



**Niepowtarzalne przyjęcia rodzinne  
w wyjątkowym miejscu**

# Menu I

Cena: 69 zł/os.

Czas - 4 h

## Zupa

- Rosół z makaronem

## Dania główne

(1,5 porcji na osobę)

- Panierowany 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 prażonymi migdałami

## Deser

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

## Napoje

- Sok 0,3 l/os.
  - Woda bez limitu
- 

# Menu II

Cena: 99 zł/os.

Czas - 6 h

## Zupa

- Zupa cebulowa z grzanką

## Dania główne

(2 porcje na osobę)

- Panierowany kotlet de volaille
- Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- Roladka drobiowa z brokułem i fetą

## Dodatki

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

## Deser

- Lekki sernik z sosem mango
- Kawa/herbata

## Zimny bufet

- Kurczak w majonezie
- Schab ze śliwką
- Jajko w szynce na sałatce
- Buteczki wypiekane
- Masełka smakowe

## Napoje

- Sok 0,3 l/os.
- Woda bez limitu

# Menu III

Cena: 139 zł/os.

Czas - 6 h

## Zupa

- Krem ze świeżych pomidorów z szynką parmeńską i serkiem mascarpone

## Dania główne

(2 porcje na osobę)

- Koperta ze schabu z serem i szynką
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- Roladka w sosie kurkowym
- Soczysty filet drobiowy z serem mozzarella i suszonymi pomidorami

## Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone cząstki ziemniaków
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane z prażonymi migdałami
- Kapusta czerwona zasmażana

## Deser

- Parfait z kremem sezonowym i świeżymi owocami
- Kawa/herbata

## Zimny bufet

- Galantyna z kurczaka
- Schab z morelą
- Łosoś w galarecie
- Sałatka grecka
- Sałatka z pieczonym burakiem i fetą
- Bułeczki wypiekane
- Masełka smakowe

## Napoje

- Sok 0,3 l/os.
- Woda bez limitu

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

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

## Przedłużenie przyjęcia:

- Przed północą - 85 zł/h
- Po północy - 160 zł/h

## Akceptujemy:

- wypieki cukiernicze przygotowane we własnym zakresie - talerzykowe 3 zł/os.
- alkohol we własnym zakresie - korkowe 10 zł/butelkę

## Dodatkowo polecamy:

- alkohol w promocyjnych cenach
- wypieki cukiernicze (ciasta, torty)
- fontannę czekolady
- dekorację sali



## Kontakt:

Hotel Olympic

ul. Leśna 15 A

64-510 Wronki

tel. (+48) 67 25 45 500

[marketing@hotel-olympic.pl](mailto:marketing@hotel-olympic.pl)