Restauracja Hugo
Food & Wine

OFERTA 2024

PRZYJĘCIA RODZINNE

Inspirujące miejsce

NIEZWYKŁE MOŻLIWOŚCI

Restauracja Hugo
Food & Wine

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-KoÎtŜ
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta
tel. +48 тфт нмл ото
ƎƝÎŜƎƧƝÎ↑ōdƵŌKŭl·@hotelhugo.pl

Co wyróżnia Restaurację Hugo Food & Wine?

Wyśmienita kuchnia
Menu możemy dowolnie modyfikować i dostosować do Państwa oczekiwań. Oferujemy opcje wegetariańskie i wegańskie.

Klimatyzowane sale
Przez cały czas trwania przyjęcia sala jest klimatyzowana.

Uroczyste nakrycie
W cenie odświętna dekoracja stołów obrusem, bieżnikiem i bankietówką.

Profesjonalny personel
Zarówno przed, jak i w trakcie przebiegu uroczystości towarzyszył będzie Państwu nasz doświadczony i zaangażowany personel.

Plac zabaw
Najmłodszych Gości zapraszamy na hotelowy plac zabaw.
W trosce o bezpieczeństwo dzieci teren jest ogrodzony.

Przestronny parking
Państwa Goście mogą być spokojni o swoje samochody – dysponujemy 3 parkingami o łącznej ilości ok. 100 miejsc parkingowych.

Brak ukrytych
Wszystkie koszty są już uwzględnione w poniższej ofercie. Nie zaskoczą Państwa żadne dodatkowe opłaty.

Miejsce z historią
Klimatyczne, XIX-wieczne budynki dodadzą uroczystości charakteru.
Dysponujmy pięknym parkiem hotelowym z zabytkowymi, odrestaurowanymi leżakowniami.

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta
tel. +48 797 210 373
grzegorz.buchta@hotelhugo.pl

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle
www.hotelhugo.pl

Restauracja Hugo
Food & Wine

Uroczysty obiad 148 zł

Zupa w wazach - 1 porcja/os.

Rosół z makaronem na regionalnej wołowinie i drobiu 1 por./os.

Danie główne serwowane półmiskowo – 2 mięsa/os.

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym 1 por./os.
Pieczeń wieprzowa nadziewana boczkiem i podgrzybkami 0,5 por./os.
De volaille z masłem czosnkowo-pietruszkowym 0,5 por./os.
Ziemniaki charlotte 1 por./os.
Kluski śląskie 1 por./os.
Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło 1 por./os.
Buraczki miodowo-musztardowe 0,5 por./os.
Coleslaw z chrzanem 0,5 por./os.

Tort – 1 porcja/os

Biszkoptowy tort na bitej śmietanie z owocami sezonowymi 1 por./os.

Deser: ciasto serwowane na paterach – 1 porcja/os.

Sernik 0,5 por./os.
Szarlotka 0,5 por./os.

Napoje gorące w bufecie – bez limitów

Kawa z ekspresu przelewowego
Wybór herbat (czarna, zielona, malinowa, earl grey)
Mleko, cytryna, cukier

Napoje zimne w stole – bez limitów

Soki 100% w karafkach
Woda mineralna niegazowana w karafkach

Możliwość rozbudowania uroczystego obiadu :

- Zimna płyta (od 48 zł/os.)
- Kolacja gorąca w bufecie (od 15 zł/os.)

Restauracja Hugo
Food & Wine

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-KoÎtŜ
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta
tel. +48 тфт нмл ото
ƎƝÎŜƎƧƝÎ•ŌďŽŘŭł·@hotelhugo.pl

ZUPY:

Krem borowikowy z pietruszką	14 zł
Krem brokułowy z płatkami migdałów	13 zł
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto	13 zł
Krem z białych jarzyn z grzankami	17 zł
Rosół z makaronem na regionalnej wołowinie i drobiu	13 zł

MIĘSA:

De volaille z masłem czosnkowo-pietruszkowy	18 zł
Dorsz w szynce parmeńskiej i szałwi	45 zł
Fileciki panierowane (2/os.)	16 zł
Filet z indyka w koszulce parmezanowej	25 zł
Kotlet schabowy	20 zł
Łosoś grillowany	45 zł
Panierowany kotlet schabowy faszerowany pieczarkami serem i pietruszką	24 zł
Pieczeń wieprzowa nadziewana boczkiem i podgrzybkami	22 zł
Pieczeń z schabu nadziewana pieczarkami	23 zł
Pieczone udo z kaczki	39 zł
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym	34 zł
Różowa pierś z kaczki SV	34 zł
Sandacz z orzechami	28 zł

DODATKI SKROBIOWE:

Cząstki ziemniaczane w ziołach	7 zł
Frytki	6 zł
Gratin ziemniaczane	9 zł
Kluski śląskie	6 zł
Ryż z ziołami	4 zł
Ziemniaki z wody	4 zł
Ziemniaki charlotte	8 zł

DODATKI WARZYWNE:

Buraczki miodowo-musztardowe	4 zł
Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło	7 zł
Kapusta zasmażana	10 zł
Mix sałat z winegret	8 zł
Colesław z chrzanem	6 zł
Surówka z białej kapusty	4 zł
Surówka z marchwi z pomarańczą	4 zł
Surówka z selera	10 zł
Warzywa gotowane	9 zł

KOLACJA GORĄCA W BUFECIE:

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym	15 zł
Potrawka z kurczaka z warzywami, pieczywo	20 zł
Tajska gulaszowa z polędwiczką wieprzową	22 zł
Zupa gulaszowa wołowa, pieczywo	28 zł
Żurek na maślance, pieczywo (w bufecie) lub jajko i ziemniaki (serwowany)	17 zł
Orientalna zupa z ciecierzycy z warzywami	16 zł
Udziec z kapustą, ziemniakami i sosem borowikowym (min. 30 os.)	54 zł

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta
tel. +48 797 210 373
grzegorz.buchta@hotelhugo.pl

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle
www.hotelhugo.pl

Restauracja Hugo
Food & Wine

TORT BISZKOPTOWY ZE ŚMIETANĄ I OWOCAMI - 18 zł/os.

CIASTO - 10 zł/por./os.

Ajerkoniakowiec
Bananowa chmurka
Brownie
Brownie fasolowe
Ciasto czekoladowe
Ciasto kawowe
Ciasto z truskawkami i galaretką
Cytrynowiec
Kinder Country
Leśny mech
Malinowa chmurka
Marchewkowe z pomarańczą
Miodownik
Sernik krakowski
Sernik królewski
Sernik oreo
Sernik pistacjowy
Serniko-brownie z malinami
Snickers
Szarlotka
Wiśniowe z czekoladą

NAPOJE:

Jednorazowo sok i woda (0,25l/os.)	5 zł
Jednorazowo kawa i herbata (0,4l/os.)	10 zł
Uzupełniane sok i woda	10 zł
Uzupełniane kawa i herbata	15 zł
Cola, Zero, Fanta, Sprite i Kinley:	
butelka szklana 0,25l	7 zł
butelka plastikowa 0,5l	8 zł

ZIMNA PŁYTA W BUFECIE-PIECZYWO I MASŁO + 8 RODZAJÓW DO WYBORU:

Caprese z pesto bazyliowym	8 zł
Deska serów z musztardą winogronową	12 zł
Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą	13 zł
Marynaty	8 zł
Masło smakowe	3 zł
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem	15 zł
Pasztet warzywny z orzechami włoskimi	10 zł
Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym	13 zł
Pikantny humus podany z warzywami	6 zł
Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku	9 zł
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym	10 zł
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie	10 zł
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach	4 zł
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą	18 zł
Terina drobiowa z sosem tatarskim	5 zł
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami	6 zł
Tradycyjna sałatka jarzynowa	5 zł
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach	10 zł

Restauracja Hugo
Food & Wine

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-KoÎîŜ
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta
tel. +48 тфт нмл ото
ƎƝÎŜƎ2ƝÎ↑ŌdƵŎKŭl·@hotelhugo.pl

Miejsce przyjęcia

Oddajemy do Państwa dyspozcyji jedną z wielu naszych klimatyzowanych sal.

Zachęcamy do zapoznania się z galerią zdjęć:

Przy poniższych kosztach menu (nie wliczając alkoholu i opłat serwisowych) sala na wyłączność gratis!

- Sala Biznesowa - 3 000 zł
- Sala Bankietowa - 4 000 zł
- Restauracja - 6 000 zł
- Restauracja i Kawiarnia - 8 000 zł

W przypadku niższego kosztu menu istnieje możliwość dopłaty do sali na wyłączność w wysokości brakującej różnicy.

Czas trwania przyjęć okolicznościowych:

- obiad, deser i napoje - 4h*
- obiad, deser, zimna płyta i napoje - 6h*
- obiad, deser, zimna płyta, kolacja gorąca i napoje - 8h

* nie dłużej niż do 02:00.

Jak liczone są dzieci:

- dzieci w wieku 0-3 - nie są wliczone do jedzenia i kalkulacji
- dzieci w wieku 4-10 - liczone są w parach jako jedna osoba dorosła, dziecko bez pary liczone jest jako osoba dorosła
- dzieci powyżej 10 roku życia - liczone są jako osoba dorosła.

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta
tel. +48 797 210 373
grzegorz.buchta@hotelhugo.pl

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle
www.hotelhugo.pl

Restauracja Hugo
Food & Wine

OPŁATY SERWISOWE:	do 25 os.:	do 80 os.:
Możliwość zaserwowania własnej wódki	X	300 zł
Własny inny alkohol (za wyjątkiem piwa i wina)	X	300 zł
Własne napoje gazowane (o pojemności max. 1l butelek)	X	300 zł
Możliwość zaserwowania własnego ciasta	100 zł	200 zł
Możliwość zaserwowania własnego tortu	100 zł	200 zł
Zbiorcze pakowanie żywności w opakowania jednorazowe	50 zł	100 zł
Możliwość stworzenia bufetu dla alkoholi kolorowych, wyposażonego w dopasowane do rodzaju alkoholu szkło, lód i cytrynę	X	300 zł
Możliwość zorganizowania własnego DJ'a/zespołu muzycznego	X	300 zł
Wynajem głośnika bluetooth (obsługa we własnym zakresie)	250 zł	250 zł
Możliwość podania II gorącej kolacji do stołu	0 zł	5 zł/os.
Możliwość zaserwowania do deseru gorących napojów w stole	0 zł	5 zł/os.
Możliwość podania zimnej płyty w stole	0 zł	10 zł/os.
Dopłata do elementów weselnych (powitanie, toast, tłuczenie szkła itp.)	10 zł/os.	10 zł/os.
Pokrowce na krzesła	10 zł/os.	10 zł/os.
Wydłużenie czasu trwania kolacji (nie dłużej niż do 02:00)	200 zł/h	200 zł/h

ALKOHOLE:	
Ballantines 0,7l	120 zł
Johnny Walker Red 0,7l	120 zł
Jack Daniel's 0,7l	190 zł
Martini 1l	95 zł
Wódka Wyborowa 0,5l	58 zł
Wódka Finlandia 0,5l	68 zł
Wódka Gliwicka - 0,7l	149 zł
Wino Domu Białe/Czerwone 0,7l	45 zł

PIWO LANE:	
Nyskie Pszeniczne 0,5l	18 zł
Grimbergen Blonde 0,33l	18 zł
Nyskie Jasne, Chmielowe, Pszeniczne lub Żona Kata 20l	590 zł
Grimbergen Blonde, Double lub Blanche 20l	812 zł

Restauracja Hugo

Food & Wine

Serdecznie zapraszamy!

Hotel Hugo Business & Spa ***

ul. Orkana 14, 47-230 Kędzierzyn-Koźle

DZIAŁ SPRZEDAŻY PON-PT: 08:00-16:00

Sabina Mika +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Grzegorz Buchta +48 797 210 373
grzegorz.buchta@hotelhugo.pl

www.hotelhugo.pl

Oferta dotyczy grup zorganizowanych od 10 osób. Zamówienia można składać z minimum tygodniowym wyprzedzeniem. Ewentualne zmiany w ilości osób i zakresie zamówienia przyjmowane są do 7 dni przed realizacją usługi.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.