

Dostępne sale - Hotel Olympic / koszt na wyłączność poniżej 20 osób

- *Jupiter max . 35 osób - sala na wyłączność/ jednorazowy koszt 300 zł*
- *Agora max . 25 osób -sala na wyłączność koszt 200 zł*
- *Atena max. 50 osób - sala na wyłączność koszt 200 zł*

Akceptujemy:

- *Alkohol we własnym zakresie opłata korkowa*
- *Wypieki cukiernicze przygotowane we własnym zakresie opłata talerzykowa - 5 zł / os.*

Polecamy

- *Fontannę z czekolady*
- *Wypieki cukiernicze*
- *Udziec pieczony*
- *Alkohol w promocyjnych cenach*
- *Bufet kawowy*
- *Dekorację sali*

Przedłużenie przyjęcia po północy- dodatkowa opłata 199 zł/h
Opakowania jednorazowe - 2 zł / szt.

Dzieci do lat 3 - gratis
Dzieci do lat 6 - 50 % ceny

Hotel Olympic
ul. Leśna 15 a
64-510 Wronki
tel. (+48) 67 25 45 500
marketing@hotel-olympic.pl

Kontakt:
Dominika Mrowińska
+48 694 077 099
Julia Machaj
+48 696 136 791

Przyjęcia rodzinne



Szanowni Goście

Poniżej przedstawiamy propozycję Menu na uroczystości rodzinne - każda wersja oczywiście podlega indywidualnej modyfikacji i wycenie .

Cena uzależniona jest od doboru dań ale również znaczenie ma liczba osób .

Uroczystości organizujemy dla min. 20 osób - nie licząc dzieci - wówczas otrzymujecie Państwo salę na wyłączność .

W przypadku uroczystości rodzinnej poniżej 20 osób proponujemy Państwu przygotowanie stolika w Restauracji lub wynajęcie sali na wyłączność za dopłatą .

Menu I - 109 zł/os.

Zupa	Dodatki	Deser
Rosół z makaronem	- Ziemniaki gotowane z koperkiem - Pieczone cząstki ziemniaków - Pyzy - Bukiet surówek - Warzywa gotowane z masłem	- Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną - Kawa/ herbata
Danie główne		Napoje
(2,0 porcje na osobę)		- Sok 0,3 l - Woda bez limitu
- Kotlet de volaille - Kotlet schabowy z pieczarkami - Zraz ze schabu z sosem pieczeniowym		

Menu II - 129 zł

Zupa	Dodatki	Zimny bufet 1 porcja
Krem z zielonych warzyw z selerem naciowym	- Ziemniaki gotowane z koperkiem - Pieczone cząstki ziemniaków - Kluski śląskie - Bukiet surówek - Warzywa gotowane z masłem	- Galantyna z kurczaka - Schab z pistacjami i suszonymi pomidorami - Szparagi w szynce - Salatka grecka - Buleczki wypiekane 2 szt./os. - Maselka smakowe
Dania główne	Deser	Napoje
(2 porcje na osobę)	- Tiramisu - Kawa/ herbata	- Sok 0,3 l - Woda bez limitu
- Kotlet de volaille - Karkówka w sosie pieczeniowym - Kotlet schabowy z pieczarką - Polędwiczki w sosie borowikowym		

Menu III - 139 zł/os.

Zupa	Dodatki	Zimny bufet 1,5 porcji
Rosół z lanymi kluskami	- Ziemniaki gotowane z koperkiem - Frytki - Pyzy - Bukiet surówek - Warzywa gotowane - Kapusta modra zasmażana	- Galantyna z kurczaka - Jajko w szynce na sałatce jarzynowej - Kurczak w majonezie - Schab ze śliwką - Buleczki wypiekane 2 szt./os. - Maselka smakowe
Danie główne	Deser	Napoje
(2,5 porcji na osobę)	- Ciasto domowe 120 g - Kawa/ herbata	- Sok 0,3 l - Woda bez limitu
- Kotlet drobiowy - Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta - Karkówka z sosem pieczeniowym - Roladka drobiowa w sosie kurkowym		

Menu IV - 149 zł

Zupa	Dodatki	Zimny bufet 1,5 porcji
Krem pomidorowy z serem lazur	- Ziemniaki gotowane z koperkiem - Pieczone cząstki ziemniaków - Kopytka - Surówka z białej kapusty - Fasolka szparagowa z bułką tartą	- Mini burgery - Schab z morelą - Roladka z łososia i szpinaku - Salatka grecka - Salatka ryżowa z kurczakiem i ananasem - Buleczki wypiekane 2 szt./os. - Maselka smakowe
Dania główne	Deser	Napoje
(2 porcje na osobę)	- Ptasie mleczko - Kawa/ herbata	- Sok 0,3 l - Woda bez limitu
- Kotlet de volaille - Zraz wołowy w sosie pieczeniowym - Kotlet schabowy chłopski - Roladka z brokulem i lazurem w sosie śmietanowym		