

Komunia

W IBB ANDERSIA HOTEL

I Komunia Święta to jeden z najważniejszych momentów w życiu Twojego dziecka.

W tym szczególnym dniu organizujemy przyjęcia komunijne w eleganckiej restauracji Flavoria lub dowozimy catering pod wybrany adres i obsługujemy uroczystość.

*Menu obiadowe
z deserem*

JUŻ OD 60 PLN / OS.



Member of
IBB HOTEL COLLECTION

Flavoria
RESTAURANT



poniżej przedstawiamy propozycje menu,
które na życzenie klienta mogą być dowolnie konfigurowane.

MENU SERWOWANE:

60 PLN

ZUPA - rosół z domowy z makaronem, warzywa korzenne

DANIE GŁÓWNE - kotlet de volaille, frytki, surówka sezonowa

DESER - ciasto czekoladowe, lody waniliowe

80 PLN

PRZYSTAWKA - szparagi z melonem, szynka dojrzewająca

ZUPA - krem z pieczonych buraków, ser feta, pesto z rukoli, migdały

DANIE GŁÓWNE - zraz wołowy, sos pieczeniowy, mus z modrej kapusty, gratin ziemniaczane z tymiankiem

DESER - jabłecznik, lody waniliowe

140 PLN

PRZYSTAWKA - pasztet z gęsiej wątroby, żurawina na razowej grzance

ZUPA - krem szparagowy z chorizo i crème fraîche

DANIE GŁÓWNE - pieczona noga z kaczki, szparagi,

purée chrzanowo-porowe, żurawina

DESER - sernik z wiśniami

+

KOLACJA ZIMNA W STÓŁ:

deska serów z winogronem

vitello tonnato z sosem kaparowo-tuńczykowym

schab z morelą

wrapy wegetariańskie

tatar ze śledzia na konfiturze z czerwonej cebuli

tatar wołowy z jajkiem

świeże liście szpinaku ze szparagami, truskawkami, orzechami włoskimi, skropione oliwą z oliwek i cytryną

sałatka nicejska z jajkiem i tuńczykiem

pieczywo, masło smakowe

MENU W STÓŁ:

120 PLN

ZUPA - 1 PORCJA NA OSOBE:

rosół z domowy makaronem, warzywa korzenne

dla dzieci: krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE NA PLATERACH W STÓŁ

- 2 PORCJE NA OSOBE

zraz wieprzowy z ogórkiem i boczkiem

kotlet de volaille

pieczona noga z kurczaka z jałowcem

pieczony filet z dorsza z cytrusami

dodatki skrobiowe - 2 porcje na osobę:

ziemniaki gotowane z koperkiem

frytki

pyzy

DODATKI WARZYNNE

- 2 PORCJE NA OSOBE:

kapusta czerwona zasmażana

zestaw surówek (biała kapusta, marchew, seler)

warzywa na parze z masłem

szparagi zielone z bułką tartą

CIASTO - 1,5 PORCJI NA OSOBE

jabłecznik

sernik

mini Panna cotta z malinami

sezonowe owoce

140 PLN

ZUPA - 1 PORCJA NA OSOBE

krem szparagowy z chorizo i crème fraîche

dla dzieci: krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE NA PLATERACH W STÓŁ

- 2 PORCJE OSOBA

zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem

kotlet de volaille

pieczona noga z kaczki

grillowany łosoś

dodatki skrobiowe - 2 porcje osoba

ziemniaki gotowane z koperkiem

frytki

pyzy

DODATKI WARZYNNE

- 2 PORCJE NA OSOBE

kapusta czerwona zasmażana

zestaw surówek (biała kapusta, marchew, seler)

warzywa na parze z masłem

szparagi zielone z bułką tartą

CIASTO - 1,5 PORCJI NA OSOBE

jabłecznik

sernik

mini Panna cotta z malinami

sezonowe owoce

160 PLN

ZUPA - 1 PORCJA NA OSOBE

krem szparagowy z chorizo i crème fraîche

dla dzieci: krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE NA PLATERACH W STÓŁ

- 2 PORCJE NA OSOBE

zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem

kotlet de volaille

pieczona noga z kaczki

grillowany łosoś

DODATKI SKROBIOWE - 2 PORCJE NA OSOBE

ziemniaki gotowane z koperkiem

frytki

pyzy

DODATKI WARZYNNE - 2 PORCJE NA OSOBE

CIASTO - 1,5 PORCJI NA OSOBE

kapusta czerwona zasmażana

zestaw surówek (biała kapusta, marchew, seler)

warzywa na parze z masłem

szparagi zielone z bułką tartą

CIASTO - 1,5 PORCJI NA OSOBE

jabłecznik

sernik

mini Panna cotta z malinami

sezonowe owoce

+

KOLACJA ZIMNA - 2 PORCJE NA OSOBE

łosoś gravlax na pumpniku

deska serów z winogronem

vitello tonnato z sosem

kaparowo-tuńczykowym

schab z morelą

wrapy wegetariańskie

tatar ze śledzia na konfiturze

z czerwonej cebuli

tatar wołowy z jajkiem

sałatka cesar z grillowanym kurczakiem

sałatka grecka

pieczywo, masło smakowe

PAKIET NAPOJÓW DO POWYŻSZYCH ZESTAWÓW MENU:

Zestaw 1 - 20 PLN/os. bez limitu do 3h

*każda kolejna godzina dopłata 10 PLN/os.

kawa z Ekspresu, wybór herbat, woda

niegazowana, soki owocowe w dzbankach

Zestaw 2 - 30 PLN/os. bez limitu do 3h

*każda kolejna godzina dopłata 15 PLN/os.

kawa z Ekspresu, wybór herbat, woda

niegazowana, soki owocowe w dzbankach,

napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite

0,2l

Zestaw 3 - 40 PLN/os. bez limitu do 3h

*każda kolejna godzina dopłata 20 PLN/os.

kawa z ekspresu, wybór herbat, woda

niegazowana, soki owocowe w dzbankach,

napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite

0,2l, lemoniady smakowe (np. arburowe)

Zestaw 4 - 50 PLN/os. bez limitu do 3h

*każda kolejna godzina dopłata 25 PLN/os.

kawa z ekspresu, wybór herbat, woda

niegazowana, soki owocowe w dzbankach,

napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite

0,2l, lemoniady smakowe (np. arburowe),

shake choco (czekoladowe, waniliowe),

smoothie owocowe

Do powyższych można dobrać dodatkowo:

• lampka Prosecco 12 PLN

• ampka wina (wytrawnego) białe/czerwone

125ml 12 PLN

• butelka wina (wytrawne białe/czerwone)

0,7l 50 PLN

• piwo butelkowe 0,5l 12 PLN

• piwo butelkowe Alcohol Free 0,33l 12 PLN

- **UROCZYSTOŚĆ MOŻLIWA W:**
 - hotelowej restauracji Flaviora w jednej z 3 sekcji (powierzchnia współdzielona)
 - w sali na wyłączność - za dopłatą 250 PLN za wynajem i przygotowanie sali
- **MOŻLIWE ZAMÓWIENIE SPECJALNEJ DEKORACJI SALI / NA STOŁY (USTALANA INDYWIDUALNIE)**
**w cenie podstawowe dekoracje stołów i krzesel*
- **5 MIEJSC PARKINGOWYCH DLA GOŚCI UROCZYSTOŚCI W DNIU WYDARZENIA GRATIS**
- **POKOJE DLA RODZINY GOŚCI UROCZYSTOŚCI W SPECJALNEJ CENIE**
- **DODATKOWO MOGĄ PAŃSTWO SKORZYSTAĆ Z:**
 - animacji dla dzieci indywidulanie dla każdej rodziny (zabawki, zajęcia i opieka animatorki w cenie)
koszt: do 4h - 400 PLN, każda kolejna godzina 100 PLN

KROKI REZERWACJI PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO W IBB ANDERSIA HOTEL

- **KROK 1.** Potwierdzenie rezerwacji terminu przyjęcia w formie wpłaty zadatku w wysokości 500 PLN, który wliczony będzie na poczet całego kosztu organizacji przyjęcia. W przypadku rezygnacji z imprezy zadatek nie podlega zwrotowi.
- **KROK 2.** Po ustaleniu orientacyjnej sumy organizacji przyjęcia komunijnego podpisujemy z Państwem umowę na jego organizację.
- **KROK 3.** Na 30 dni przed terminem imprezy wpłacają Państwo 50% szacunkowej sumy związanej z organizacją przyjęcia na konto bankowe Hotelu. Kwota zadatku jest odjęta od ostatecznej kwoty imprezy.
- **KROK 4.** Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia podają Państwo nie później, niż na 10 dni przed jego terminem. Ostatecznie podana liczba uczestników stanowić będzie podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.
- **KROK 5.** Pozostałą część wartości imprezy uiszczają Państwo najpóźniej na 7 dni przed datą rozpoczęcia przyjęcia.
- **KROK 6.** Pozostałe koszty nie zawarte w szacunkowej kalkulacji, a wynikające z zamówienia i spożycia dodatkowych potraw, bądź napoi podczas trwania przyjęcia, uregulują Państwo w dniu zakończenia imprezy gotówką / kartą kredytową, bądź przelewem.

WSZELKIE PŁATNOŚCI WINNY BYĆ DOKONYWANE:

- gotówką lub kartą kredytową w recepcji Hotelu
- przelewem na konto Hotelu:

Santander Bank Polska VIII Oddział w Poznaniu
 NR KONTA: 33 1090 1854 0000 0001 0687 9768

Zamawiający przyjęcie komunijne zobowiązuje się do uiszczenia opłaty ZAIKS.