

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 <ul style="list-style-type: none">Rosół z makaronem	Dodatki <ul style="list-style-type: none">Ziemniaki gotowane z koperkiemPieczone cząstki ziemniakówPyzyBukiet surówekWarzywa gotowane z prażonymi migdałami	Deser <ul style="list-style-type: none">Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietanąKawa/ herbata
Danie główne (1,5 porcji na osobę) <ul style="list-style-type: none">Kotlet de volailleKotlet schabowy z pieczarkamiKarkówka z sosem pieczeniowym		Napoje <ul style="list-style-type: none">Sok 0,3 lWoda bez limitu

Menu II - 109 zł

Zupa <ul style="list-style-type: none">Krem z brokuła	Dodatki <ul style="list-style-type: none">Ziemniaki gotowane z koperkiemPieczone cząstki ziemniakówKluski śląskieBukiet surówekWarzywa gotowane z prażonymi migdałami	Zimny bufet 1 porcja <ul style="list-style-type: none">Kurczak w majonezieSchab ze śliwkąJajko w szynce na sałatce jarzynowejSalatka greckaBuleczki wypiekane 2 szt./os.Maselka smakowe
Dania główne (2 porcje na osobę) <ul style="list-style-type: none">Kotlet de volailleZraz wieprzowy w sosie pieczeniowymKoperta ze schabuRoladka w sosie kurkowym	Deser <ul style="list-style-type: none">Ptasie mleczko z kruszonkąKawa/ herbata	Napoje <ul style="list-style-type: none">Sok 0,3 lWoda bez limitu

Menu III - 129 zł/os.

Zupa <ul style="list-style-type: none">Rosół z lanymi kluskami	Dodatki <ul style="list-style-type: none">Ziemniaki gotowane z koperkiemPieczone ziemniaki z rozmarynemPyzyBukiet surówekWarzywa gotowane z prażonymi migdałamiKapusta modra zasmażana	Zimny bufet 1,5 porcji <ul style="list-style-type: none">Galantyna z kurczakaJajko w szynce na sałatce jarzynowejKurczak w majonezieSchab ze śliwkąSalatka greckaBuleczki wypiekane 2 szt./os.
Danie główne (2,5 porcji na osobę) <ul style="list-style-type: none">Kotlet drobiowyRoladka drobiowa ze szpinakiem i serem fetaKarkówka z sosem pieczeniowymPolędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	Deser <ul style="list-style-type: none">Ciasto domowe 120 gKawa/ herbata	Kolacja <ul style="list-style-type: none">Barszcz z pasztecikiem Napoje <ul style="list-style-type: none">Sok 0,3 lWoda bez limitu

Menu IV - 149 zł

Zupa <ul style="list-style-type: none">Krem pomidorowy z serem lazur	Dodatki <ul style="list-style-type: none">Ziemniaki gotowane z koperkiemPieczone cząstki ziemniakówKopytkaSurówka z białej kapustyFasolka szparagowa z bułką tartą	Zimny bufet 1,5 porcji <ul style="list-style-type: none">Mini burgerySchab z moreląRoladka z łososia i szpinakuSalatka greckaSalatka ryżowa z kurczakiem i ananaseBuleczki wypiekane 1,5 por./os.Maselka smakowe
Dania główne (2 porcje na osobę) <ul style="list-style-type: none">Kotlet de volailleZraz wołowy w sosie pieczeniowymKotlet schabowy chłopskiRoladka z brokułem i lazurem w sosie śmietanowym	Deser <ul style="list-style-type: none">TiramisuKawa/ herbata	Napoje <ul style="list-style-type: none">Sok 0,3 lWoda bez limitu