



OFERTA GRILLOWA 2019

Inspirujące miejsce
NIEZWYKŁE MOŻLIWOŚCI

W zaciszu parkowych alei, pośród drzew ukrywają się dwie dębowe, odrestaurowane leżakownie. Zakątek urzeka swoją urodą i pozwala zatracić się w naturalnym spokoju. Ogromny zielony teren świetnie nadaje się na organizację przyjęć i uroczystości rodzinnych jak i firmowych nawet do 2000 osób. O profesjonalną obsługę zadba wyszkolony personel a Państwa gości zabawi firma eventowa realizująca różnego typu atrakcje na terenie parku. Dla imprez do 210 osób miejsca siedzące i zadaszenie w cenie menu.



Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Oferta dotyczy grup min. 30 os. i menu za min. 70 zł/os. (nie wliczając napoi i alkoholi).

Menu możemy dowolnie modyfikować i dostosować do Państwa oczekiwań.

Oferta dotyczy zamówień z minimum tygodniowym wyprzedzeniem.

Ewentualne drobne zmiany w ilości zamówienia przyjmowane są do 5 dni przed rezerwacją.

Przykładowa oferta grilla dla 30 os.

Dania mięsne

Karczek
Kiełbasa
Szaszłyk drobiowy
Żurek na maślanec

Dania wegetariańskie

Warzywa z grilla
Ziemniak pieczony z sosem tzatziki

Salatki

Kartoffelsalat z boczkiem

Ciasta

Jabłecznik
Kołocz

Dodatki

Ketchup
Musztarda
Pieczywo
Pikle
Smalec

Dodatki do piwa

Krążki cebulowe w cieście

Napoje - pakiet bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana
Soki Tarczyn
Kawa przelewowa Dallmayer
Herbata
Mleko, cytryna, cukier biały, cukier brązowy, miód

Alkohol

Okocim KEG 30l (2 piwa na os.)

Razem za całość 110 zł/os.

Menu grillowe

Dania główne

Filet drobiowy

Golonko w kapuście kiszzonej

Golonko (bez kości)

Karczek

Kiełbasa

Kiełbasa biała bawarska

Krupniok

Pieczonka myśliwska z dzika z grzybami

Pieczonka ziemniaczana z kiełbasą i boczkiem

Shoarma drobiowa

Shoarma wieprzowa

Skrzydółka z kurczaka

Szaszłyk drobiowy

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z boczkiem i cebulą

Ślimak jagnięcy

T-Bone wołowy

Żeberka

Żurek na maślanec

Ryby / Owoce morza

Dorada z ziołami i oliwą czosnkową

Łosoś

Pstrąg

Szaszłyk z krewetek

Szaszłyk z tuńczyka

Mięsa / Dania mięsne

Dania wegetariańskie / wegańskie

Grillowany ser Halloumi z konfiturą z czerwonej cebuli

Grillowany wędzony ser górski z żurawiną

Szaszłyk warzywny

Szaszłyk z marynowanym tofu i papryką

Warzywa z grilla

Ziemniak pieczony z sosem tzatziki

Menu grillowe

Sałatki/Surówki

Kartoffelsalat z boczkiem

Mix sałat z warzywami

Sałatka grecka

Sałatka ziemniaczana wiosenna

Surówka z białej kapusty

Menu dziecięce

Frytki

Hot dog

Lody na patyku

Mini burger

Nuggetsy

Sałatka ogórkowa

Ciasta

Jabłecznik

Kołacz

Sernik krakowski

Kolacje

Rostbef pieczony w całości z sosem musztardowym z talarkami ziemniaczanymi i grillowanymi warzywami

Udziec pieczony w zestawie z kapustą, ziemniakami smażonymi i sosem borowikowym

Dziczyzna nadziewana kaszą z podrobami (zamówienie możliwe od min. 80 os.)

Dodatki do menu grillowego

Dodatki

Pieczyno (jednorazowo)

Pieczyno (bez ograniczeń)

Ogórek kiszony

Pieczyna włoskie

Pikle

Smalec

Sosy

Ketchup (jednorazowo)

Ketchup (bez ograniczeń)

Czosnkowy sos aioli

Musztarda (jednorazowo)

Musztarda (bez ograniczeń)

Ostry sos curry

Pikantna salsa

Tzatziki

Dodatki do piwa

Kabanosy

Krążki cebulowe w cieście

Panierowany cheddar w papryczce

Precle

Bufety sałatkowe

Bufet sałatkowy I

Mix sałat mały

Ogórek małosolny

Ogórek zielony

Papryka

Pomidor

Winegret

Bufet sałatkowy II

Feta marynowana

Kukurydza

Mix sałat mały

Ogórek zielony

Papryka

Pomidor

Sałatka makaronowa z tuńczykiem

Sałatka z grillowanych warzyw

Winegret

Wiejski bufet

Kiełbasy wędzone i podsuszane

Szynki wędzone

Schab w miodzie

Boczek pieczony

Krupniok

Salceson

Smalec

Pasztet pieczony

Ogórki kiszzone

Pikle

Chrzan/musztarda

Żurek na maślanie

Pieczewo, masło, masetka smakowe

Napoje

Napój gazowany Pepsi/ Mirinda/ 7 UP but. 0,5l

Napój gazowany Pepsi/ Mirinda/ 7 UP but. 1l

Napoje- pakiet bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana

Soki Tarczyn

Kawa przelewowa Dallmayr

Herbata

Mleko, cytryna, cukier biały, cukier brązowy, miód

Cennik alkoholi

Sauza Silver / Gold 0,7l

Metaxa 5* 0,7l

Johnny Walker Red 0,7l

Johnny Walker Black 0,7l

Jack Daniel's 0,7l

Ballantine's Finest 0,7l

Gin Seagram's 0,7l

Malibu 0,7l

Campari 0,7l

Martini 1l

Blue Curacao 0,7l

Becherovka 0,5l

Finlandia smakowa 0,7l

Wódka Wyborowa 0,5l

Wódka Finlandia 0,5l

Wino domu białe lub czerwone 0,7l

Piwo okocim keg 30l

Piwo okocim keg 50l

Opcja rozliczania według zużycia przy wcześniejszym ustaleniu asortymentu

Zaufali nam:



Aktywne bufety

Aktywny bufet słodki – przygotowywanie deserów za pomocą ciekłego azotu – live cooking – ok. 2-3 h (w zależności od ilości Gości)



Wspólne gotowanie z Szefem Kuchni
Hotelu Hugo Business & Spa***



Aktywny Bufet Sushi z możliwością aktywnego uczestnictwa Gości
live cooking – ok. 2-3 h (w zależności od ilości Gości)

Atrakcje

W Hotelu Hugo Business & SPA*** zapomnisz o nudzie, a wolny czas spędzisz aktywnie w terenowych zmaganiach. W naszym obiekcie zarówno dorośli, jak i ich pociechy znajdą dla siebie interesujące zajęcia. Zarówno przy doskonałej pogodzie, jak i nieco gorszej aurze oferujemy Państwu wiele atrakcji. Jesteśmy w stanie zapewnić naszym Gościom mnóstwo aktywności na świeżym powietrzu – spływy kajakowe, rejsy promem po Kanale Gliwickim, rajdy rowerowe, rajdy quadami, a nawet loty balonem! Naszą zaletą jest indywidualne podejście do upodobań każdego Gościa – ogranicza nas jedynie Państwa wyobraźnia! Wszystko to, aby spełnić Państwa najbardziej wyszukane potrzeby. Również w okresie zimowym polecamy liczne atrakcje na śniegu: kulig, wyścigi psich zaprzęgów, skutery śnieżne czy olimpiady sportowe na śniegu. Największą zaletą hotelu jest przepiękny teren w postaci parku z zabytkowymi, odrestaurowanymi leżakownikami, który jest wprost idealny na pikniki plenerowe, imprezy integracyjne czy wieczory tematyczne. Więcej szczegółów różnego rodzaju atrakcji dla grup zorganizowanych dostępne w ofercie eventowej.





Serdecznie Zapraszamy

Hotel Hugo Business & Spa***

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle

Damian Knapik

dyrektor hotelu
tel.: +48 881 932 995
damian.knapik@hotelhugo.pl

Dawid Kostyk

specjalista ds. marketingu i sprzedaży
tel. +48 668 779 797
dawid.kostyk@hotelhugo.pl

www.hotelhugo.pl