

OFERTA SPOTKANIA ŚWIĄTECZNEGO



Święta Bożego Narodzenia to czas wyjątkowy. Pełen ciepła, życzliwości i wzajemnej bliskości. To też doskonały moment do podzielenia się sukcesami z pracownikami, współpracownikami i partnerami biznesowymi przy wspólnych stołach w serdecznej atmosferze. Zapraszamy Państwa do spędzenia tego magicznego czasu w miejscu pełnym zapachów Świąt, leśnej scenerii oraz pysznego jedzenia w Hotelu Barczyzna Medical Spa.

MIEJSCA



SALA KONFERENCYJNA A+B+C



SALA BANKIETOWA



SALA KAMERALNA



SALA REKREACYJNA



RESTAURACJA



KOMINKOWA

WYPOSAŻENIE SAL



Ekran



Rzutnik



Wskaźnik
laserowy



Mikrofon
beprzewodowy



Nagłośnienie



Flipchart



Markery



Klimatyzacja



Wi Fi

SPECYFIKACJA MIEJSC

Sala	Powierzchnia m ²	Stoły okrągłe (ilość miejsc)	Stoły proste (ilość miejsc)	Stoły koktailowe (ilość miejsc)
Konferencyjna A+B+C	285	144	156	120
Bankietowa	195	108	120	80
Kameralna	40		20	
Rekreacyjna	195	60	50	70
Kominkowa	40		22	
Restauracja	130		60	80
Restauracja nowa	60		20	



PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane talerzowe

1

WARIANT

45 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa rybna / pieczony ziemniak
Krem z buraków z prażonymi migdałami

DESER (1 porcja/osoba)

Makowiec z sosem waniliowym
Brownie z polewą karmelowo-piernikową
Gruszka gotowana w winie z korzennymi przyprawami / krem z białego sera

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami (6 szt na 1os.)
Smażony fileć z karpia / puree ziemniaczane / warzywa pieczone w miodzie / sos maślany
Smażony fileć z dorsza / risotto / brokuł
Pieczeń wieprzowa / kluski śląskie / zasmażane buraki z chrzanem
Polędwiczka wieprzowa tornedos / zapiekanka ziemniaczana / duszony szpinak / sos grzybowy
Kulebiak z grzybami / wybór sałat / dressing orzechowy (vege)
Shepherd's pie z warzywnym gulaszem (vege)

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane talerzowe

2

WARIANT

65 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Francuska zupa rybna z pulpetem rybnym
Consomme grzybowe / lane kluski koperkowe
Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

DESER (1,5 porcja/osoba)

Sernik nowojorski z pomarańczami
Mus makowy z białą czekoladą i rokitnikiem
Makowiec z sosem waniliowym
Tiramisu korzenne z musem z wiśni

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami / krem z selera / szczypiorek
Smażony filet z karpia / puree ziemniaczane / por / marchew / imbir / sos po żydowsku
Filet z łososia ekologicznego MOWI / tłuczony groszek / kalafior
Filet z sandacza / topinambur / warzywa korzeniowe / sos kaparowy
Cassoulet z kaczki i fasoli z suszoną śliwką
Zraz wołowy z grzybami / kopytka / kapusta modra
Stek z antrykotu / podgrzybki a'la minut z patelni / ziemniaki / szpinak / demi glace
Risotto grzybowe / stek z selera (vege)
Kotlet ziemniaczany / maślanka / szczypiorek (vege)
Ravioli z grzybami / lubczyk

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane talerzowe

3

WARIANT

85 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Cappuccino z borowików / piana z mleka / mus grzybowy
Barszcz czerwony z krokietem ziemniaczanym i porem
Włoska zupa rybna z małżami

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwica z dorsza / ziemniaki truflowe / marchew / topinambur / bisque
krewetkowy
Filet z karpia / migdały / pęczak / buraki / sos piernikowy
Pierogi z kapustą i grzybami / palone masło
Filet z łososia ekologicznego MOWI / tłuczony groszek / kalafior
Schab z dzika / kasza gryczana / grzyby / skorzonera
Pieczeń cielęca / seler / dynia / buraki / demi glace
Makaron orichetti z grzybami / prażone migdały (vege)
Zapiekanka warzywna z sałatką z rukoli i pomidorów
Udko z kaczki / pyzy / modra kapusta / pomarańcze / sos pieczeniowy

DESER (1,5 porcja/osoba)

Pudding z kutii z bakaliami
Piernik z powidłami z czekoladą
Beza z kremem makowym i pomarańczami

Kawa i herbata w cenie

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu bufetowe

1

WARIANT

85 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
Zupa rybna z wędzonym łososiem
Krem grzybowy z grzankami
Krem z buraków z malinami

DODATKI (5 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Zapiekanka ziemniaczana
Kopytka
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Bukiet surówek

DANIA GŁÓWNE (4 do wyboru - 1,5 porcji / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z karpia w migdałach
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Filet z karpia panierowany z pieczarkami
Filet z dorsza w sosie porowym
Pieczeń wieprzowa z karkówki
Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym
Gulasz z dziczyzny z grzybami
Łazanki z kapustą i grzybami

DESER (2 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Mix ciast świątecznych (łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Brownie piernikowe
Kutia

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu bufetowe

2

WARIANT

115 zł / os.

ZUPY (dwie do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Bisque rakowe z grzankami

DODATKI (5 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Zapiekanka ziemniaczana
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Selekcja sałat z dresingiem
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów

DESER (2 do wyboru - 2 porcje/osoba)

Mix ciast świątecznych (Łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Brownie piernikowe
Kutia

Kawa i herbata w cenie

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2 porcji / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z karpia w sosie po żydowsku
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Filet z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym
Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Udko z kaczki z jabłkiem
Lasagne z grzybami i szpinakiem
Łazanki z kapustą i grzybami

PRZEKĄSKI (4 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
Śledź po kaszubsku
Tatar z łososia z kaparami
Mus grzybowy podany na tartince
Łosoś w galarecie
Karp w galarecie
Schab z śliwką i morelą
Wędzona pierś z kaczki z żurawiną
Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami
Polędwiczka nadziewana grzybami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym i burakami
Sałatka grecka z oliwkami
Sałatka z wędzonego pstrąga

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane w stoły – platery

1

WARIANT

135 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
Zupa rybna z wędzonym łososiem
Krem grzybowy z grzankami
Krem z buraków z malinami
Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Bisque rakowe z grzankami

DODATKI (5 do wyboru - 3 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Zapiekanka ziemniaczana
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Selekcja sałat z dresingiem
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2,5 porcji / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z karpia w sosie po żydowsku
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Filet z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym
Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Udko z kaczki z jabłkiem
Lasagne z grzybami i szpinakiem
Łazanki z kapustą i grzybami
Filet z karpia w migdałach
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Filet z karpia panierowany z pieczarkami
Filet z dorsza w sosie porowym
Pieczeń wieprzowa z karkówki
Filet kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym
Gulasz z dziczyzny z grzybami
Golonka po bawarsku
Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym

DESER (2 do wyboru - 2 porcje/osoba)

Mix ciast świątecznych (Cukiernia Łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Sernik nowojorski z migdałami
Piernik z czekoladą
Kutia

Kawa i herbata w cenie

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane w stoły – platery

2

WARIANT

175 zł / os.

ZUPY (2 do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
Zupa rybna z wędzonym łososiem
Krem grzybowy z grzankami
Krem z buraków z malinami
Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Bisque rakowe z grzankami

DODATKI (5 do wyboru - 3 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Puree ziemniaczane
Zapiekanka ziemniaczana
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Bukiet surówek
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów
Grzyby w śmietanie

DESER (3 do wyboru - 2 porcje/osoba)

Mix ciast świątecznych (Cukiernia Łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Sernik nowojorski z migdałami
Piernik z czekoladą
Kutia

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2,5 porcji / osoba)

Filet z karpia w sosie po żydowsku
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Udko z kaczki z jabłkiem
Filet z karpia panierowany z pieczarkami
Filet z dorsza w sosie porowym
Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Golonka po bawarsku
Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym

PRZEKĄSKI (6 do wyboru - 3 porcje / osoba)

Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
Śledź po kaszubsku
Tatar z łososia z kaparami
Mus grzybowy podany na tartince
Łosoś w galarecie
Sandacz w galarecie
Karp w galarecie
Schab z śliwką i morelą
Wędzona pierś z kaczki z żurawiną
Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami
Polędwiczka nadziewana grzybami
Roladka z kurczaka z warzywami
Ryba po grecku
Rolada z pstrąga po królewsku
Kaczka po tyrolsku

Kawa, herbata, napoje niegazowane i woda w cenie

MENU OPEN BAR



OPEN BAR STANDARD

Menu:

- napoje bezalkoholowe (woda gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane, kawa, herbata)
- piwo but. (Lech, Żywiec)
- wino (Gruzińskie)
- wódka (Wyborowa)

Cena 95 zł /os. netto

Pakiet napojów:

Sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane

- bez ograniczeń - 20 zł/os.

Kawa i herbata bez ograniczeń - 10 zł

OPEN BAR PREMIUM

Menu:

- napoje bezalkoholowe (woda gazowana i niegazowana, soki, softy, kawa, herbata)
- piwo but. (Lech, Żywiec, Miłośław)
- wino (Gruzińskie)
- wódka (Wyborowa)
- whiskey (Ballantine's)
- rum (Havana 3)

Cena 135 zł /os. netto

Napoje i alkoholowe według spożycia

Woda niegazowana 1l – 5 zł

Sok owocowy 1l – 10 zł

Softy (napoje gazowane) 1l – 10 zł

Piwo but. (Lech, Żywiec) 0,5l – 10 zł

Wódka (Wyborowa) 0,5l – 60 zł

Wódka (FinalIndia) 0,5l – 80 zł

Wino (Gruzińskie) 0,7l – 65 zł

Whiskey (Ballantine's) 0,7l – 150 zł

Whiskey (Jack Daniels) 0,7l – 190 zł

POKOJE HOTELOWE

Nasz obiekt dysponuje 46 pokojami (prawie 100 miejsc noclegowych) w różnych konfiguracjach. Przestronne wnętrza i bogate wyposażenie zapewni Państwa Gościom możliwość komfortowego wypoczynku po szkoleniu lub konferencji.

CENY POKOI



WYPOSAŻENIE POKOI



Telewizor



Minibar



Zestaw
do parzenia
kawy i herbaty



Klimatyzacja



Suszarka
do włosów



Zestaw
kosmetyków



Szlafrok



Ręczniki



Kapcie

W cenie noclegu oferujemy śniadanie, parking, dostęp do strefy Wellness.

Możliwość ustawienia stołów prostych oraz okrągłych

W cenie pakietów dekoracja świąteczna

Nie organizujemy opłatka

Imprezy z Dj max do godziny 3.00

Powyżej 50 osób możliwość dostarczenia własnych alkoholi – opłata korkowa 20 zł / osoba

Posiłek dla obsługi (Dj, orkiestra, fotograf) - płatna 100%

KONTAKT

**Hotel Barczyzna Medical SPA
Barczyzna 12
62-330 Nekla
www.hotelbarczyzna.pl
Tel. 61 611 02 25, 697 800 932
email: sprzedaz@hotelbarczyzna.pl**

