



Spotkania po pogrzebie

W życiu każdego z nas przychodzi czas w którym ostatni raz żegnamy się z bliską osobą. To czas wspomnień, bliskości i zadumy. W tych trudnych chwilach oferujemy pomoc w organizacji stypy. Przygotujemy przyjęcie pożegnalne w odpowiedniej atmosferze i z należnym szacunkiem.

Zapewniamy

- uroczyste nakrycie stołu,
- atrakcyjne cenowo i smaczne menu,
- profesjonalną obsługę kelnerską,
- bezpłatny parking,
- specjalne ceny na zakwaterowanie.

Menu Serwowane 75 zł/brutto/os.

ZUPA

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE – 1 rodzaj do wyboru

Filet drobiowy zapiekany z pieczarkami i serem

Tradycyjny kotlet schabowy

Karczek pieczony

DODATKI*- 1 rodzaj do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Gniocchi

Ziemniaki pieczone w aromatycznych przyprawach

SURÓWKI*-1 rodzaj do wyboru

Surówka z buraczków,

Surówka z białej kapusty,

Surówka wiosenna.

DESER-1 rodzaj do wyboru

Sernik

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

NAPOJE:

Woda z miętą i cytryną, sok pomarańczowy oraz jabłkowy, bez ograniczeń podczas trwania uroczystości,

Bufet z kawą i herbatą bez ograniczeń podczas trwania uroczystości

*Hotel Ventus Natural & Medical Spa*****

ul. Promenada Zdrojowa 12, 19-500 Goldap, tel.: +48 87 629 16 60, e-mail: biuro@ventushotel.pl, www.ventushotel.pl



Menu Półmiskowe 110 zł/brutto/os.

ZUPA- podana w wazach

Tradycyjny rosół z domowym makaronem.
Żurek z kiełbasą i jajkiem

DANIE GŁÓWNE – podane na półmiskach – łącznie 250g/os

Filet drobiowy w sosie śmietanowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym

DODATKI-podane na półmiskach – łącznie 250g/os

Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone w aromatycznych przyprawach

BUKIET SURÓWEK- podane na półmiskach – łącznie 200g/os

Surówka z buraczków,
Surówka z białej kapusty,
Surówka wiosenna.

DESER- podane na półmiskach – łącznie 120g/os

Sernik
Szarlotka
Ciasto czekoladowe

NAPOJE:

Woda z miętą i cytryną, sok pomarańczowy oraz jabłkowy, bez ograniczeń podczas trwania uroczystości,
Bufet z kawą i herbatą bez ograniczeń podczas trwania uroczystości.

*Hotel Ventus Natural & Medical Spa*****

ul. Promenada Zdrojowa 12, 19-500 Gołdap, tel.: +48 87 629 16 60, e-mail: biuro@ventushotel.pl, www.ventushotel.pl



Menu Półmiskowe 135 zł/brutto/os.

ZUPA podana w wazach

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Krem z kiszonych ogórków z grzankami

DANIE GŁÓWNE - podane na półmiskach – łącznie 250g/os

Filet drobiowy w sosie kurkowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym
Kotlety mielone z cebulką

DODATKI- podane na półmiskach – łącznie 250g/os

Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone w aromatycznych przyprawach
Kopytka w emulsji ziołowej

BUKIET SURÓWEK- podane na półmiskach – łącznie 200g/os

Surówka z buraczków
Surówka z białej kapusty
Surówka wiosenna

DESER podane na półmiskach – łącznie 120g/os

Sernik
Szarlotka,
Ciasto czekoladowe

NAPOJE:

Woda z miętą i cytryną, sok pomarańczowy oraz jabłkowy, bez ograniczeń podczas trwania uroczystości,
Bufet z kawą i herbatą bez ograniczeń podczas trwania uroczystości.

*Hotel Ventus Natural & Medical Spa*****

ul. Promenada Zdrojowa 12, 19-500 Gołdap, tel.: +48 87 629 16 60, e-mail: biuro@ventushotel.pl, www.ventushotel.pl



Usługi dodatkowe

MOŻLIWOŚĆ ROZSZERZENIA MENU O DANIA WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE -39 zł/os

Gołąbki z warzywami w sosie pomidorowym z ziemniakami
Penne z bazyliowym pesto i orzeszkami pinii
Pierogi ruskie z cebulą
Rissotto z grzybami

MOŻLIWOŚĆ ROZBUDOWANIA MENU O WIĘKSZĄ ILOŚĆ DESERÓW

1 ciasto-15 zł/os
1 deser-17 zł/os
1 ciasto + 1 deser-29 zł/os
1 ciasto+ 2 desery- 45 zł/os

MOŻLIWOŚĆ PODANIA WINA LUB KIELISZKA WÓDKI-DO OBIADU CENY PODANE PRZY ZAMÓWIENIU

*Hotel Ventus Natural & Medical Spa*****

ul. Promenada Zdrojowa 12, 19-500 Gołdap, tel.: +48 87 629 16 60, e-mail: biuro@ventushotel.pl, www.ventushotel.pl