



TRAUGUTTA3

HOTEL



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE



ZAPLANUJ SPOTKANIE PEŁNE MAGII ŚWIĄT
W NAJBARDZIEJ ŚWIĄTECZNYM HOTELU W POLSCE!

AUTORSKIE MENU, ŚWIĄTECZNA STREFA DO ZDJĘĆ, STYLOWE DEKORACJE,
WYJĄTKOWA OPRAWA MUZYCZNA, LIMITOWANE KOLEKCJE PREZENTOWE,
ŚWIĄTECZNY KLIMAT GRATIS!



TRAUGUTTA3

HOTEL



KOLACJA SERWOWANA 155ZŁ/OS.

PRZEKĄSKA (WYBÓR JEDNEJ)

- TATAR ZE ŚLEDZIA / KREWETKA W CIEŚCIE FILO / BOROWIK
- PATE Z GĘSI / POMARAŃCZE KARMELIZOWANE / GRZANKA / MUS Z CZERWONEJ CEBULI
- TATAR Z JELENIA / MARYNOWANY BOROWIK / MUS Z LUBCZYKU I JAŁOWCA
- CARPACCIO Z BURAKA / PIKLOWANE JABŁKO / KARMELIZOWANY ORZECH / MANDARYNKA W MIODZIE

ZUPA (WYBÓR JEDNEJ)

- BARSZCZ CZERWONY / WĘDZONY JESIOTR / PIEROŻEK RYBNY
- KREM Z SUSZONYCH GRZYBÓW / BABKA ZIEMNIACZANA / KWAŚNA ŚMIETANA / SZCZYPIOR
- CONSOME WOŁOWE / CHINKALI Z MIĘSEM

DANIE GŁÓWNE (WYBÓR JEDNEGO)

- GRILLOWANY SANDACZ / GNOCCHI Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM / BLANSZOWANY DZIKI BROKUŁ
- PIECZONY ŁOSOŚ / CZARNA SOCZEWICA / SOS Z PIERNIKOWO-POMARAŃCZOWY
- KONFITOWANA NOGA Z KACZKI W POMARAŃCZACH / JABŁKO PIECZONE Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ / GRATIN DYNIOWO-ZIEMNIACZANE
- KOFTA Z JELENIA / SOS Z WĘDZONEJ ŚLIWKI / KOPYTKA / PIECZONE WARZYWA

DESER*

*PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 20 OSÓB - ŚWIĄTECZNY BUFET SŁODKI

- TORT PIERNIKOWY Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ
- MAKOWIEC ŚWIĄTECZNY
- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I BAKALIAMI
- PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE
- ORZESZKI Z NADZIENIEM

*PRZY REZERWACJACH PONIŻEJ 20 OSÓB - DESER SERWOWANY (WYBÓR JEDNEGO)

- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I BAKALIAMI

KAWA Z EKSPRESU / HERBATY SMAKOWE / WODA / KOMPOT Z SUSZU



PAKIET ZIMNYCH PRZEKĄSEK +70ZŁ/OS.

POWYŻEJ 30 OSÓB W BUFECIE (WSZYSTKIE WYMIENIONE POZYCJE)
PONIŻEJ 30 OSÓB W STOLE GOŚCI (WYBÓR 6)

- TATAR Z ŁOSOSIA Z MARYNOWANYM BOROWIKIEM
- CARPACCIO Z BURAKA / POMARAŃCZA / ORZECH WŁOSKI
- TRIO KREWETEK: TORPEDO / ZIEMNIACZANA / W CIEŚCIE FILO / MUS LIMONKOWY
- BABKA Z SUSZONYMI GRZYBAMI / ŚLEDŹ / GZIK
- TATAR Z JELENIA / TATAR WOŁOWY
- FILET Z PIECZONEGO ŁOSOSIA Z SAŁATKĄ JARZYNOWĄ
- MIĘSA SUSZONE (KARKÓWKA / SCHAB / ROSTBEF)
- TERRINA Z RYB SŁODKOWODNYCH Z RODZYNKAMI
- PASZTET Z MIĘSA JELENIA Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- SAŁATKA JARZYNOWA Z KAWIOMEM Z PSTRĄGA
- KARP W GALARECIE Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM
- PIECZONY KARCZEK
- SOS TATARSKI

DODATKOWO POLECAMY:

- JESIOTR WĘDZONY | OK. 2KG | 590 ZŁ
- ŁOSOŚ PIECZONY W CAŁOŚCI | OK. 2KG | 990 ZŁ
- WĘGORZ WĘDZONY | OK. 1,5 KG | 590ZŁ
- KACZKA NADZIEWANA MIĘSEM Z JELENIA OK. 2KG | 390 ZŁ

REKOMENDOWANE WINO:

- BIAŁE WYTRAWNE LUMA (WŁOCHY SYCYLIA) | 65 ZŁ
- CZERWONE WYTRAWNE PRIMITIVO (WŁOCHY PUGLIA) | 65 ZŁ

BUFET DAŃ GORĄCYCH +60ZŁ/OS.

KOLEJNE DANIE GORĄCE - POWYŻEJ 30 OSÓB (WYBÓR 4 POZYCJI)

- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI Z SEREM I PRAŻONĄ CEBULKĄ
- PIEROGI Z DZICZYZNĄ
- CHINKALI WOŁOWE W BULIONIE Z WARZYWAMI
- MIĘTUS SMAŻONY / MULE
- RAGOUT Z BOCZNIAKÓW / SMAŻONY FILET KARPIA
- KAPUSTA Z GRZYBAMI I WĘDZONĄ ŚLIWKĄ
- BABKA ZIEMNIACZANA Z GRZYBAMI LEŚNYMI
- NOGA Z KACZKI / PIECZONE JABŁKO Z ŻURAWINĄ
- KOFTY Z SARNY W SOSIE DEMI GLACE
- SZASZŁYK Z ŁOSOSIEM I KREWETKĄ



WARUNKI REALIZACJI

WARUNKI REZERWACJI

- POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPLATA ZADATKU – W BIURZE LUB PRZELEWEM BANKOWYM (MBANK 14 1140 1775 0000 2496 7200 1003 SWIFT BREXPLPWMBK).
- W PRZYPADKU REZYGNACJI Z PRZYJĘCIA ZADATEK NIE PODLEGA ZWROTOWI.
- OSTATECZNE POTWIERDZENIE ILOŚCI OSÓB 7 DNI PRZED TERMINEM PRZYJĘCIA.

SALA

- **REZERWACJE 12-18 OSÓB** | ORGANIZACJA W RESTAURACJI REGIMENT - KARTA MENU RESTAURACJI.
- **REZERWACJE POWYŻEJ 18 OSÓB** | ORGANIZACJA NA SALI BANKIETOWEJ ROBINIA - ZA POTWIERDZENIEM DOSTĘPNEGO MIEJSCA.
- **MOŻLIWOŚĆ REZERWACJI SALI NA WYŁĄCZNOŚĆ** | ZALEŻY OD POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI - DO POTWIERDZENIA
- **CZAS TRWANIA KOLACJI Z PRZEKĄSKAMI** DO 5 GODZIN
- **CZAS TRWANIA KOLACJI BEZ PRZEKĄSEK** DO 3 GODZIN
- **REZERWACJA SALI** | PON. – SOB. DO GODZ. 22:00, ND. DO GODZ. 20:00. PRZEDŁUŻENIE WYNAJMU SALI PŁATNE 1000 ZŁ/GODZINA.
- SALA MOŻE ZAPEWNIĆ **OPŁATEK** ORAZ **MUZYKĘ NA ŻYWO** W POSTACI WYSTĘPU PIANISTY - CENA DO USTALENIA.
- HOTEL TRAUGUTTA3 I RESTAURACJA REGIMENT NIE ZEZWALA NA WNOSZENIE JEDZENIA SPOZA OBIEKTU.
- **ALKOHOL GOŚCI** | MOŻLIWE JEST WNIESIENIE WŁASNEGO ALKOHOŁU NA SALĘ BANKIETOWĄ ROBINIA.
- OPŁATA KORKOWA WYNOŚI 20ZŁ/OSOBA DOROSŁA. W RESTAURACJI REGIMENT SERWOWANY JEST WYŁĄCZNIE ALKOHOŁ RESTAURACJI.

REZERWACJE I ZAMÓWIENIA

TEL. +48 790 414 333

E-MAIL: MARKETING@HOTELTRAUGUTTA3.PL

