

KOMUNIE , CHRZCINY , PRZYJĘCIA

OFERTA 2019 -2020



Chrzcziny i Komunia to bardzo niezwykle wydarzenia w życiu dziecka i jego rodziny. Takie wyjątkowe uroczystości wymagają specjalnej oprawy. W naszym hotelu od lat organizujemy przyjęcia z dbałością o każdy szczegół i dopasowane do Państwa oczekiwań.

Przygotowywane przez naszych kucharzy posiłki według starannie dobranych receptur są nie tylko smaczne ale również zdrowe. Z myślą o dzieciach przygotowaliśmy specjalne menu dziecięce. Dużym atutem hotelu jest jego lokalizacja, z dala od zgiełku miasta. Przy Hotelu znajdują się dwa ogródki z wygodnymi miejscami wypoczynkowymi a cały obiekt otoczony jest terenem zielonym. Posiadamy także duży wygodny parking.

Podczas przyjęć komunijnych opieką nad najmłodszymi zajmą się nasi wykwalifikowani animatorzy a przygotowany pokój zabaw dodatkowo umili czas .

Menu - zestaw I 135 zł
Menu - zestaw II - 145,- zł
Menu - zestaw III - 155,- zł
PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Capresse z oliwą bazyliową z chrupiącym paluszkami grissini
2. Kurczak wolno gotowany w occie balsamicznym w kompozycji granata i melona z kielkami pora

PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Półgęsek wędzony na rukoli z karmelizowaną czerwoną cebulą i truskawkowym winegretem
2. Pieczony pasztet z żurawiną i orzechami na chrupiącej rukoli z dodatkiem pomarańczy

ZUPA (do wyboru 1)

1. Krem pomidorowy z grzankami
2. Rosół z makaronem
3. Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem

ZUPA (do wyboru 1)

1. Rosół z makaronem i świeżym lubczykiem
2. Krem cukiniowy z grzankami

ZUPA (do wyboru 1)

1. Rosół królewski z kołdunami lub makaronem
2. Krem pomidorowo – paprykowy z groszkiem ptysiowym lub mozzarellą i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Kotlet schabowy z młódą kapustą i ziemniakami
2. Roladka z indyka nadziewana porem i grillowanym boczkiem z sosem białym, z pure chrzanowym lub ziemniaki młode, surówka
3. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (schab) ziemniaki młode, surówka wiosenna

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Filet marynowany w pieprzu cytrynowym z puree z koperkiem i klarowanym masłem, surówka z sałaty masłowej i szczypiorku
2. Schab nadziewany serem i szynką z młodymi ziemniakami i marchewką
3. Bitki wieprzowe w sosie leśnych grzybów z pieczonymi ziemniakami z surówką z kapusty czerwonej

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Kotlet devolay z masłem i koperkiem z młodymi ziemniakami i mizerią
2. Sznycelki z polędwicy wieprzowej w sosie białym z ziemniakami młodymi i sałatką wiosenną
3. Nóżka z kaczki marynowana w pomarańczach podana na kapuście modrej z młodymi ziemniakami

DESER (do wyboru 1)

1. Szarlotka z lodami waniliowymi
2. Pucharek lodowy z sosem owocowym i bitą śmietaną
3. Ciasto czekoladowe z musem miętowym

DESER (do wyboru 1)

1. Sernik na zimno z polewą czekoladową i świeżą miętą
2. Lody śmietankowe z polewą malinową z bitą śmietaną i płatkami migdałów

DESER (do wyboru 1)

1. Panna cotta z zielonej herbaty i mięty z musem malinowym
2. Suflet czekoladowy z sorbetem malinowym
3. Pucharek lodowy z sałatką z filetowanych owoców i rozetką z bitej śmietany

ZIMNA PŁYTA

1. Sałatka grecka
2. Sałatka jarzynowa
3. Śledzie na dwa smaki
4. Tymbaliki drobiowe
5. Wędliny staropolskie
6. Sery rodzajowe
7. Pieczywo
8. Sos czosnkowy
9. Świeże owoce
10. Ciasta

ZIMNA PŁYTA

1. Sałatka grecka
2. Sałatka śledziowa
3. Tymbaliki drobiowe
4. Mięsa pieczone
5. Wędliny staropolskie
6. Śliwki w boczku
7. Sery rodzajowe
8. Pieczywo
9. Świeże owoce
10. Ciasta

ZIMNA PŁYTA

1. Sałatka hawajska
2. Sałatka śledziowa
3. Sery rodzajowe
4. Wędliny staropolskie
5. Owoce filetowe
6. Tortilla na dwa smaki (mięsne, wegetariańskie)
7. Pomidorki capresse
8. Roladki śledziowe po góralsku
9. Sos czosnkowy
10. Mini deserki trzy rodzaje, mus cytrynowy, mus owocowy, mus czekoladowy z wiśniami
11. Ciasta

NAPOJE - kawa , herbata , woda , soki

NAPOJE - kawa , herbata , woda , soki

NAPOJE : kawa , herbata , woda , soki



DODATKOWE OPCJE

DANIA CIEPŁE

- | | |
|--|------------|
| 1) Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniakiem | 15 zł /os. |
| 2) Strogonoff z pieczywem | 20 zł /os. |

DLA DZIECI DO LAT 9 proponujemy menu dziecięce w cenie 90 zł

PRZYSTAWKA

1. Uśmiechnięte buźki (kanapeczki)
2. Krakresy na słodko
3. Caprese

ZUPA

1. Rosół z makaronem
2. Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

1. Kotlecik schabowy ziemniaki młode, surówka z marchewki
2. Kotlet drobiowy, frytki, świeży ogórek

DESERY

Te same co zawarte w menu od 1 do 3

TORT WESELNY	10 zł /os.
PACZKI Z CIASTEM	20 zł / szt.
NAPOJE GAZOWANE	5 zł / 0,2 l lub 6 zł / 0,5 l
WINO	45 zł / but.

Z poważaniem
Sabina Jędra-Smuda
Dyrektor Hotelu Perła
Tel. 501 061 978
e-mail: dyrekcja@hotelperla.com.pl
www.hotelperla.com.pl