



OFERTA KOMUNIJNA

Wiemy, jak ważny jest ...

... ten dzień Twojego dziecka, który jest początkiem wielu uroczystości w kolejnych etapach jego życia. To także świetna okoliczność, by spotkać się z bliskimi. Świętuj tę wyjątkową rodzinną okazję w Hotelu Tobaco.

Z przyjemnością stworzymy perfekcyjne miejsce do celebrowania ważnych w Waszym życiu chwil. Nasz doświadczony zespół pomoże zaplanować idealną uroczystość. Wspaniałe menu, z wykorzystaniem najlepszych produktów, podkreśli urok całego przyjęcia.

Organizując przyjęcie w Hotelu Tobaco, możesz mieć pewność, że zarówno dziecko, jak i goście będą długo i miło pamiętać to wydarzenie.



MENU I

ZUPA

Bulion drobiowy z makaronem ziołowym,
kompresowaną piersią kurczaka, chrustem z pora
250ml

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia, puree chrzanowe, sos cytrynowy
z czosnkiem niedźwiedzim, groszek cukrowy
170g/200g

DESER

Mus waniliowy, żelka z rabarbaru, biszkopt kawowy
100g

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń
Soki owocowe 3 rodzaje
Woda mineralna – 1l/os.

TORT

100g/os.

129 PLN brutto za osobę

MENU II

PRZYSTAWKA

Mus z wątróbki, żel z czerwonej porzeczki, sałatka ze
szpinaku i kopru włoskiego
150g

ZUPA

Krem z białych warzyw z wędzonym masłem
i grzanką ziołową
250ml

DANIE GŁÓWNE

Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami,
szparagi, puree truflowe
170g/200g

DESER

Biszkopt migdałowy z musem z białej czekolady i
mascarpone oraz malinami
100g

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń
Soki owocowe 3 rodzaje,
woda mineralna – 1l/os.

TORT

100g/os.

139 PLN brutto za osobę

MENU III

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala oraz pesto z rukoli i liści rzodkiewki
250ml

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i zielonym serem, kuskus perlisty, młode warzywa z palonym masłem
170g/200g

DESER

Sernik z musem z jeżyn i krystalizowaną kawą
100g

MINI ZIMNA PŁYTA

Mozzarella z grillowanym bakłażanem, pomidorami i rukolowym pesto/ 100g
Tortilla z warzywami, rukolą i kurczakiem/ 50g
Tatar z łososia wędzonego z ogórkiem, czerwoną cebulą, koprem podany z ciastem francuskim/ 50g
Delikatny mus z wątróbki podany z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną/ 50g
Pieczywo, masło

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń
Soki owocowe 3 rodzaje
Woda mineralna – 1l/os.

TORT

100g/os.

159 PLN brutto za osobę

MENU DZIECIĘCE

ZUPA (do wyboru)

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
250ml

Rosół z makaronem

250ml

Zupa pieczarkowa z makaronem

250ml

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce podany z frytkami i surówką z marchewki
170g/200g

Hamburger z wołowiną, sałatą, pomidorami podany z frytkami

170g/200g

Paluszki rybne podane z frytkami i sałatami

170g/200g

DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami sezonowymi i polewą czekoladową
200g

TORT

100g/os.

45 PLN brutto za osobę



OPCJE DODATKOWE

BUFET SŁODKI | 29 zł/os.

Owoce filetowane – sezonowe (pomarańcze, grapefruity, winogrona, ananasy, melony, kiwi)/ 150g/os.

Wybór ciast - 3 rodzaje (szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe)/ 150g/os.

ZIMNE PRZEKĄSKI | 84 zł/os.

Schab pieczony z rukolą i dresingiem szczypiorkowym/ 50g

Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią i pomarańczą z pesto pietruszkowym/ 50g

Tramezzini z rukolą i rostbefem/ 50g

Tatar ze śledzia, z ziemniakami, burakami i porami podany z ciastem francuskim/ 50g

Terrina z kurczaka podana z groszkiem cukrowym i chipsem z marchwi/ 60g

Zielone sałaty podane z serem korycińskim, winogronami, granatem z sosem miętowym

/ 60g

Pieczyno, masło

MENU WEGETARIAŃSKIE

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i pestkami dyni / 250 ml

Makaron papardelle z warzywami, szparagami i pieczonymi pomidorkami koktajlowymi / 250g

NAPOJE

PAKIET NAPOI

10 zł/os. do 2h, każda kolejna godz. **1zł/os.**
kawa, herbata, woda niegazowana, kompot

SOKI OWOCOWE

5 zł/os. do 2h, każda kolejna godz. **1zł/os.**
Dwa smaki do wyboru

NAPOJE GAZOWANE

6 zł/os. do 2h, każda kolejna godz. **1zł/os.**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic

ALKOHOL

Wódka 90 zł/0,5l

Wino domowe 55 zł/0,75l

Piwo krajowe 9 zł/0,5l