

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



Park Hotel

BUSINESS & PLEASURE





MENU

DANIE SERWOWANE

PRZYSTAWKI

(jedna do wyboru)

Pieczony kalafior/teryaki/chili/kolendra (wege)
Tatar z łososia/musztarda figowa/fenkuł /nerkowiec/kapary
Sałatka z kurczakiem/ dresing sojowy/granat/ ananas/awokado

ZUPY

(jedna do wyboru)

Bulion grzybowy/bocznik/warzywa/ravioli (wege)
Batat/mleko kokosowe/chili/sezam/kolendra
Por/ziemniak/ser pleśniowy/gruszka

GLÓWNE DANIA

(jedno do wyboru)

Duszona wołowina/ sos rokitnik/ piklowana sałata/
puree ziemniaczane/ oliwa truflowa
Łosoś/ soczewica/ sos holenderski/dziki brokuł
Risotto/ edamame/ skorzonera/ shitake (wege)

DESERY

(jeden do wyboru)

Sernik/ porzeczki/ beza (wege)
Biała czekolada /orzechy/jeżyny (wege)
Ciasto czekoladowe/ maliny/ pistacja (wege)

CENA: 200 PLN/OS.

*usunięcie którejkolwiek z pozycji poza daniem głównym
spowoduje obniżenie ceny o 40zł/os.



MENU

PATERY PRZEKĄSEK

PRZYSTAWKI ZIMNE DO WYBORU

/minimum 5, każda następna 10 PLN/os./

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 jarzynowa /wege/

Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem

i ogórkiem kiszonym

Sałatka śledziowa z musztardą francuską

Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem

i ananasem

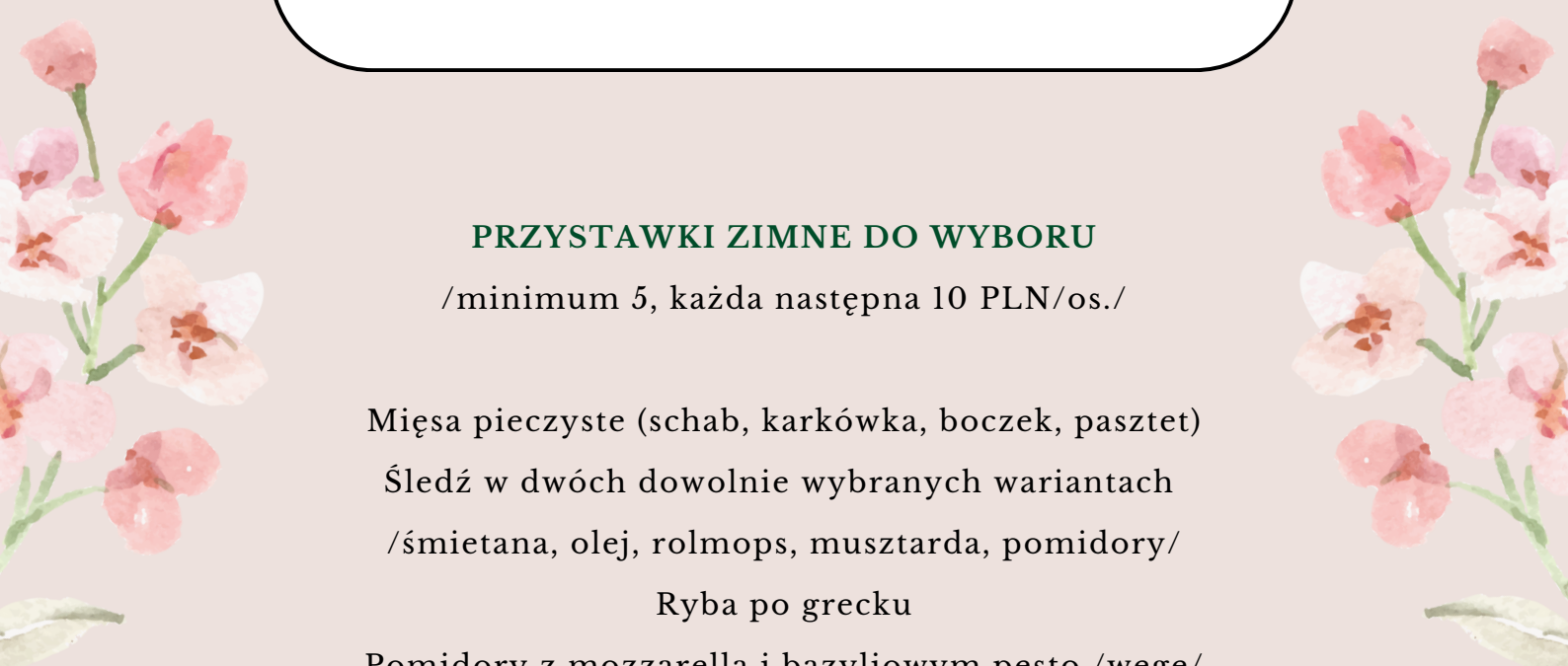
Sałatka grecka /wege/

Deska wędlin i serów

Jajka faszerowane pastami /wege/

Jajka z sosem tatarskim /wege/

Galaretki drobiowe lub wieprzowe





MENU

PATERY PRZEKĄSEK

PRZYSTAWKI ZIMNE DO WYBORU

/minimum 3, każda następna 15 PLN/os./

Selekcja wędlin włoskich

Selekcja serów francuskich /wege/

Trio tatarów (pstrąg, łosoś, wołowina)

Półmisek ryb wędzonych (łosoś, śledź, makrela, pstrąg)

Rostbef pieczony z musztardą morelową

Krewetki w cieście z wakame i sosem sł-kw

Sałatka z wołowiną, gruszkami i serem pleśniowym

Pasta z bakłażana z orzechami i pestkami granatu /wege/

DESERY DO WYBORU

/minimum 3, każdy następny 13 PLN/os./

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

Panna cotta z sosem z owoców leśnych

Mus czekoladowy z jeżynami i pistacjami

Tiramisu z rokitnikiem

Biała czekolada z wiśniami i nerkowcem

Tarta cytrynowa

Mus truskawkowy z białą czekoladą

CENA: 134/os. (za 11 sztuk)



MENU

DODATKOWE PROPOZYCJE

NOCNE MENU

Curry z kurczakiem/seitanem - 16 PLN/os.

Żurek/ biała kielbasa/ jajko - 18 PLN/os.

Gulaszowa - 20 PLN/os.

Mini Burgery/ser cheddar/ pikle - 18 PLN/ 2 sztuki

MENU DZIECIĘCE

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Stripsy z kurczaka/frytki/mizeria/ketchu

Deser

Deser lodowy

70 PLN/os.



NAPOJE

BUSINESS & PLEASURE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

45 PLN/os.

Kawa, Herbata w formie bufetu
Woda i soki owocowe w karafkach
Pepsi, Mirinda, 7-up

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

cena wg spożycia

Soki, woda, napoje gazowane na stole 25 PLN/l
Kawa, herbata serwowana 12 PLN/szt.
Kawa, herbata bez ograniczeń w formie bufetu 20 PLN/os.

ALKOHOLE - OPEN BAR

Propozycja I

100 PLN/os.

Alkohol bez ograniczeń do 7 h
Wódka biała
Wino domu białe i czerwone

Propozycja II

110 PLN/os.

Alkohol bez ograniczeń do 7 h
Wódka biała
Wino domu białe i czerwone
Piwo z beczki

NAPOJE

BUSINESS & PLEASURE

Propozycja III

140 PLN/os.

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino domu białe i czerwone

Whisky

Piwo z beczki

Propozycja IV

160 PLN/OS.

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino domu białe i czerwone

Piwo z beczki

Whisky

Rum

Gin

ALKOHOLE

cena wg spożycia

Wino musujące: 18 PLN/kieliszek

Wino domu białe / czerwone: 90 PLN/butelka 0,75 l

Wódka Wyborowa: 95 PLN/butelka 0,5 l

Whisky: 170 PLN/ butelka 0,7 l

Whisky Jack Daniels: 250 PLN/butelka 0,7 l

NAPOJE

BUSINESS & PLEASURE

Oplata 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

KONTAKT

Agnieszka Bloch
Specjalista ds. sprzedaży

T: +48 667084922
E: agnieszka.bloch@parkhotel.szczecin.pl