

*18 urodziny 2026*

RESTAURACJA PRÓŻNA KACZKA  
HOTEL SCOUT ★★★

UL. DROGOWCÓW 12, 42-200 CZĘSTOCHOWA

# SALA BANKIETOWA / SALA RESTAURACYJNA

---

Organizacja 18 urodzin wymaga odpowiedniej oprawy, wycucia stylu oraz dbałości o najdrobniejsze detale.

W odpowiedzi na te potrzeby przygotowaliśmy ofertę, która łączy elegancję przestrzeni z najwyższym standardem obsługi.

Do dyspozycji naszych Gości mamy kilka zróżnicowanych sal, umożliwiających idealne dopasowanie miejsca do charakteru wydarzenia.

## **Kameralna sala restauracyjna**

stanowi doskonałą przestrzeń dla bardziej intymnych spotkań.

## **2 Sale bankietowe**

pozwalają na organizację uroczystości nawet do 400 osób.

Realizujemy przyjęcia o różnorodnym charakterze, od niewielkich, prywatnych spotkań, po wystawne wydarzenia okolicznościowe. Każde z nich traktowane jest w sposób indywidualny, z uwzględnieniem oczekiwań oraz wizji organizatorów.

Zapewniane jest kompleksowe wsparcie na każdym etapie przygotowań od doboru menu, przez aranżację i dekorację przestrzeni, po organizację oprawy muzycznej. Dbłość o estetykę, harmonię oraz wyjątkową atmosferę sprawia, że każde przyjęcie nabiera niepowtarzalnego charakteru.



# PROPOZYCJA PAKIETÓW

## PAKIET PODSTAWOWY 110zł

Powitanie kieliszkiem prosecco

### Zupa:

Rosół z makaronem lub

Krem z pomidorów, grzanka

### Danie główne talerzowo:

Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym,

gnocchi, biała i czerwona kapusta lub

Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami, papryką

i mozzarellą, wedgesy, colesław

### Deser:

Semiferddo maliny

### Napoje do obiadu:

Woda w dzbanku z cytryna

Kawa i herbata

## PAKIET ROZSZERZONY +150zł

### Zimna płyta:

Tortilla z kurczakiem

Patera mięs pieczystych i wędlin

Caprese z bazylią i pomidorami

Sałatka z wędzonym kurczakiem

Tartinki z pasta jajeczna, serem i salami, białym

serem i łososiem

Tartaletki z sałatką jarzynowa

Roladki z ciasta biszkoptowego z serem i szynką

Pieczycwa mieszane

### Późniejsza zupa:

Żurek na maślanie lub Barszczyk czerwony z

pasztecikiem

### Bufet słodki (trzy do wyboru)

Sernik, ciasto wiśniowe, delicja czekoladowa,

szarlotka, mini tiramisu, mini creme brule, mini

panna cotta

Bufet z kawą i herbata

### Późniejsza kolacja podawana talerzowo:

Kotlet de volaille, wedgesy, colesław 60zł/os.

Burger z szarpaną wieprzowiną,

frytki z batatów 60zł

Udko z kaczki, kluski śląskie, czerwona kapusta

z żurawiną na ciepło 70zł/os

Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem

i piernikiem, kopyta szpinakowe, surówka

z białej kapusty 70zł/os

Na życzenie gości serwujemy dania wegańskie

i wegetariańskie.

Serwis własnego tortu powyżej 25os gratis,

poniżej- 10zł/os.

Napoje bezalkoholowe według zużycia:

Cola, fanta, sprite, tonic, woda gazowna

0,25l/8zł

Soki owocowe pomarańczowy, jabłkowy

w dzbanku 1,3l/18zł

Woda w dzbanku z cytryna i miętą 1,3l/15zł

Pakiet napojów uzupełnianych

do 8 godzin 60zł/os.: soki owocowe, napoje

gazowane butelka 0,25l woda z cytryna i miętą

### Napoje alkoholowe:

Wódki

Wyborowa 0,5l 80zł

Ostoya 0,5l 100zł

Absolut 0,5l 90zł

Finlandia 0,5l 90zł

Belvedere 0,7l 220zł

Chopin 0,7l 180zł

Whisky

Ballantines 0,7l 160zł

Jack Daniels 0,7l 180zł

Piwo keg książęce lager 20l 550zł

Piwo keg Tyskie gronie 30l 650zł

Wino

Bankietowe białe/czerwone karafka 1l 60zł

Prosecco 0,75l 90zł

Na życzenie gości serwujemy koktajle

alkoholowe i bezalkoholowe według cennika w

barze

Open bar indywidualna wycena

Serwis własnych alkoholi 20zł/os.