



HOTEL DĘBOWY  
Biowellness & SPA

## PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2019

w Dębowym to:

- możliwość organizacji przyjęcia w jednej ze stylowych sal na terenie kompleksu
  - profesjonalny serwis podczas przyjęcia
  - specjalne menu skomponowane przez Szefa Kuchni
  - opieka profesjonalnego koordynatora
- możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej w 11 ha parku angielskim
  - ponad 15 lat doświadczenia w organizacji przyjęć komunijnych
  - animacje dla dzieci

Kontakt: Karolina Kocur

tel. 533 235 644

e-mail [karolina.kocur@hoteldebowy.pl](mailto:karolina.kocur@hoteldebowy.pl)

# MENU

## PROPOZYCJA 1

### ZUPA:

Aromatyczny bulion z makaronem  
Krem z pomidora z groszkiem ptysiowym

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE:

Schab z kością z kapustą zasmażaną  
i ziemniakami opiekany  
Kukurydziana pierś z kury z sosem  
maślano-winnym, blanszowanym  
kalafiorem romanesco  
i młodymi ziemniakami

### DLA DZIECI:

Stripsy z kurczaka z domowymi frytkami  
i mizerią  
Filet z indyka z sosem pieczeniowym na  
puree ziemniaczanym z buraczkami

### DESER:

Krem z białej czekolady z chilli i musem  
z czarnej porzeczki  
Tiramisu

### PRZEKĄSKI ZIMNE:

Patera mięs pieczonych (aromatyczny  
karczek, schab ze śliwką i morelą, rolada  
boczkowa)  
Sery z różnych stron świata  
Paszтет drobiowo-wieprzowy z żurawiną  
Jajka faszerowane  
Tartaletki z chrzanowym twarożkiem  
i łososiem wędzonym  
Sałatka Cezar  
Sałatka jarzynowa  
Pieczywo mieszane

### BUFET SŁODKOŚCI:

Ciasta z dębowej cukierni  
Muffinki z owocami  
Owoce sezonowe  
Tort w kształcie otwartej księgi

### NAPOJE BEZ LIMITU:

Kawa, herbata, woda

**cena: 190 zł/os.**

Dzieci do lat 3- GRATIS, dzieci 4-12 lat 50%  
Inne napoje i pokrowce na krzesła - dodatkowo płatne



**HOTEL DĘBOWY**  
Biowellness & SPA

# MENU

## PROPOZYCJA 2

### ZUPA:

Aromatyczny bulion z makaronem,  
Zupa podgrzybkowa z lanymi kluskami

### DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

De volaille z serem i pieczarkami  
Staropolskie zrazy wołowe  
Tradycyjny schab panierowany

### DODATKI:

Młode ziemniaki z koperkiem  
Kluski śląskie  
Ćwiartki ziemniaków opiekane

### SURÓWKI:

Buraczki z cebulką  
Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną  
Mix sałat z warzywami

### SOSY:

Serowy i pieczeniowy

### DLA DZIECI:

Stripsy z kurczaka z domowymi frytkami  
i mizerią  
Filet z indyka z sosem pieczeniowym na  
puree ziemniaczanym z buraczkami

### DESER:

Sernik z gorącą polewą chałwową i gałką  
loda  
Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną  
i sosem o smaku słonego karmelu

### PRZEKĄSKI ZIMNE:

Patera mięs pieczonych (aromatyczny  
karczek, schab ze śliwką i morelą, rolada  
boczkowa)

Sery z różnych stron świata  
Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną

Melon zawinięty w szynkę parmeńską  
Sałatka Cezar

Sałatka jarzynowa

Sałatka z fasolką szparagową, serem  
pleśniowym, orzechami i grillowaną  
cykorią

Pieczycwo mieszane

### BUFET SŁODKOŚCI:

Ciasta z dębowej cukierni  
Tartaletki z kremem i owocami  
Owoce sezonowe  
Cukierki czekoladowe  
Tort w kształcie otwartej książki

### NAPOJE BEZ LIMITU:

Kawa, herbata, woda

**cena: 230 zł/os.**

Dzieci do lat 3- GRATIS, dzieci 4-12 lat 50%  
Inne napoje i pokrowce na krzesła - dodatkowo płatne



HOTEL DĘBOWY  
Biowellness & SPA