

Chrzcziny / Roczek 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- 250 zł /os.

MENU

PRZYSTAWKA

Łosoś gravlax z burakami, creme fraiche
lub pate z kaczki, konfitura cebulowo-
różana

ZUPA

Rosół z makaronem lub Krem pieczonych
pomidorów

DANIE GŁÓWNE (wieloporcyjowo 1,5 porcji/os.)

Filet z kaczki w sosie rozmarynowym, Staropolski
kotlet schabowy, paillard z kurczaka ze szpinakiem

DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem, wedgesy,
kluski śląskie
Zestaw surówek, biała kapusta zasmażana,
buraczki zasmażane

DESER

Szarłota z gałką lodów, lub fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA

Patera mięs pieczystych i wędlin
Terina z kaczki z gruszką
Sałatka z marynowanym indykiem, kapary
Sałatka z wędzony kurczakiem
Śledzik miodowo-musztardowy
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Pieczywo mieszane

Napoje w cenie - przyjęcie do 5 godzin
Bufet z kawą i herbatą z ekspresu
soki owocowe w dzbanku
woda z cytryną w dzbanku

OPCJE DODATKOWE

Bufet słodki (trzy do wyboru)
Mini panna cotta, mini creme brule, sernik, mini
tiramisu, delicja czekoladowa, ciasto wiśniowe
30 zł/os.

Dania dziecięce

Nuggets, frytki, surówka z marchewki
Burger wieprzowy , frytki, colesław
Spagetti boloniese / Napoli
Deser lody z owocami (trzy gałki)

ZUPY:

Żurek na maślanec 26zł
Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym
26zł
Zupa myśliwska na miodzie pitnym 34zł

Na życzenie gości serwujemy dania wegańskie
i wegetariańskie.

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe według
zużycia:

Cola, fanta, sprite 0,25l / 8 zł but.
Wino musujące Martini Asti 0,75l / 80zł
Prosecco 0,75l / 90zł but.
wódka wyborowa 0,5l / 80zł
finlandia 0,5l / 90zł but
wino białe i czerwone bankietowe w karafce
60zł

Dzieci do lat 3 bezpłatnie 4 lata-12 lat 50% ceny
Serwis własny napojów alkoholowych 20zł / os
dorosłej Serwis
własnego tortu powyżej 25 / os. gratis.
Poniżej-10 zł / os.