

Komunia



Oferta cenowa na 2025rok

Cena 225zł/os

Obiad (zupa + danie główne)
Danie kolacyjne
Zimna płyta
Soki owocowe, woda mineralna
w dzbankach
Serwis kawowy
Wynajem sali / części sali
Obsługa kelnerska
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece, żywe
kwiaty, materiały dekoracyjne)

Cena 240zł/os

Obiad (zupa + danie główne)
Deser
Danie kolacyjne
Zimna płyta
Soki owocowe, woda
mineralna w dzbankach
Serwis kawowy
Wynajem sali / części sali
Obsługa kelnerska
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece,
żywe kwiaty, materiały
dekoracyjne)

Cena 269zł/os

Obiad (zupa + danie główne)
Deser
I Danie kolacyjne
II Danie kolacyjne
Zimna płyta
Soki owocowe, woda mineralna
w dzbankach
Serwis kawowy
Wynajem sali / części sali
Obsługa kelnerska
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece, żywe
kwiaty, materiały dekoracyjne)

*Oferta nie obejmuje: napoi gazowanych 0,5l (Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up), alkoholu, wyrobów
cukierniczych (ciasto, tort, paczki z ciastem dla gości) innych atrakcji.

*Cennik dla dzieci:

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (serwujemy tylko zupę)

Dzieci 4-10 lat – 50% ceny wybranego menu

Czas trwania przyjęcia do 8 godzin, ale nie dłużej niż do godz. 21.00

Przystawka – 18 zł/os (jedna do wyboru)

Róża z łososia wędzonego z sosem tatarskim i grzanką
Pieróg z ciasta filo na lekkiej sałatce z owocem granatu

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią
Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne (jedno do wyboru)

Filet z kurczaka nadziewany suszonym pomidorem
i szpinakiem na puree z kalafiora
Pieczona polędwiczka wieprzowa
z farszem drobiowo - pieczarkowym w sosie porowym
De volaille (masło, pietruszką)
Zrazy wołowe w sosie własnym

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Smażone cząstki ziemniaków
Szyszki ziemniaczane
Kluski śląskie

Surówka (jedna do wyboru)

Zestaw surówek podany wieloporcyjowo
(seler, marchew, kapusta biała)
Sałatka wiosenna
Kapusta biała zasmażana
Buraczki na zimno

Deser (jeden do wyboru)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
Deser malinowy z lodem waniliowym i kruszoną bezą

Menu dla dzieci:

Rosół/ pomidorowa z makaronem
Drobiowe "nuggetsy" smażone w panierce z frytkami
Pierś z kurczaka grillowana z opiekany ziemniakami

Kolacja

Mini burger drobiowy
Naleśnik z serem i bitą śmietaną

I danie kolacyjne

(w ofercie 269zł/os) do wyboru z propozycji dania głównego +
dodatki + surówki

Danie kolacyjne / II danie kolacyjne (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem
Paprykarz z indyka z kluskami kładzionymi
Żurek staropolski

Zimna płyta:

Półmiski przekąsek, wędlin i serów

Sałatki (dwa rodzaje do wyboru)

Sałatka z wędzonym łososiem
Grecka z serem typu feta
Sałatka z tortellini

Ryby (dwa rodzaje do wyboru)

Śledź w oleju z cebulą,
Śledź w curry
Ryba po meksykańsku
Galareta drobiowa
Pieczywo jasne i ciemne

Bez ograniczeń

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy)
Woda niegazowana, gazowana w dzbankach
Serwis kawowy

Możliwość wymiany za dopłatą (danie główne)

Udko z kaczki w sosie żurawinowym - 14 zł/os
Łosoś grillowany w sosie koperkowym - 14 zł/os

Propozycje za dopłatą:

Napoje gazowane Pepsi Cola 0,5 l
(Pepsi, Mirinda, 7 up bez ograniczeń) - 14 zł/os
Lampka wina półwytrawnego (150ml) - 12 zł
Porcja drugiego mięsa do obiadu - 17 zł/os
Patery z ciastem - 16 zł/os
Patery z owocami sezonowymi - 13 zł/os
Tort - 25 zł/os
Paczka z ciastem (700g) - 35 zł/szt

Pojemniki do pakowania po imprezie we własnym zakresie.
Możliwość zakupu pojemnika na miejscu - 3 zł/szt

Hotel Łokietek
Grzegorz Kafel
ul.Ojcowska 126, 32-089 Czajowice

Manager
Joanna Szlachta
+48 882 810 829

www.hotel-lokietek.pl
recepja@hotel-lokietek.pl
+48 12/ 397 22 22

