 dni robocze po przyjęciu.

KROK 6. Pozostałe koszty niezawarte w szacunkowej kalkulacji, a wynikające z zamówienia i spożycia dodatkowych potraw bądź napoi podczas trwania przyjęcia, uregulują Państwo w dniu ostatecznego rozliczenia imprezy gotówką/kartą kredytową bądź przelewem.



Sylwia Pustul

+48 604 553 878

sylwia.pustul@europa-hotel.pl

Wszelkie płatności winny być dokonywane gotówką lub kartą kredytową w recepcji Hotelu,

Nazwa banku: **Bank Spółdzielczy w Iłży**

Numer konta: **28 9129 0001 0000 0014 2726 0001**