



Park Hotel

BUSINESS & PLEASURE



Oferta komunijna



2024





*Zapraszamy do organizowania przyjęć komunijnych
w Park Hotelu!*

*W zależności od liczby zaproszonych Gości,
oferujemy do Państwa dyspozycji cztery sale:*

- Salę Kominkową*
- Salę Bankietową*
- Oranżerię*
- Restaurację*

*Każdemu spotkaniu towarzyszy wyjątkowa oprawa
oraz doskonała obsługa,
a także wyśmienite potrawy przygotowane dla Państwa
przez naszego Szefa Kuchni.*





Napoje

Bezalkoholowe

Kawa, herbata serwowana 12 PLN/szt

Woda, soki, napoje gazowane 25 PLN/l

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń 15 PLN/os

Wina

Wino białe Chile Vina San Esteban 90 PLN/but

Wino czerwone Rota de Cabral 90 PLN/but

Propozycje menu

Zestaw I - 195 zł/os. bez napojów

Przystawka

Plastry pieczonego buraka z kozim serem,
prażonymi pestkami dyni, bukietem sałat skropione
oliwą z pora

Zupa

Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi i oliwą
z wędzonych warzyw

Danie główne

Pieczony łosoś na risotto z groszkiem z sosem holenderskim
i młodymi warzywami

Deser

Tort komunijny – standardowa dekoracja komunijna



Zestaw II - 205 PLN/os. bez napojów

Przystawka

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem, ananasem, sezamem i sosem słodkim chili

Zupa

Rosół z kołdunami i oliwą lubczykową

Danie główne

Panierowany schab z kością na ziemniaczanym puree z młodą kapustą zasmażaną

Deser

Tort komunijny – standardowa dekoracja komunijna

Zestaw III - 215 PLN/os. bez napojów

Przystawka

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i pomidorkiem koktajlowym

Zupa

Krem z pieczonej papryki z pomidorami z mozzarellą i bazyliowym pesto

Danie główne

Filet z kurczaka kukurydzianego z kostką na puree z dyni i marchwi z sosem porto i warzywnym ragout

Deser

Tort komunijny – standardowa dekoracja komunijna



Zestaw IV - 235 PLN/os. bez napojów

Przystawka

Tatar z tuńczyka z musztardą francuską, kaparami, majonezem truflowym i regionalnymi ziołami

Zupa

Żurek na zakwasie z białą kiełbasą, borowikiem i jajkiem przepiórczym

Danie główne

Udka z kaczki w aromacie pomarańczy z jabłkiem podane z kapustą modrą, sosem jabłkowym i kopytkami

Deser

Tort komunijny – standardowa dekoracja komunijna

Menu wegańskie

Przystawka

Carpaccio z buraka z wegańska fetą, pestkami dyni i ziołami

Zupa

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z oliwą bazyliową

Danie główne

Gulasz z tofu i warzyw podany z ziemniaczanym rosti

Deser

Mus z awokado przekładany filecikami z grapefruta i miętą





Zimne przekąski I - 100 PLN/os.*

Pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym
Jajka faszerowane pastą koperkową
Rolada z łososia wędzonego nadziewanego
serkiem chrzanowym
Mięsa pieczone (schab w ziołach,
karkówka, boczek) z sosami
Bukiet sałat z serem feta, warzywami
i oliwkami skroplone oliwą z oliwek
i kremem balsamicznym
Owoce sezonowe

Zimne przekąski II - 200 PLN/os.*

Pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym
Jajka faszerowane pastą koperkową
Rolada z łososia wędzonego nadziewanego
serkiem chrzanowym
Mięsa pieczone (schab w ziołach,
karkówka, boczek) z sosami
Bukiet sałat z serem feta i warzywami i oliwkami
skroplone oliwą z oliwek i kremem balsamicznym
Owoce sezonowe
Marynowane krewetki na bukiecie sałat
Rostbef pieczony na różowo z konfiturą
z czerwonej cebuli
Warzywno antipasti
Sernik z kajmakiem
Sery zagrodowe z konfiturą

* min. 5 os.



Menu dziecięce - 60 PLN/os. bez napojów

Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

Danie Główne

Stripsy z kurczaka/frytki/surówka/ketchup

Deser

Deser Lodowy

Kontakt

Organizacja przyjęć komunijnych

tel. 91 434 00 50

e-mail: restauracja@parkhotel.szczecin.pl

Wojciech Kulik – Kierownik Restauracji

Tel: 697 692 058

Patryk Łubiński - Kierownik Restauracji

Tel: 693 720 154