



Hotel Hugo
Business & Spa

OFERTA PRZYJĘĆ RODZINNYCH 2021



Inspirujące miejsce

NIEZWYKŁE MOŻLIWOŚCI

Co wyróżnia Hotel Hugo Business & Spa***?



Wyśmienita kuchnia

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



Strefa Wellness i Spa

Goście hotelowi otrzymują bezpłatny dostęp do Strefy Wellness z: krytym basenem, sunsky, kompleksem 4 saun, salą fitness i pokojem relaksu. Ponadto zapraszamy do skorzystania ze Spa z grotą solną i gabinetami odnowy biologicznej.



Wystrój w cenie

W cenie odświeżona dekoracja stołów, wraz z przystrojeniem świeżymi kwiatami.



Profesjonalny personel

Zarówno przed, jak i w trakcie przebiegu uroczystości towarzyszyć 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 60 miejscami parkingowymi, monitorowanymi całodobowo.



Brak ukrytych kosztów

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

Uroczysty obiad

Zupa serwowana w wazach
Rosół z makaronem

Danie główne serwowane półmiskowo – 2 mięsa/os.

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Schab po staropolsku
De volaille
Ziemniaki charlotte
Kluski śląskie
Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
Surówka z marchwi z pomarańczą
Surówka z białej kapusty

Tort

Biszkoptowy tort na bitej śmietanie z owocami sezonowymi

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

Sernik/Szarlotka

Napoje gorące w bufecie – bez limitów

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

Napoje zimne w stole – bez limitów

Soki Tarczyn w karafkach
Woda mineralna niegazowana w karafkach

Możliwość rozbudowania uroczystego obiadu o:

- Zimna płyta
- Kolacja gorąca w bufecie

Propozycje do własnej kompozycji dań

ZUPY:

Krem brokułowy z płatkami migdałów

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto

Krem z białych jarzyn z grzankami

Rosół z makaronem

Zupa grzybowa z ziemniakami



MIĘSA:

De volaille

Dorsz z pary

Fileciki panierowane (2/os.)

Filet z kurczaka SV/GRILL

Filet z kurczaka zapiekany z cukinią i pomidorem

Kotlet schabowy

Łosoś grillowany

Pieczone udo z kaczki

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym

Różowa pierś z kaczki SV

Schab po staropolsku (nadziewany boczkiem i podgrzybkami)

DODATKI SKROBIOWE:

Cząstki ziemniaczane w ziołach

Frytki

Gratin ziemniaczane

Kluski śląskie

Ryż z ziołami

Ziemniaki z wody

Ziemniaki charlotte

DODATKI WARZYWNE:

Buraki na zimno

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Kapusta zasmażana

Mix sałat z winegret

Sałatka colesław

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchwi z pomarańczą

Surówka z selera

Warzywa gotowane

KOLACJA GORAÇA:

Potrąwka z kurczaka z warzywami, pieczywo

Tajska zupa gulaszowa z polędwiczką wieprzową

Zupa gulaszowa wołowa, pieczywo

Żurek na Maślance Głubczyckiej, pieczywo (tylko w bufecie)

Żurek na Maślance Głubczyckiej z jajkiem i ziemniakami (tylko serwowany)

Alternatywne propozycje zimnej płyty w bufecie

Propozycja 1.

Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wędlin i kiełbas
Deska serów
Tymbaliki z kurczaka z piklowaną cebulą
Śledź w miodzie i chilli
Pikle
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Pieczywo, masło

Propozycja 2.

Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wędlin i kiełbas
Deska serów z musztardą z czerwonych winogron
Paszтет w sosie cumberland
Mini sandwiche z twarogiem oliwkowym i suszonymi pomidorami
Rostbef z remouladą i piklami
Śledź w miodzie i chili
Sałatka brokułowa
Sałatka grecka
Pieczywo, masło, masełka smakowe

Propozycja 3.

Włoskie szynki dojrzewające z tapenadą
Półmisek mięs pieczonych
Deska serów z musztardą z czerwonych winogron
Carpaccio z pieczonego buraka z parmezanem i oliwą truflową
Krewetki na wodorostach wakame
Łosoś podwędzany w sianie na sałatce z kopru włoskiego
Pierś z kaczki na czerwonej kapuście z malinami
Sałatka nicejska
Sałatka teriyaki
Pieczywo, masło, masełka smakowe

Propozycja 4. (od 50 os.): wiejski wóz z dekoracją

Kiełbasy wędzone i podsuszane
Szynki wędzone
Schab w miodzie
Boczek pieczony
Krupniok
Salceson
Smałek
Paszтет pieczony
Ogórki kiszzone
Pikle
Chrzan/musztarda
Pieczywo, masło, masełka smakowe

Propozycja 5.: własna kompozycja (min. 8 składników)

Carpaccio z pieczonego buraka z parmezanem i oliwą truflową
Deska serów
Deska serów z musztardą z czerwonych winogron
Krewetki na wodorostach wakame
Łosoś podwędzany w sianie na sałatce z kopru włoskiego
Mini sandwiche z twarogiem oliwkowym i suszonymi pomidorami
Paszтет w sosie cumberland
Pieczywo, masło
Pieczywo, masło, masełka smakowe
Pierś z kaczki na czerwonej kapuście z malinami
Pikle
Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wędlin i kiełbas
Rostbef z remouladą
Sałatka brokułowa
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka nicejska
Sałatka teriyaki
Śledź w miodzie i chili
Tymbaliki z kurczaka z piklowaną cebulą
Włoskie szynki dojrzewające z tapenadą

Mają Państwo możliwość zaserwowania zimnej płyty w stole za opłatą.

Alternatywne bufety

- Fontanna czekoladowa z owocami (dla min. 50 os.)
- **LIVE COOKING:** aktywny bufet słodki – przygotowywanie deserów przy użyciu ciekłego azotu (ok. 2-3 godz.)
- **LIVE COOKING:** aktywny bufet sushi z możliwością aktywnego uczestnictwa Gości (ok. 2-3 godz.)

Miejsce przyjęcia

Ugościmy Państwa Bliskich w jednej z naszych klimatyzowanych sal.

Oferujemy także zorganizowanie przyjęcia w formie grilla.

Zachęcamy do zapoznania się z galerią zdjęć:



Atrakcje

Mamy wiele pomysłów na uatrakcyjnienie Państwa przyjęcia.

W zależności od dostępności terminów możemy zorganizować m.in.:

- DJ'a „
- Animatora dla dzieci
- Fotobudkę
- Występy artystyczne
- Przyjęcia tematyczne: hawajskie, country, pirackie...

Cennik napojów gazowanych

PEPSI, PEPSI LIGHT, MIRINDA, 7 UP, SCHWEPES

Opcja rozliczania według zużycia przy wcześniejszym ustaleniu asortymentu



0,2 l
rozliczane jednostkowo
szkło



0,5 l
rozliczenie napoczętych zgrzewek
PET

Cennik alkoholi

Opcja rozliczania według zużycia przy wcześniejszym ustaleniu asortymentu

Alkohole serwowane w stół	Wódka Wyborowa 0,5 l
	Wódka Finlandia 0,5 l
	Wino Domu Białe/Czerwone 0,7 l
Samoobsługowy roll-bar	Piwo Okocim 30 l keg
	Piwo Okocim 50 l keg
Alkohole kolorowe w bufecie	Johnny Walker Red 0,7 l
	Johnny Walker Black 0,7 l
	Jack Daniel's 0,7 l
	Ballantine's Finest 0,7 l
	J.A. Baczewski Dry Gin 0,7 l
	Martini 1 l
	Becherovka 0,7 l

Opłaty serwisowe

- Możliwość zaserwowania własnego alkoholu
- Możliwość zaserwowania własnych napojów gazowanych
- Możliwość zaserwowania własnego ciasta
- Możliwość zaserwowania własnego tortu
- Pakowanie żywności w opakowania jednorazowe
- Możliwość stworzenia bufetu dla alkoholi kolorowych, wyposażonego w dopasowane do rodzaju alkoholu szkło, lód i cytrynę
- Możliwość zorganizowania własnego DJ'a/zespołu muzycznego
- Możliwość podania II gorącej kolacji do stołu
- Możliwość zaserwowania do deseru gorących napojów w stole
- Możliwość podania zimnej płyty w stole



Serdecznie zapraszamy!

Hotel Hugo Business & Spa***

ul. Orkana 14

47-230 Kędzierzyn-Koźle

OPIEKUN GOŚCI

Dawid Kostyk

tel. +48 668 779 797

dawid.kostyk@hotelhugo.pl

www.hotelhugo.pl

Oferta dotyczy grup zorganizowanych, minimum 10-osobowych,
przy zamówieniach z minimum tygodniowym wyprzedzeniem.
Ewentualne zmiany w menu oraz liczbie osób przyjmowane są do 7 dni przed terminem.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT