

PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZCIN W RESTAURACJI HOTELU HP PARK PLAZA WE WROCŁAWIU

W tym wyjątkowym dniu dla Państwa Dziecka przygotowaliśmy specjalną propozycję. Mamy nadzieję, że ten wspaniały moment zechcą Państwo świętować w Restauracji Hotelu HP Park Plaza.

W DNIU PRZYJĘCIA PROPONUJEMY:

- ✓ uroczyste nakryty stół z dekoracją kwiatową
- ✓ specjalne menu, dopasowane indywidualnie do Państwa potrzeb i gustów kulinarnych zaproszonych Gości, w tym również dzieci
- ✓ tort okolicznościowy oraz ciasta przygotowane w naszej cukierni specjalnie dla Państwa, zgodnie z indywidualnym zamówieniem
- ✓ dla Gości przyjezdnych nocleg ze śniadaniem w cenie specjalnej;
- ✓ parking bezpośrednio przy hotelu, dozorowany, z rabatem 25%;

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- ✓ zarezerwowanie terminu przyjęcia, zaliczka w wysokości 500 PLN
- ✓ pozostała płatność w dniu imprezy, kartą płatniczą lub gotówką;
- ✓ w szczególnych przypadkach istnieje możliwość płatności przelewem na konto hotelu
- ✓ koszt parkingu dla Gospodarzy imprezy na czas trwania przyjęcia wliczony w cenę menu

PROPOZYCJA MENU (DO WYBORU)

Zestaw w cenie ok. 210-220 PLN/ os.

ZAKĄSKA ZIMNA, prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji

- ✓ Galantyna z łososia i sandacza
- ✓ Mus cielęcy w omlecie szpinakowym
- ✓ Rostbef aromatyzowany trawą żubrową
- ✓ Pierś z kaczki sous vide na pikantnej sałatce z gruszki

ZUPA, prosimy wybrać 1 z poniższych propozycji

- ✓ krem pomidorowy z pianką serową i bazylią
- ✓ krem borowikowy
- ✓ zupa z cukinii z kurczakiem i makaronem
- ✓ rosół z makaronem domowym
- ✓ consomme z cielęciny i borowików
- ✓ lub inna zupa do ustalenia

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

prosimy wybrać max. 3 z poniższych propozycji

- ✓ Rolada z indyka z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie z papryki
- ✓ Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie porowo-estragonowym
- ✓ Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie z borowików
- ✓ Schab duszony w cydrze aromatyzowany trawą żubrową na kapuście zasmażanej
- ✓ Rolady wołowe w sosie myśliwskim
- ✓ Polędwica z dorsza sous-vide warzywami
- ✓ Filet z sandacza zapiekany z mozzarellą i szpinakiem



DANIA WEGETARIAŃSKIE (opcja)

- ✓ Tarty serowe z warzywami
- ✓ Cukinie faszerowane pieczarkami papryką i serem
- ✓ Tortelloni z ricottą szpinakiem i sosem ziołowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, frytki, krokiety ziemniaczane, ryż

jarzyny gotowane na parze

SURÓWKI DOMOWE

prosimy wybrać max. 3-4 z poniższych propozycji

buraczki, kapusta biała, marchewka z brzoskwinią (jabłkiem), por z jabłkiem, seler z

bakaliami lub mix świeżych sałat z malinowym vinegrette

DLA DZIECI (OPCJA)- 50 % ceny

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z frytkami, sałatka sezonowa lub inne ulubione danie do ustalenia

DESER

Tort okolicznościowy (również z personalizacją)

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne),

czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy lub inny do ustalenia

Owoce, patera ciast bankietowych

Na specjalne zamówienie fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi/ **25 PLN/os.**



NAPOJE (bez ograniczeń)

Kawa, herbata, woda mineralna, wybór soków

OFERTA WIN

(OPCJA) dodatkowo płatne

Kumala, RPA, (białe/czerwone), wytrawne, 0,75l, w cenie 49PLN

Santa Carolina Premio, Chile, (białe/czerwone), wytrawne, 0,75l, w cenie 50PLN

Rene Barbier, Hiszpania, (białe), deserowe, 0,75l, w cenie 65PLN

ZAKĄSKI ZIMNE

Cena zestawu 80 PLN / os.

RAZEM ok. 450- 500 g/ os.

- ✓ Terryna z dorsza w glonach nori
- ✓ Łosoś wędzony z serem ricottą i świeżym ogórkiem
- ✓ Rostbef po angielsku z kremem chrzanowym
- ✓ Terryna drobiowa z suszonymi pomidorami i bazylią
- ✓ Mini roladki biszkoptowe z fetą i warzywami
- ✓ Sałatka z makaronem ryżowym, grillowanym kurczakiem, orzechami, selerem naciowym, papryką i oliwkami
- ✓ Warzywa świeże i konserwowe, pikle
- ✓ Pieczywo, masła smakowe, sosy do mięs

HOTEL HP PARK PLAZA****

ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław



tel. + 48 71 3208400
hpwroclaw@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU TELEFONICZNEGO LUB MAILOWEGO

Dariusz Serwatka

Z-ca Dyrektora Hotelu ds. Gastronomii

dserwatka@hotelepark.pl tel. 502 427 186

Magdalena Rogalska, Kierownik Restauracji

mrogalska@hotelepark.pl tel. +48 (71) 32 08 560