



Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Oferta Bankiet

bankiety | urodziny | chrzciny | uroczystości

jesteśmy tu dla Ciebie

Zaproś swoich bliskich i świętujcie wspólne chwile.

Zapewniamy pełen profesjonalizm w przygotowaniu każdego rodzaju bankietu oraz indywidualne podejście do Gości.

Hotel Kozi Gród to:

- kuchnia regionalna - naszą specjalnością są dania i wyroby z dziczyzny, świeżo wędzone mięsiwa oraz rzemieślnicze nalewki;
- 168 miejsc noclegowych, 50 komfortowych pokoi, 2 domki na wynajem, Strefa Spa&Wellness (basen, jacuzzi, kompleks saun, strefa crossfit, sala cardio), kręgle, bilard;
- 9 ha terenu zielonego, który umożliwia organizację atrakcji plenerowych i wieczorów przy ognisku.

W cenie noclegu zapewniamy:

- Śniadanie
- Bezpłatny parking
- Nielimitowane korzystanie z hotelowej Strefy Wellness: basen | jacuzzi | kompleks saun | strefa crossfit | sala cardio
- Atrakcje zewnętrzne: park linowy | siłownia zewnętrzna
- Bezpłatne WiFi

Za dodatkową opłatą proponujemy skorzystać z **masaży i zabiegów SPA** oraz z **hotelowej kręgielni (2 tory), stołu bilardowego, kortu tenisowego i wypożyczalni rowerów.**


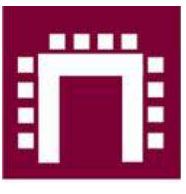
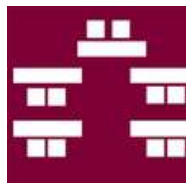
Sale szkoleniowe i bankietowe

Kozi Gród
hotel & restaurant



Wynajem sal:

	Do 2 godzin	Do 6 godzin	Powyżej 6 godzin
Sala A lub B	400 PLN	600 PLN	900 PLN
Sala C	400 PLN	700 PLN	900 PLN
Sala Kominkowa VIP	500 PLN	800 PLN	1000 PLN
Pawilon Bankietowy	wycena indywidualna		

Sala	Liczba miejsc w ustawieniu		
	 teatralnym	 podkowa <small>po zew. / po obu str.</small>	 szkolnym
Sala A	50	18/26	18
Sala B	65	20/30	18
Sala C	75	30/40	22
Kominkowa Sala VIP	40	24	24
Sala A+B	130	45/70	55
Sala B+C	120	50/68	50
Sala A+B+C	173	80/120	80
Pawilon Bankietowy	400	130/225	160

Sala A

Powierzchnia (m²): **44,64**
Długość (m): **7,20**
Szerokość (m): **6,20**
Wysokość (m): **2,75**

Sala B

Powierzchnia (m²): **46,80**
Długość (m): **7,20**
Szerokość (m): **6,50**
Wysokość (m): **2,75**

Sala C

Powierzchnia (m²): **70,50**
Długość (m): **9,40**
Szerokość (m): **7,50**
Wysokość (m): **2,75**

Kominkowa Sala VIP + aneks

Powierzchnia (m²): **68,75+15,40**
Długość (m): **12,50+4,40**
Szerokość (m): **5,50+3,50**
Wysokość (m): **3,55**

Pawilon Bankietowy

Powierzchnia (m²): **450**
Długość (m): **30**
Szerokość (m): **15**
Wysokość (m): **5**

Wyposażenie:

projektor multimedialny i ekran | sprzęt nagłaśniający | wskaźnik laserowy/pilot do prezentacji | materiały piśmiennicze (notesy, kartki, długopisy) oraz flipchart (1 blok + 3 mazaki) - na życzenie

Dodatkowo możemy zapewnić 52-calowy telewizor plazmowy.

STANDARD

Cena 72 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Krem z pieczarek

Danie główne:

- Kotlet schabowy zapiekany z ogórkiem, pomidorem i serem
- Ziemniaki gotowane
- Surówka z marchewki

Deser:

- Sernik z sosem czekoladowym

ZESTAW 2

Zupa:

- Krem z pomidorów

Danie główne:

- Kotlet z dorsza
- Ziemniaki opiekane
- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty

Deser:

- Szarlotka

SUPER

Cena 84 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Żurek z białą kiełbasą

Danie główne:

- Zraz wieprzowy
- Kasza gryczana
- Surówka z białej kapusty

Deser:

- Szarlotka z sosem angielskim

ZESTAW 2

Zupa:

- Krem z dyni

Danie główne:

- De volaille
- Frytki
- Sałata green mix z sosem winegret

Deser:

- Creme brulee



LUX

Cena 97 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Krem z brokuła i szpinaku

Danie główne:

- Łosoś w sosie podgrzybkowym
- Ryż z warzywami
- Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem

Deser:

- Brownie

ZESTAW 2

Zupa:

- Zupa ogórkowa

Danie główne:

- Zraz wołowy
- Gratin ziemniaczany
- Sałata green mix z sosem winegret

Deser:

- Tiramisu

Do wyboru jeden zestaw dla całej grupy.

Maksymalna liczba osób: 20

Gramatury dań: zupa 250 ml, danie główne (mięso/ryba 120 g; skrobia 100 g; dodatki 80 g), deser 120 g.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.



STANDARD

Cena 132 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Zupa ziemniaczana

Danie główne:

- Gołąbek w sosie pomidorowym
- Roladka z kurczaka faszerowana warzywami w sosie serowym
- Kotlet z dorsza
- Ziemniaki gotowane
- Bukiet warzyw
- Surówki: z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty | z marchewki

Deser:

- Sernik z sosem czekoladowym

ZESTAW 2

Zupa:

- Kapuśniak z kiszzonej kapusty

Danie główne:

- Żeberka zapiekane w miodzie i chili
- Kasztan drobiowy faszerowany porem, słonecznikiem i serem
- Kostka rybna panierowana
- Ziemniaki zapiekane z tymiankiem
- Kalafior z bułką tartą
- Surówki: z selera | z marchewki

Deser:

- Szarlotka

SUPER

Cena 161 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Zupa grzybowa z kluseczkami

Danie główne:

- Mini golonka
- De volaille
- Kotlet z łososa
- Ziemniaki zapiekane
- Zasmażana kapusta
- Surówki: z marchewki | sałatka green mix z sosem winegret

Deser:

- Szarlotka z sosem angielskim
- Creme brulee

ZESTAW 2

Zupa:

- Żurek z białą kiełbasą

Danie główne:

- Żeberka zapiekane w miodzie i chili
- Klopsiki w sosie koperkowym
- Roladka z kurczaka
- Łosoś w sosie podgrzybkowym
- Ziemniaki gotowane
- Brokuł z bułką tartą
- Surówki: z kiszzonej kapusty | z selera

Deser:

- Sernik
- Tiramisu

LOKALNE SMAKI

Cena 205 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Zupa gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Żeberka z jelenia
- Kotlet mielony z dziczyzny
- Łosoś w sosie kaparowym
- Pierogi z dziczyzny i cebulką
- Kasza gryczana
- Ziemniaki gotowane z masełkiem
- Buraczki zasmażane
- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty | z marchewki
- Zielona sałata z domową oliwą z rzepaku

Deser:

- Domowa drożdżówka
- Szarlotka
- Patera z owocami

Minimalna liczba osób: 15

Dania główne w przeliczeniu 70% do ilości osób.

Czas trwania bufetu do 1,5 godziny.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.



ZIMNE PRZEKĄSKI

BUFET

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

STANDARD

Cena 59 zł / os.

- Domowy pasztet
- Deska pieczonych mięs własnego wyrobu
- Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli
- Sałatka grecka
- Deska serów
- Pieczywo podane z masłem

SUPER

Cena 84 zł / os.

- Rolada schabowa ze śliwką
- Roladka z wędzonego łososia z musem paprykowym i oliwkami
- Zmarynowany Hylyng
- Sałatka caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
- Deska serów
- Koszyk pieczywa z masłem

LUX

Cena 109 zł / os.

- Deska ryb wędzonych
- Sałatka cesar z kurczakiem
- Pate z gęsich wątróbek z karmelizowaną gruszką
- Sałatka z grillowanych karczochów i szynki parmeńskiej
- Pierś z kaczki, sos z owoców leśnych
- Łosoś gravlax marynowany w koperze i domowej nalewce
- Deska serów
- Rostbef pieczony z serem lazur
- Pieczywo podane z masłem

Minimalna liczba osób: 15

Zimne przekąski podane po ciepłym posiłku, jednorazowo w przeliczeniu na liczbę osób.

Dania do wyboru przed 24:00:

150 g / os.

- | | |
|--------------------------------|-------|
| • Tradycyjny bigos | 22 zł |
| • Pierogi z mięsem | 22 zł |
| • Pierogi z kapustą | 22 zł |
| • Pierogi ze szpinakiem i fetą | 12 zł |
| • Fasolka po bretońsku | 22 zł |
| • Leczo | 22 zł |
| • Grochówka | 23 zł |

Wymagane potwierdzenie dostępności i ceny:

- | | |
|--|----------|
| • Dzik pieczony podany z kaszą do 40 osób | 2 000 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą powyżej 40 osób | 2 800 zł |
| • Prosiak do 15 kg podany z kluseczkami do 40 osób | 1 900 zł |

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- | | |
|--|-------------|
| • Wino musujące (kieliszek) | 15 zł / os. |
| • Nalewka (kieliszek) | 9 zł / os. |
| • Barek Kawowy - kawa i herbata do 1 godziny | 15 zł / os. |
| • Napoje gazowane i soki do 1 godziny | 23 zł / os. |



Grill w formie bufetu

Cena 170 zł / os.

Zupa:

- Gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Kiełbasa z dziczyzny
- Grillowany comber z jelenia
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką
- Dorsz w ziołach
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem
- Surówka z marchewki
- Surówka z białej kapusty
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| • Grochówka | 23 zł | • VEGE: Krem z pomidorów | 23 zł |
| • Żurek z białą kiełbasą | 23 zł | • VEGE: Krem z dyni | 23 zł |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Kiełbasa śląska | 15 zł | • Szaszłyk drobiowy | 22 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 16 zł | • Kotlet z dziczyzny | 24 zł |
| • Kiełbasa z dziczyzny | 20 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 20 zł |
| • Grillowany comber z jelenia | 20 zł | • VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu | 20 zł |
| • Udo z kurczaka w miodowej marynacie | 19 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi | 21 zł |
| • Pierś z kurczaka w ziołowej marynacie | 20 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną (100 g) | 21 zł |
| • Dorsz w ziołach | 20 zł | • VEGE: Portobello z masłem czosnkowym (100 g) | 20 zł |
| • Łosoś | 25 zł | | |

MENU GRILL I OGNISKO

Kozi Gród
hotel & restaurant



Dodatki:

150g / os. do wyboru

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| • Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem | 10 zł | • Sałatka ziemniaczana | 15 zł |
| • Surówka z marchewki lub białej kapusty | 10 zł | • Domowa foccacia z rozmarynem | 10 zł |
| • Surówka z kiszzonego ogórka ¹ i kwaszonej kapusty | 10 zł | • Warzywa grillowane na maśle ziołowym | 16 zł |
| • Sałata green mix z sosem winegret | 11 zł | • Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt. | 8 zł |
| | | • Zestaw: smalec+ogórek kiszony | 12 zł |
| | | • Ketchup / musztarda | 5 zł |

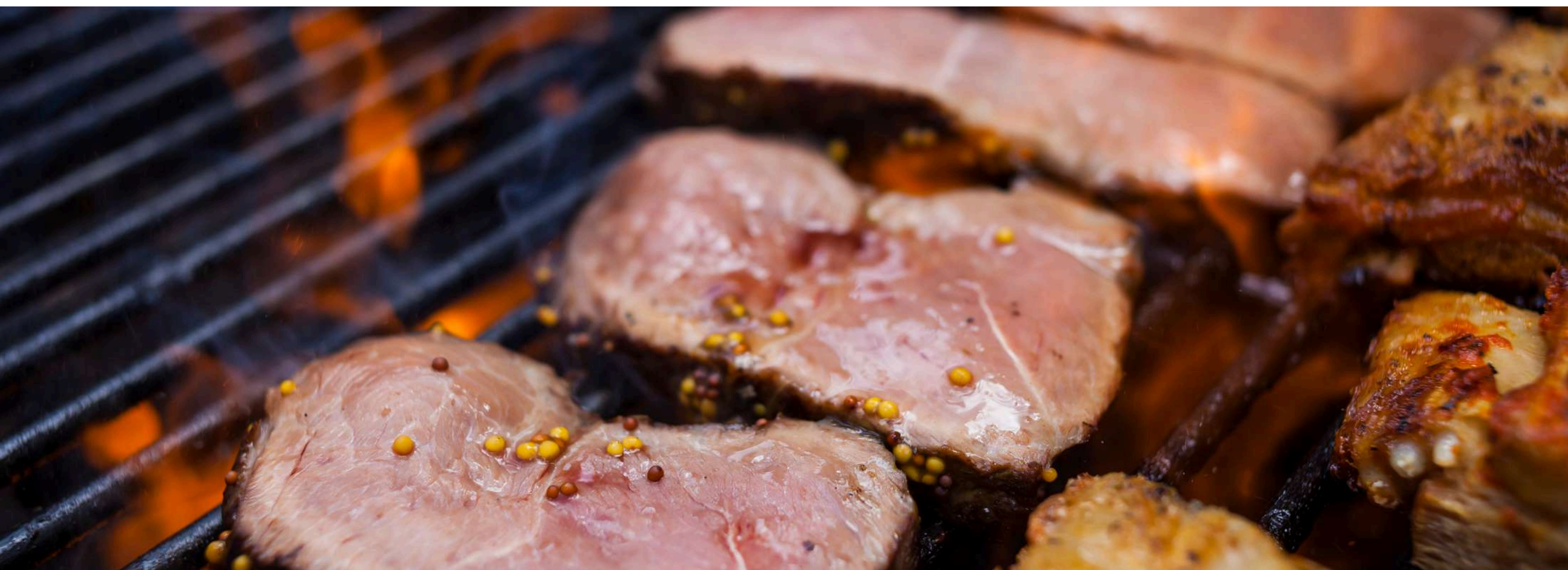
Menu na ognisko

Cena 34 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

- | | |
|--------------------|--|
| • Paterę z owocami | 111 zł / pater |
| • Tort | cena ustalana indywidualnie |
| • Alkohol | asortyment i cena ustalana indywidualnie |



Wódka:		
• Wódka Wyborowa	0,5l	60 zł
• Wódka Finlandia /Absolut	0,5l	90 zł
• Wódka Finlandia /Absolut	0,7l	120 zł
• Browar Carlsberg: Okocim	keg 30l	500 zł
Wino:		
• Wino bankietowe	0,75l	59 zł
• Wino musujące	0,75l	59 zł
Whisky:		
• Ballantines	0,7l	130 zł
• Jack Daniels	0,7l	190 zł
Gin:		
	0,7l	130 zł
Rum biały:		
	0,7l	150 zł
Nalewki:		
• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju nalewki)	0,2l	29-31 zł
	0,5l	49-55 zł
• Soki	1l	22 zł
• Napoje gazowane	1l	24 zł
• Napoje gazowane	0,2l	15 zł

ZESTAW 1

Cena 68 zł / os.
do 3 h

Cena 93 zł / os.
do 6 h

Cena 45 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Piwo:

- Złote Lwy

Wino bankietowe:

- Białe
- Czerwone

ZESTAW 2

Cena 107 zł / os.
do 3 h

Cena 129 zł / os.
do 6 h

Cena 53 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Wódka:

- Wyborowa

Whisky:

- Ballantines

Piwo:

- Złote Lwy

Wino bankietowe

- Białe
- Czerwone

ZESTAW dodatkowy

Cena 43 zł / os.
do 3 h

Cena 62 zł / os.
do 6 h

Cena 22 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

- Kawa
- Soki

- Herbata
- Napoje gazowane

