

Przyjęcia okolicznościowe

Oferta cenowa na 2025 rok



Zestaw I w cenie 70zł/os

Obiad (zupa + danie główne)
soki owocowe, woda mineralna w dzbankach,
serwis kawowy
Wynajem Sali/ części Sali
Obsługa kelnerska
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece,
żywe kwiaty)

Deser dodatkowo płatny 20zł/os

*Czas trwania przyjęcia do 4 godzin, ale nie dłużej niż do godz.21.00

Zestaw II w cenie 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)

Zestaw III w cenie 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)

Zestaw IV w cenie 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)

*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 zupeł)

Dzieci 4-10 lat – 50% ceny wybranego menu

* Czas trwania przyjęcia do 8 godzin, ale nie dłużej niż do godz. 22.00 (menu 225zł i 240zł)
przyjęcia do 10 godzin, ale nie dłużej niż do godz.3.00 (menu 269zł)

Przystawka za dodatkową dopłatą - 18 zł/os

Tatar ze śledzia z grzanką
Polędwiczki z indyka w sezamie z sosem andaluzyjskim
Róża z łososia wędzonego z sosem tatarskim i grzanką

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią
Krem z brokułów z grzankami
Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
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
Pieczeń z polędwiczki wieprzowej i boczku
w sosie z musztardy francuskiej
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
De volaille (masło + pietruszka)
Kieszeń z kurczaka faszerowana pieczarkami i cebulą w sosie
serowym
Kotlet Genua ze schabu
Medaliony ze schabu w sosie myśliwskim



Tradycyjny kotlet schabowy
Rolada z indyka z farszem szpinakowo-czosnkowym
w sosie bazyliowym
Szaszłyk drobiowy z warzywami
Filet z miruny panierowany/ z pieca w sosie koperkowym

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem/ puree
Dufinki/ szyszki ziemniaczane
Ryż biały/ ryż z warzywami
Smażone części ziemniaków
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Frytki

Surówka (jedna do wyboru)

Zestaw surówek podany wieloporcjowo
(seler, marchew, kapusta biała/ kiszona)
Sałatka wiosenna
Warzywa parowane
Kapusta zasmażana biała lub czerwona
Buraczki zasmażane/ na zimno

Deser (jeden do wyboru)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
Wiśniowe marzenie z lodem waniliowym
Karmelizowana gruszka z lodem waniliowym w sosie śmietanowym
Deser malinowy z lodem waniliowym i kruszoną bezą
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Danie kolacyjne / II danie kolacyjne (jedno do wyboru)

Barszcz z krokietem/ pasztecikiem
Paprykarz z indyka z kluskami kładzionymi
Bogracz z wołowiny z kluseczkami
Żurek staropolski
Zupa gulaszowa

I danie kolacyjne

(w ofercie 269 zł/os)

do wyboru z propozycji dania głównego + dodatki + surówki

Menu dla dzieci:

Rosół/ pomidorowa z makaronem
Drobiowe "nuggetsy" smażone w panierce z frytkami
Pierś z kurczaka grillowana z opiekany ziemniakami
Naleśnik z serem i bitą śmietaną

Zastrzegamy możliwość zmiany cen w przypadku znacznej podwyżki.

Zimna płyta:

Półmiski z przekąskami

Salatki (dwa rodzaje do wyboru)

Jarzynowa
Grecka z serem typu feta
Gyros z kurczakiem
Sałatka z wędzonym łososiem
Sałatka z tuńczykiem i mozzarellą
Brokułowa z jajkiem i słonecznikiem

Ryby (dwa rodzaje do wyboru)

Śledź w oleju z cebulą
Śledź w curry

Rolmopsy

Ryba po meksykańsku

Galarety (jeden rodzaj do wyboru)

Drobiowa lub z golonki
Pieczywo jasne i ciemne

Bez ograniczeń

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

Propozycje za dopłatą:

Napoje gazowane Pepsi Cola 0,5 l
(Pepsi, Mirinda, 7 Up – wystawione na bufecie) - 10 zł/szt
Lampka półwytrawnego wina (150ml) - 12 zł
Lampka wina musującego (100 ml) - 10 zł
Pater z owocami sezonowymi - 13 zł/os
Pater z ciastem - 16 zł/os
Paczka z ciastem - 35 zł/szt
Tort - 25zł/os
Porcja drugiego mięsa do obiadu - 17zł/os
Obiad wieloporcjowy :
Porcja mięsa - 17 zł/szt
Dodatek do obiadu wieloporcjowego - 7 zł/os

Możliwość wymiany za dopłatą (danie główne)

Pierś z kaczki w sosie żurawinowym - 15 zł/os
Łosoś grillowany w sosie koperkowym - 15 zł/os

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

HOTEL ŁOKIETEK

Grzegorz Kafel

ul. Ojcowska 126, 32-089 Czajowice

+48 12 397 22 22

recepca@hotel-lokietek.pl

Joanna Szlachta

+48 882 810 829

