

Podane zestawy to tylko przykłady i na Państwa życzenie możemy zaserwować dania przygotowane według indywidualnie ułożonego menu, również w opcji dietetycznej, wegetariańskiej lub wegańskiej.

Przykładowe zestawy menu przedstawione w ofercie dotyczą przyjęć dla min. 12 osób.

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

Polecamy:

- Alkohol w promocyjnych cenach
- Wypieki cukiernicze
- Bufet kawowy
- Fontannę czekolady
- Dekorację sali

Akceptujemy:

- Alkohol we własnym zakresie - korkowe 10 zł/ butelka
- Wypieki cukiernicze przygotowane we własnym zakresie- talerzykowe 4 zł/os.

Przedłużenie przyjęcia po północy- dodatkowa opłata 160 zł/h

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

Menu I - 79 zł/os.

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne

(1,5 porcji na osobę)

- Kotlet de volaille
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Karkówka z sosem pieczeniowym

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone cząstki ziemniaków
- Pyzy
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane z masłem

Deser

- Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Kawa/ herbata

Napoje

- Sok 0,3 l
- Woda bez limitu

Menu III - 129 zł/os.

Zupa

- Rosół z lanymi kluskami

Danie główne

(2,5 porcji na osobę)

- Kotlet drobiowy
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta
- Karkówka z sosem pieczeniowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone cząstki ziemniaków
- Pyzy
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane
- Kapusta modra zasmażana

Deser

- Ciasto domowe 120 g
- Kawa/ herbata

Zimny bufet 1,5 porcji

- Galantyna z kurczaka
- Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
- Kurczak w majonezie
- Schab ze śliwką
- Bułeczki wypiekane 2 szt./os.
- Maselka smakowe

Napoje

- Sok 0,3 l
- Woda bez limitu

Menu II - 109 zł

Zupa

- Krem z zielonego groszku

Dania główne

(2 porcje na osobę)

- Kotlet de volaille
- Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- Kotlet schabowy z pieczarką
- Roladka w sosie kurkowym

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone cząstki ziemniaków
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane z masłem

Deser

- Tiramisu
- Kawa/ herbata

Zimny bufet 1 porcja

- Kurczak w majonezie
- Schab ze śliwką
- Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
- Sałatka grecka
- Bułeczki wypiekane 2 szt./os.
- Maselka smakowe

Napoje

- Sok 0,3 l
- Woda bez limitu

Menu IV - 149 zł

Zupa

- Krem pomidorowy z serem lazur

Dania główne

(2 porcje na osobę)

- Kotlet de volaille
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- Kotlet schabowy chłopski
- Roladka z brokułem i lazurem w sosie śmietanowym

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone cząstki ziemniaków
- Kopytka
- Surówka z białej kapusty
- Fasolka szparagowa z bułką tartą

Deser

- Ptasia mleczko
- Kawa/ herbata

Zimny bufet 1,5 porcji

- Mini burgery
- Schab z morelą
- Roladka z lososia i szpinaku
- Sałatka grecka
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
- Bułeczki wypiekane 2 szt./os.
- Maselka smakowe

Napoje

- Sok 0,3 l
- Woda bez limitu