



PRZYJĘCIA

Okolicznościowe



na skraju
lasu

Chrzczyny, roczek, impreza okolicznościowa, a może po prostu spotkanie z przyjaciółmi?

tel. 603 996 346, email: restauracja@hotelbarczyzna.pl

Menu obiadowe

185 zł / os.

ZUPA

(1 pozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami lub makaronem

Zupa hiszpańska z pieczoną papryką

DANIE GŁÓWNE

(3-4 pozycje do wyboru) - 2 porcje / os.

Udko z kaczki z jabłkiem i żurawiną

Grillowana pierś z kurczaka

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Pieczony filet z dorsza, sos z palonego masła

Zraz wołowy w sosie pieczeniowym

Sandacz w sosie maślanym z porem

Schabowy z kością z duszonymi pieczarkami

Kotlet De Vollaile

DODATKI

(2 pozycje skrobiowe i 2 warzywne do wyboru) - 2 porcje / os.

Opiekane ziemniaki w ziołach

Ryż z warzywami

Kopytka

Ziemniaki gotowane

Frytki

Pyzy

Duszona kapusta z koperkiem

Bukiet surówek

Buraki zasmażane

Mix sałat z warzywami z sosem winegret

Fasolka szparagowa z bułką tartą

Warzywa gotowane

DESER

Ciasto (wybrane smaki z cukierni) 2 porcje / os.
Kawa i herbata

TORT 20 zł / porcja

(100 - 120 gramów) porcja

do wyboru z oferty cukierni współpracującej
z nami

Talerzykowe – 10 zł / os.

**– w przypadku dostarczenia własnego
tortu**

Menu dziecięce

Rosół z makaronem

Nuggetsy drobiowe

Frytki

Surówka z marchewki

DESER

Lody

65 zł /os.

Ciepła kolacja

pakiet 85 zł / os.

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

Żurek

Gulaszowa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE - 1,5 porcji / os. (2 pozycje do wyboru)

Bigos staropolski (dostępny w wersji
wegańskiej)

Żeberka smażone w miodzie i winie

Golonka peklowana gotowana na
kapuście kiszanej

Strogonow wieprzowy

DODATKI

(1 pozycja skrobiowa i 1 warzywna do wyboru)

Ryż z zielonym groszkiem

Cząstki ziemniaka w ziołach

Kluseczki półfrancuskie

Kapusta zasmażana

Komosa z warzywami

Zimny bufet

70 zł

2 porcje / os.

(4 pozycje do wyboru – 2 sztuki na porcję)

Mix galantyn mięsnych

Mix galantyn rybnych

Galaretka drobiowo – warzywna

Pasztet wieprzowy z sosem żurawinowym

Ryba po grecku

Śledzie w trzech smakach

Grillowane warzywa z ziołową fetą

Sałatka ze szpinakiem i wędzonym

pstrągiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka caprese

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka

Pieczyno, masło, sosy zimne

Sety przekąskowe

DESKA WĘDLIN Z NASZEJ WĘDZARNI

- cena 200 zł / sztuka

Schab wieprzowy
Polędwica wieprzowa
Szynka wieprzowa
Boczek wieprzowy
Pieczywo i masło

DESKA SERÓW, ORZECHY, WINOGRONO

- cena 200 zł / sztuka

Wędzony twaróg z własnej wędzarni
Ser żółty
Camembert
Blue
Pieczywo i masło

ZIMNE PRZEKĄSKI NA SZTUKI

- cena 35 zł / zestaw

Mono tatar wołowy
Mono tatar z łososia
Pieczywo i masło

Łączna waga netto zestawu: ok. 80 g
– 2 porcje po 40 g

WYTRAWNE PRZEKĄSKI (PLATER)

- cena 495 zł / plater

Grzanka, konfitura z czerwonej cebuli, figa,
ocet balsamiczny - 10 szt.
Bagietka (grzanka), śledź, serek śmietankowy,
rukola, kiełki - 10 szt.
Chleb tostowy, serek philadelphia, pomidor,
bazylia - 10 szt.
Grzanka (bezgluten), hummus z buraka,
avocado* - 10 szt.

Łączna waga netto zestawu: ok. 1 500 g

FINGER FOOD (PLATER)

- cena 495 zł /plater

Koreczki, ser camembert, suszony pomidor,
oliwki - 10 szt.
Mini caprese, mozzarella, pomidor
koktajlowy, pesto z bazylii - 10 szt.
Frittata, szynka, ser feta, szpinak - 10 szt.
Rożki, tortilla, mix sałat, świeże warzywa - 10
szt.
Pieczywo, masło, zestaw oliw smakowych

Łączna waga netto zestawu: ok. 1 500 g

WYTRAWNE TARTALETKI FRANCUSKIE Z MUSEM (PLATER)

- cena 465 zł / plater

Tartaletka/mus z łososia - 10 szt.
Tartaletka/mus z groszku - 10 szt.
Tartaletka/mus z buraka - 10 szt.
Tartaletka/mus z tuńczyka - 10 szt.
Pieczywo, masło, zestaw oliw smakowych

Łączna waga netto zestawu: ok. 1 500 g

FIT PLATER

- cena 420 zł / plater

Mono sałatki mix 12 szt.
Warzywa pokrojone w słupki - 2 op.
Guacamole - 400 g
Hummus klasyczny z czarnuszką - 400 g
Chleb bezglutenowy - 200 g
Pieczywo, masło, zestaw oliw smakowych

Łączna waga netto zestawu: ok. 1 500 g



Słodkie dodatki

DESER - CIASTA W CAŁOŚCI (Okrągła tortownica) - cena 170 zł

Sernik nowojorski
Brownie
Tarta z białą czekoladą i owocami
Ciasto z budyniem i gruszkami
Jabłecznik
Raffaello
Tarta z mleczną czekoladą i sosem jagodowym
Krucha tarta z truskawkami i bezą

DESER SERWOWANY - 22 zł / porcja

Eton Mess, czyli bezowo-owocowy bałagan
Lody waniliowe z gorącymi malinami
Rabarbar z kruszonką migdałową i sorbetem cytrynowym własnej produkcji

MONO DESERKI W BUFECIE 1,5 szt / os. - 21 zł / porcja

Tiramisu
Creme brulee
Mus czekoladowy
Mus z mango i białej czekolady
Eton Mess, czyli bezowo-owocowy bałagan

SŁODKOŚCI DODATKOWE

Owoce sezonowe mix – 220 zł / plater
Świeżo wyciskane soki warzywno – owocowe / lemoniada podawane w szklanych dyspenserach z dekoracją ze świeżych owoców - 60 zł / 1l



Alkohole i napoje

WEDŁUG SPOŻYCIA

Sok owocowy 1l – 20 zł
Woda mineralna 1l – 12 zł
Napoje gazowane 0,85l – 18 zł

ALKOHOLE

Piwo butelkowe 0,5l – 17zł-20 zł
Wódka (Wyborowa) 0,5l – 110 zł
Wódka (Finlandia) 0,5l – 145 zł
Wino (białe i czerwone) 0,75l – 85 zł
Whiskey (Jameson) 0,7l – 300 zł
Whiskey (Jack Daniel's) 0,7l – 350 zł

OPEN BAR STANDARD

Napoje bezalkoholowe - woda
gazowana i niegazowana, soki,
napoje gazowane
Piwo butelkowe mix
Wino (Gruzińskie)
Prosecco
Wódka (Wyborowa)

Cena:

150 zł / os. (4 godz.)

210 zł / os. (6 godz.)

230 zł / os. (8 godz.)



OPEN BAR PREMIUM

Napoje bezalkoholowe - woda gazowana
i niegazowana, soki, napoje gazowane
Piwo butelkowe
Wino (Gruzińskie)
Prosecco
Wódka (Finlandia)
Whiskey (Jack Daniel's)
Rum (Captain Morgan)
Gin (Gordon's)

Cena:

220 zł / os. (4 godz.)

300 zł / os. (6 godz.)

390 zł / os. (8 godz.)



TAK !

Letnie grillowanie lub piknik.
Uroczystość w ciągu dnia,
w pięknej scenerii lasu

**Grillowe menu
(dla minimum 20 os.)**

STANDARD 120 zł / os.

W formie bufetu
czas ok. 4 godz.

PREMIUM 150 zł / os.

W formie bufetu
czas ok. 4 godz.

**Dodatkowo
za przygotowanie
i rozpalenie ogniska 400 zł**

ZUPA

Gulaszowa

MIĘSA Z GRILLA

Karkówka marynowana

Grillowana pierś z kurczaka

Lub MENU WEGE

Grillowane portobello

Kaszanka z soczewicy

DODATKI

Sałatka ziemniaczana

Ogórki kiszzone

Ziemniaki pieczone z zikiem

Sałaty sezonowe z sosem winegret

Sosy

Pieczyno i masło

OPCJA PREMIUM

2 piwa na osobę

Kawa i herbata

**Koszyk piknikowy – dowolna liczba
osób - cena 100 zł / osoba**

Mała tortilla

Sałatka owocowa

Sałatka warzywna

Ciasto dnia

Dwie bułeczki

Termos z kawą lub herbatą

Woda niegazowana

**Kosz piknikowy alkoholowy
dla 6 osób - cena 350 zł / koszyk**

Butelka Prosecco 0,75 l

Butelka wina (białe lub czerwone) 0,75 l

Mix piw 0,5 l - 6 szt

Butelka wódki Wyborowej 0,5 l

Otwieracz i kubeczki

Możliwość indywidualnego skomponowania
koszyka



Propozycje scenariuszy

REKREACYJNY - 200 zł / osoba

Ciasto 2 porcja/osoba
Kręgle (1h 2 tory) i bilard (1h 2 stoły)
w Sali Klubowej
Zimna płyta 2 por/osoba w Sali Klubowej
Ciepła kolacja w Restauracji
Kawa/herbata, napoje według spożycia

BIESIADNY - 185 zł / osoba

Ciasto 2 porcja/osoba
Gry plenerowe planszowe 2h
Ognisko z menu ogniskowym
+ 2 piwa na osobę
Kawa/herbata, napoje według spożycia

Nie wynajmujemy Sali Klubowej na wyłączność

WELLNESS - 210 zł / osoba

Strefa Wellness – Basen, Sauny, Jacuzzi
Koktajl w Strefie SPA
Ciepła kolacja w Restauracji
Kręgle (1h-2 tory) w Sali Klubowej
Kawa/herbata, napoje według spożycia

Pozostałe dodatki według oferty standardowej

DODATKOWE INFORMACJE

Dzieci:
0 - 3 lat – bezpłatnie
4 -9 lat – 50 % CENY PAKIETU
PODSTAWOWEGO
10 lat -.... 100 % CENY PAKIETU
PODSTAWOWEGO

SALA KLUBOWA

Kręgle: 120 zł / godz.
Bilard: 40 zł / godz.
Dart: 2 zł / gra
Piłkarzyki: gratis

NOCLEG

Pokój 1- os.: 350 zł,
Pokój 2- os.: 590 zł,
Pokój 3- os.: 690 zł,

**Zastrzegamy sobie możliwość
wzrostu ceny o wartość inflacji
na rezerwacje powyżej
3 miesięcy naprzód.**

Proszę o potwierdzenie w przypadku chęci
rezerwacji na adres mailowy:
restauracja@hotelbarczynna.pl

Wstępna rezerwacja obowiązuje na okres
2 tygodni.

W momencie potwierdzenia rezerwacji
pobieramy 200 zł zaliczki.

HB Sp. z o.o.
Barczynna 12,
62-330 Nekla
www.hotelbarczynna.pl
tel. 603 996 346
email: restauracja@hotelbarczynna.pl

Numer konta bankowego:
87 9681 0002 0000 4917 2000 0010

