

Komunia Święta 2027

RESTAURACJA PRÓŻNA KACZKA
HOTEL SCOUT ★★★

UL. DROGOWCÓW 12, 42-200 CZĘSTOCHOWA



SALA BANKIETOWA / SALA RESTAURACYJNA

Organizacja przyjęcia okolicznościowego 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.



MENU

PRZYSTAWKA (do wyboru)

Kaczka, konfitura z moreli, rukola, winegret balsamiczny, panko
Arbuz, feta, winegret limonowy, mięta

ZUPA (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem z białych warzyw, chips pietruszkowy

DANIE GŁÓWNE

(serwowane półmiskowo, trzy do wyboru)
Filet z kurczaka panierowany
Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym
Kotlet de volaille
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Schab panierowany
Tofu wędzone na salatach (danie wegańskie serwowane porcjowo)
Filet z kaczki w sosie kremowym

DODATKI (trzy pozycje do wyboru)

Kluski śląskie, Frytki, Wedgesy, Ziemniaki gotowane z koperkiem

SURÓWKI

Młoda kapusta zasmażana, modra kapusta z boczkiem, zestaw surówek (biała, czerwona kapusta i marchewka)

DESER (do wyboru)

Szarlotka z lodami waniliowymi ,
Lody w sosie owocowym (trzy gałki)

ZIMNA PŁYTA

Patera mięs pieczystych
Rolada szpinakowa z łososiem
Śledzik w sosie miodowo - musztardowym
Galaretka drobiowa
Jajko z farszem wiosennym (ser biały, szczypiorek, rzodkiewka)
Sałatka z kawką, burakiem i fetą '
Sałatka z brokułem, kurczakiem i sosem czosnkowym
Pieczywo mieszane
Na życzenie przygotowujemy sałatki wegańskie.

KOLACJA (do wyboru)

Zupa gulaszowa
Barszczyk z pasztecikiem mięsnym lub warzywnym
Żurek z białą kielbasą

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) w dzbanku 1,3 L
Woda niegazowana z cytryną w dzbanku 1,3 L
Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Woda 0,25 L
Bufet z kawą i herbatą
Tort we własnym zakresie (serwuje obsługa Próżnej Kaczki).

CENA PAKIETU : 300 ZŁ /oS

dzieci do 3 lat - bezpłatnie,
dzieci 3-10 lat - 50 % ceny

W cenę wliczone są 2h animacji dla dzieci w godz. od 16:00 - 18:00.

Dzieci chcące uczestniczyć w animacjach, prosimy o przyniesienie stroju oraz obuwia sportowego.

MENU

Dodatkowo płatne:

Patera owoców sezonowych - 80 zł/szt,
Bufet słodkości (sernik, mini tiramisu, mini
panna cotta) - 35 zł/os Tatar z polędwicy
wołowej (80g) - 45zł/porcja

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe wg zużycia,
stawka na podstawie aktualnego cennika Wódka
Wyborowa: 80 zł/0,5/, wino bankietowe: 60 zł/
0,75 l / serwis własnego alkoholu - 20 zł/os.
dorosła
Inne alkohole w barze do indywidualnego
zamówienia.

Późniejsza kolacja w formie drugiego dania (do indywidualnego ustalenia).

Propozycje Szefa Kuchni / 50 zł

Udka z kurczaka nadziewane farszem mięsnym,
kasza gryczana, sałatka z ogórka kiszzonego
z cebulką

Schab z dodatkiem ratatouille zapiekany
z serem, rosti ziemniaczane, surówka z kiszonej
kapusty

Indyk w mogdałach panko, gnocchi, sałaty
z warzywami i winegretem

