

MENU OKOLICZNOŚCIOWE



★★★★
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 Lazurowy i szynką
- ** Łosoś pieczony w musztardzie

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

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

DODATKI WARZYWNE (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 (1 propozycja do wyboru)

II zupa do wyboru przy menu za 175 zł oraz 230 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 200 zł oraz 230 zł:

- Bigos świętokrzyski
- Półmisek pierogów
- Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka
- 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 200 i 230 zł

** dodatkowo do menu w cenie 230 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 trzech 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
- Pickle
- * Bruschetta mix
- * Deska serów
- * Mini tatar
- * Róźyczki z łososiem na sałacie z nutką grejpfruta
- * Grzybki marynowane
- Masło, pieczywo

SAŁATKI (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 i bekonem z malinowym vinegret
- * Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- * Sałatka krabowa z pomarańczą
- * Sałatka litewska z łososiem

CIASTO (3 do wyboru)

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

DESERY (1 propozycja do wyboru w cenie 200, 230 zł)

* przy menu 160 i 175 zł – 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 brûlée
- Babeczki nadziewane musem bananowym z nutellą

OWOCE SEZONOWE W CENIE

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

Możliwość zamówienia tortu z Cukierni u Ani w Ostrowcu Świętokrzyskim

* dodatkowo do menu w cenie 200 i 230 zł

** dodatkowo do menu w cenie 230 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 OKOLICZNOŚCIOWEGO 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. Na 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.

Klaudia Żukowska

+48 533 888 746

klaudia.zukowska@europa-hotel.pl

Sylwia Pustuł

+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**