



Hotel Prezydent
★ ★ ★ blisko natury



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE – 170 zł/os.

Uroczysty obiad:

Przystawka: Marynowana polędwica wieprzowa / chrupiący koszyk z ciasta francuskiego / sos pieczarkowy

Zupa: Rosół z kaczki / makaron babuni / pietruszka

Danie Główne: Pierś z kurczęcia w boczku / maślakowe ragout z warzywami / ziemniaki w tymianku

Deser: Lody waniliowo-śmietankowe / bita śmietana / migdałowe płatki / ciepły sos z leśnych malin

Uroczysty obiad dla najmłodszych (50 zł/dziecko)

Zupa: Rosół z kurczaka / makaron babuni

Danie Główne: Pierś z kurczaka w płatkach migdałowych / frytki / surówka z marchwi i ananasa

Deser: Lody waniliowe / sos czekoladowy / karmelowa dekoracja

Zimne przekąski:

- Boczek, schab hotelowej wędzarni
- Pasztet z dzika z żurawiną
- Schab w trzech pieprzach
- Pieczeń z karkówki z czosnkiem i ziołami
- Wędzony łosoś w koperkowym sosie
- Marynaty
- Sałatka z kurczakiem i ananase
- Sałatka z kalafiora z rzodkiewką i szczypiorkiem
- Pieczywo i masło smakowe

Ciepła kolacja:

Kark w pieczeniowym sosie / kluska śląska / bukiet surówek

Hotelowe łakocie:

Tarta jabłkowa, sernik, ciasto czekoladowe, owoce

W cenę przyjęcia wliczone są:

Zaprezentowane menu,

Napoje niegazowane (0,7l napoju na osobę), woda mineralna, bufet z kawą i herbatą,

Wynajęcie sali na 6 godz. Każda kolejna rozpoczęta godzina 200 zł.

Koszty dodatkowe: Tort, alkohol, korkowe 15 zł/butelka, pokrowce 5 zł/szt.

Rezerwacje przyjmuje:

Marzena Domagała – Szef Gastronomii

e-mail: gastronomia@prezydenthotel.pl

tel. 609 301 904 lub 44 710 13 22