



Park Hotel

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Business & Pleasure





Park Hotel

Business & Pleasure

SZANOWNI PAŃSTWO

Serdecznie zapraszamy do zorganizowania przyjęć komunijnych
w Park Hotelu!

Do Państwa dyspozycji w zależności od liczby zaproszonych Gości
oddajemy cztery sale:

Salę Bankietową
Salę Kominkową
Restaurację
Oranżerię

Proponujemy menu serwowane, z możliwością uzupełnienia
o patery zimnych przekąsek.

O Państwa wrażenia kulinarne zadba nasz Szef Kuchni Michał Majewski
wraz z zespołem.

A my dołożymy wszelkich starań by zadbać o wyjątkową oprawę,
oraz doskonałą obsługę.

Daniel Stankiewicz / Agnieszka Brzuska

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Dział Sprzedaży
Agnieszka Bloch
T: 667 084 922

E: agnieszka.bloch@parkhotel.szczecin.pl



MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA 1

Zupa

Rosół /1,2,3,13/

Pierogi wołowe/ marchewka/ pietruszka

Danie główne

Sznicel wieprzowy /1,2/

Szab/ młode ziemniaki/ mizeria/salata/groszek

Deser

Tort we własnym zakresie

Cena: 100 PLN/OSOBA

PROPOZYCJA 2

Przystawka

Pieczony kalafior /2,6,7/

Kalafior/ teryaki/ sezam/ kolendra/ chilli

Zupa

Kokosowa /6,7,11,13/

Kafir/ curry/ liczi/ warzywa/ limonka/ kurczak

Danie główne

Wołowina /1,2,14/

Duszona wołowina/ sos pieprzowy/ piklowana sałata/
pieczone ziemniaki/ parmezan

Deser

Tort we własnym zakresie

Cena: 130 PLN/OSOBA



MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA 3

Przystawka

Łosoś /4,6,7,8,10/

Salatka z wędzonym łososiem/ dresing sojowy/ nerkowiec/ fenkuł

Zupa

Krem /2,4/

Szparagi/ ser pleśniowy/ migdały

Danie główne

Kaczka /1,3,4,14/

Udko z kaczki/ redukcja z czerwonego wina/ gnocchi buraczkowe/ orzech laskowy/ dziki brokuł

Deser

Tarta cytrynowa /1,2,3/

Cytryna/ limonka/lody śmietankowe

Cena: 160 PLN/OSOBA

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

Rosół z makaronem /1,2,3,13/

Stripsy z kurczaka (5szt), frytki, colesław /1,2,3/

Lody z owocami i bitą śmietaną /2,3/

Cena: 80 PLN / OSOBA

Alergeny:

1. Gluten z ziaren pszenicy 2. Białka mleka krowiego 3. Jajka 4. Orzechy 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Sezam
8. Gorczyca 9. Łubin 10. Ryby 11. Skorupiaki 12. Mięczaki 13. Seler 14. Siarczany



MENU

SERWOWANE



WEGE

(propozycje dań do zamiany)

Przystawka

Pieczony kalafior /2,6,7/

Kalafior/ teryaki/ sezam/ kolendra/ chilli

Zupa

Kokosowa /6,7,11,13/

Kafir/ curry/ liczi/ warzywa/ limonka/ kurczak

Danie główne

Risotto /2,14/

Arborio/ kurki/ edamame/ skorzonera

Deser

Tarta cytrynowa /1,2,3/

Cytryna/ limonka/lody śmietankowe

NAPOJE

(Bezalkoholowe)

Kawa, herbata serwowana indywidualnie : 12 PLN/sztuka

Woda, soki, napoje gazowane : 25 PLN/1 litr

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń : 20 PLN/ osoba



MENU

ZIMNE PRZEKĄSKI



ZESTAW I

Mięsa pieczone (schab, karkówka, boczek, pasztet)
Śledź w dwóch dowolnie wybranych wariantach (śmietana, olej, rolmops,
musztarda, pomidory/
Ryba po grecku
Pomidory z mozzarellą i bazyliowym pesto /wege/
Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem i ananasem
Deska wędlin i serów
Pieczywo, masło

Cena: 90 PLN/ OSOBA

ZESTAW II

Selekcja wędlin włoskich
Selekcja serów francuskich z owcami/wege/
Rostbef pieczony z musztardą figową
Krewetki w cieście z wakame i sosem sł-kw
Sałatka z wołowiną, gruszkami i serem pleśniowym
Sałatka grecka /wege/
Pieczywo, masło

Cena: 130 PLN/OSOBA

ZESTAW III

Mix ciast (drożdżowe ze śliwkami, brownie, sernik, szarlotka)
Owoce

Cena: 40 PLN/OSOBA



Park Hotel

DODATKOWE INFORMACJE

Opłata za salę : 500 PLN

Każda z sal jest przez Państwa rezerwowana
na wyłączność.

W cenie zapewniamy standardową dekorację
(białe pokrowce na krzesła, karty menu, świece, świeże kwiaty).

Czas rezerwacji sali do 6 H.

Tort : 10 PLN/osoba (opłata talerzykowa)
Pobierana jest w sytuacji kiedy przynosicie Państwo do nas swój
własny tort.

Można również zamówić tort za naszym pośrednictwem.

Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany cen.

Oferta jest ważna do 31.12.2024