

KOMUNIE 2023



Pierwsza komunia naszego dziecka jest bardzo ważnym wydarzeniem zarówno dla niego, jak i dla całej rodziny.

Od dawna zwyczajem stało się, że urządzamy wtedy przyjęcie dla bliskich i zaprzyjaźnionych z nami osób, żeby w odpowiedni sposób uczcić ten moment.

Warto wtedy rozważyć propozycję przygotowania uroczystości w hotelu, który zapewnia pełną obsługę i indywidualne podejście, aby w jak najlepszy sposób dostosować się do naszych oczekiwań.

Dodatkowym plusem powierzenia przygotowań obsłudze hotelu jest to, że nie musimy wtedy martwić się o sprawy organizacyjne, ale możemy razem z dzieckiem skupić się bardziej na duchowej części tego wydarzenia.

W naszej ofercie znajdują Państwo:

- ◆◆◆ Doskonałą lokalizację w centrum miasta
- ◆◆◆ Wyśmienite menu i profesjonalną obsługę
- ◆◆◆ Animacje dla dzieci - przy odpowiedniej ilości dzieci
- ◆◆◆ Dekorację sali - świeże kwiaty i świece, z możliwością dodatkowej dekoracji we własnym zakresie
- ◆◆◆ Specjalne ceny dla dzieci do 12 lat
- ◆◆◆ Bezpłatne miejsca parkingowe
- ◆◆◆ **TORT w cenie menu**





MENU NR 1 ZESTAW STAŁY



PRZEKĄSKA PORCJOWA;

Ruloniki z szynki z kremowym serkiem

DANIA GORACE SERWOWANE;

- Kołduny w bulionie
- Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami na sosie grzybowym, ziemniaki puree, mix sałat z miodowo-musztardowym vinegretem

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych (karczek z komina, schab wiśniowy, szynka w liściach schab wędzony, kiełbasa biebzańska, kindziuk)
- Schab w galarecie z pieczarkami
- Sałatka z kurczakiem (sałata lodowa, roszponka, mozzarella, pomidorki koktajlowe, pestki słonecznika, sos winegret, kiełki słonecznika)
- Tortilla z serkiem, łososiem wędzonym
- Śledź z czosnkiem i oregano w śmietanie
- Sałatka grecka
- Sosy, dodatki (pieczywo, masło)

BUFET DESEROWY - przyjęcie na min. 20 osób; w przypadku mniejszej ilości osób niż 20 - deser podajemy w formie serwowanej porcjowo

- Ciasta własnego wypieku i firmowe ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe
- TORT

NAPOJE:

- Kawa i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 4 but./os.



220,00
zł/osoba



MENU NR II ZESTAW Z WYBOREM



PRZEKĄSKA PORCJOWA:

- Bukiet sałat z wędzonym pstrągiem, czerwoną papryką, kukurydzą i musztardowym vinegretem

DANIA GORACE SERWOWANE:

Zupa do wyboru - 1 pozycja

- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi
- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Kołduny w bulionie

Danie do wyboru - 1 pozycja

- Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem z sosem ziołowym, babka ziemniaczana, surówka wiosenna
- Pieczona noga z kaczki z sosem żurawinowym, puree ziemniaczane, duszona czerwona kapusta
- Filet sandacza z sosem cytrynowym, kasza pęczak, sezonowe warzywa

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych (karczek z komina, schab wiśniowy, szynka w liściach schab wędzony, kiełbasa biebrzańska, kindziuk)
- Pasztet z sosem tatarskim
- Sałatka z kurczakiem (sałata lodowa, roszponka, mozzarella, pomidorki koktajlowe, pestki słonecznika, sos winegret, kiełki słonecznika)
- Tortilla z serkiem i łososiem wędzonym
- Śledź z cebulką w oleju
- Półmisek serów
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)
- Sosy, dodatki (pieczywo, masło)

BUFET DESEROWY - przyjęcie na min. 20 osób; w przypadku mniejszej ilości osób niż 20 - deser podajemy w formie serwowanej porcjowo

- Ciasta własnego wypieku i firmowe ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe
- TORT

NAPOJE:

- Kawa i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 4 but./os.



**230,00
zł/osoba**



INFORMACJE DODATKOWE

DESER SERWOWANY (PRZY PRZYJĘCIU DO 20 OSÓB) DO WYBORU:

- Torcik czekoladowy
- Malinowy sekret – delikatna beza z aksamitnym kremem malinowym
- Lody z owocami i bitą śmietaną

DODATKOWE DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH - 30,00ZŁ/OSOBA (do wyboru):

- Karkówka z sosem pieczeniowym, kopytka, surówka z warzyw sezonowych
- Wybór pierogów z mięsem, szpinakiem i ruskich z okrasą lub palonym masłem z orzechami i surówką z warzyw sezonowych
- Kartacze z okrasą i surówką z kapusty kiszanej i marchewki

Istnieje możliwość zamówienia dań dla Gości na diecie specjalnej: wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej (prosimy o informację przy ustalaniu szczegółów imprezy).

CENY SPECJALNE DLA DZIECI:

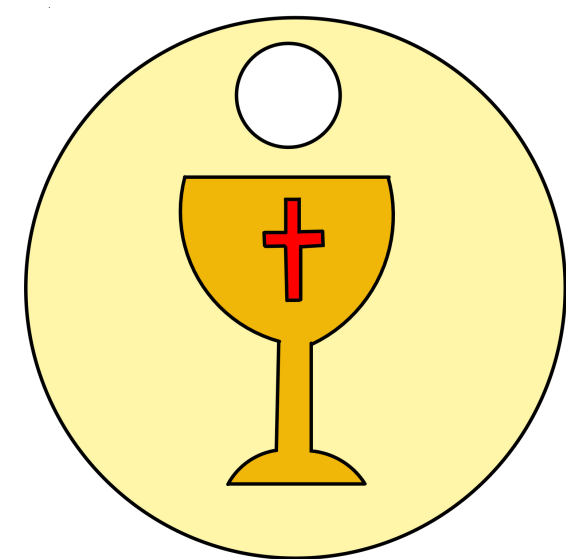
Dzieci do lat 4 – bezpłatnie

Dzieci w wieku 4 – 12 lat – rabat 30 % od ceny wybranego menu

MENU DZIECIĘCE (opcja do menu głównego):

- Rosół z makaronem i marchewką
- Kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

DEKORACJA TORTU - do indywidualnego ustalenia (zapraszamy do skorzystania z oferty dekoracji dedykowanych uroczystości).





WARUNKI REZERWACJI



- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w ustalonej wysokości (minimum 500 zł)

- bezpośrednio w recepcji głównej hotelu
- przelewem bankowym

BANK PKO S.A. II O/BIAŁYSTOK: 74 1240 2890 1111 0000 3110 6922

SWIFT: PKOPPLPW

IBAN: PL

- online: <https://www.golebiewski.pl/hotel-bialystok/platnosci>

W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury. W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi. Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT.

- Czas przyjęcia ustalany jest przy rezerwacji, przedłużenie podlega dodatkowej opłacie.
- Ostateczna ilość osób ustalana jest na 7 dni przed przyjęciem. Zwiększenie ilości gości możliwe jest jedynie po potwierdzeniu przez Hotel.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i napojów spoza restauracji.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.

NIE WAHAJ SIĘ I WYBIERZ NASZĄ OFERTĘ!

REZERWACJA I INFORMACJE:

tel. 856 782 141, 856 782 151/52

mail: bialystok@golebiewski.pl

www.golebiewski.pl/bialystok

Hotel Golebiewski w Białymstoku