




UROCZYSTOŚCI  
*nad Narwią*



W Hotelu Narvil Conference & Spa wierzymy,  
że każde przyjęcie okolicznościowe powinno być  
tak samo wyjątkowe jak wyjątkowa jest chwila,  
w której spotyka się rodzina lub grono przyjaciół.

Zapewniając Państwu komfort w czasie organizacji  
chrzcin, urodzin, rocznic lub przyjęć z innych  
szczególnych i ważnych okazji dostarczymy Państwu  
obsługę ekspertów, którzy przedstawią rozwiązania  
odpowiadające Państwa potrzebom.

Przyjęcia okolicznościowe nieodzownie łączą się  
z niepowtarzalną atmosferą. Hotel Narvil Conference  
& Spa słynie z wybornej kuchni, nieoczywistych  
rozwiązań i designerskich przestrzeni, które zapewne  
na długo pozostaną w pamięci Państwa Gości.

*Zespół Hotelu Narvil*

---

NIEZAPOMNIANE  
*przyjęcia*

---

# SPIS TREŚCI

---

PRZESTRZEŃ CELEBRACJI  
5

MENU SERWOWANE  
18

MENU BUFETOWE  
21

ALKOHOLE  
24

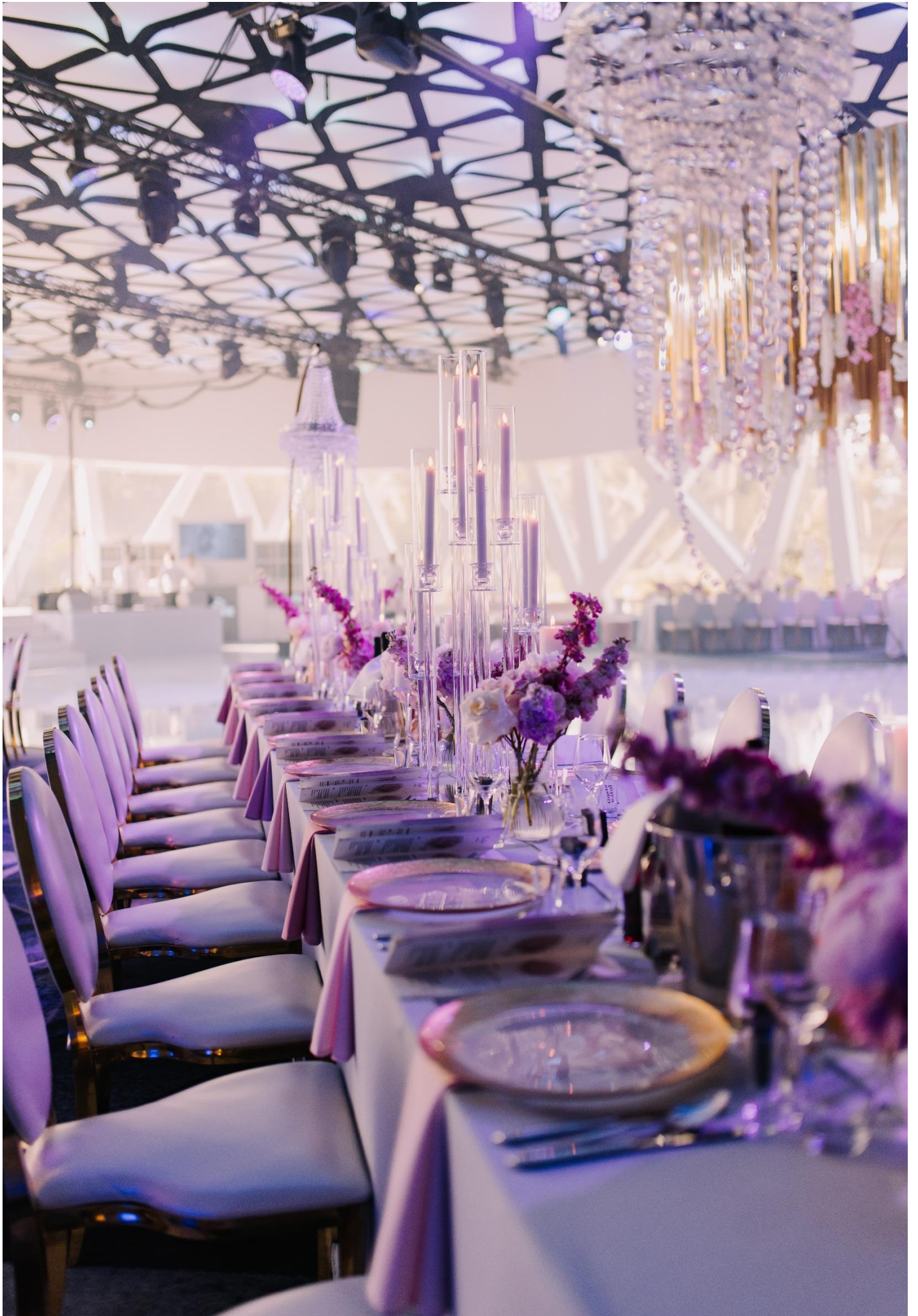
STACJE LIVE COOKING  
26

TORTY  
29

MENU DZIECIĘCE  
31

ZAKWATEROWANIE  
33

ZASADY I WARUNKI  
35



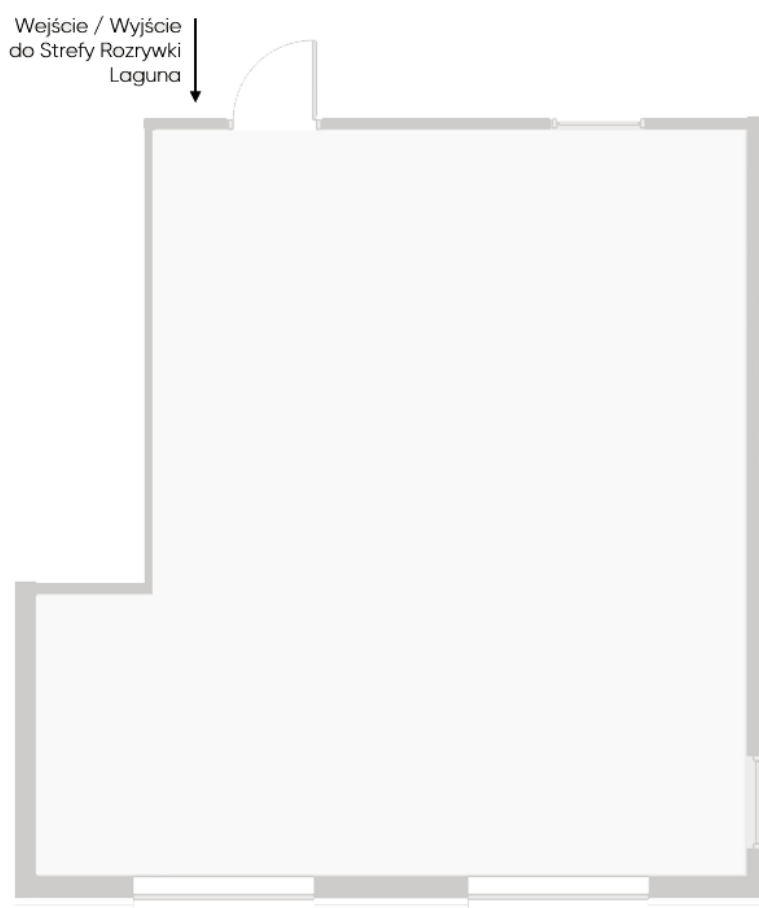


# PRZESTRZEŃ

*celebracji*

# SALA OAZA

Ta kameralna sala jest idealnym miejscem na organizację spotkań rodzinnych i małych uroczystości. Przeszklenia od podłogi do sufitu otwierają przestrzeń na naturalne światło i widok na przepiękny las, co dodaje wyjątkowego uroku wydarzeniom organizowanym w tym miejscu. Dekoracja wnętrza jest elegancka i nowoczesna, ale jednocześnie przyjazna i przytulna.



53 m<sup>2</sup> | do 25 osób



# STUDIO ARUANA

Będąc na co dzień przestrzenią kulinarną kreacji Studio Aruana jest również wspaniałą przestrzenią do świętowania rodzinnych spotkań. Stylowy wspólny stół dla dwudziestu osób w połączeniu z nowoczesnym designem wnętrza zapewnią wyjątkową celebrację w nietuzinkowym wydaniu.



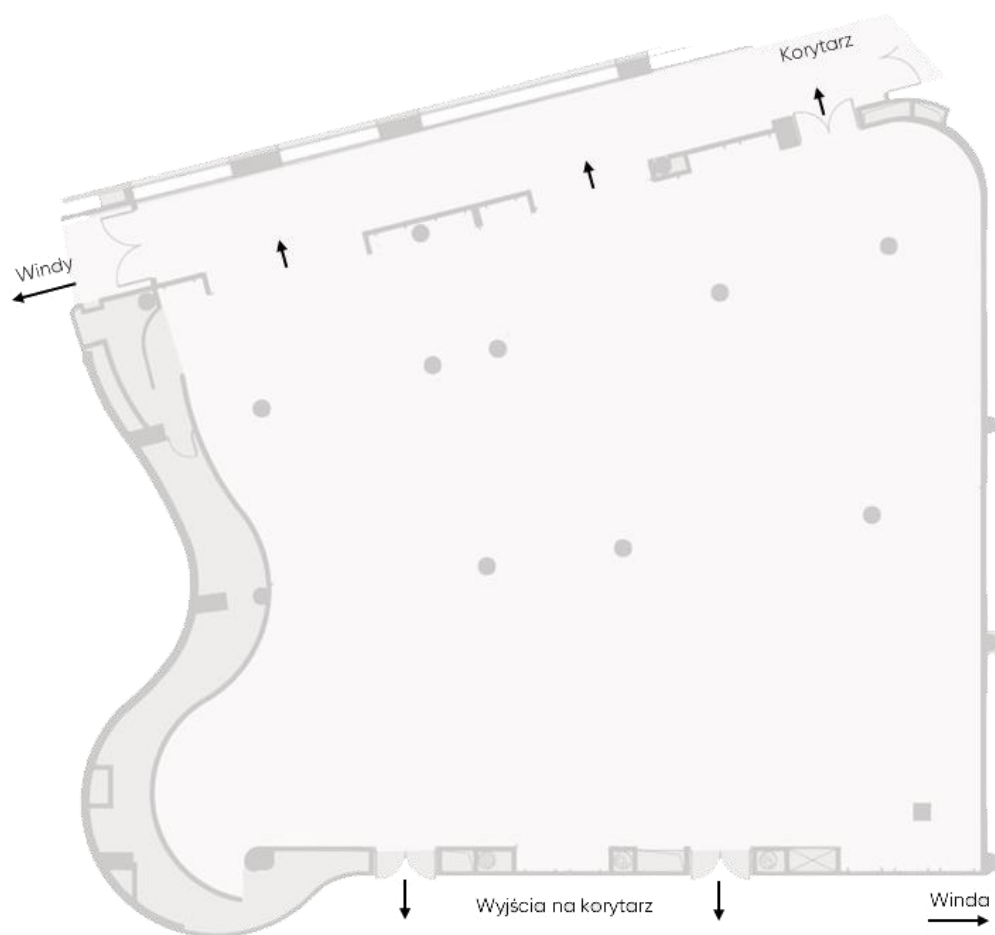
50 m<sup>2</sup> | do 20 osób





# SALA NAREW

Sala pomieści do 100 osób, świetnie sprawdzi się dla dużych imprez rodzinnych. Dzięki możliwości zsunięcia ścianek sala może zostać doświetlona światłem dziennym. Sala posiada wbudowany projektor multimedialny, ekran i nagłośnienie.

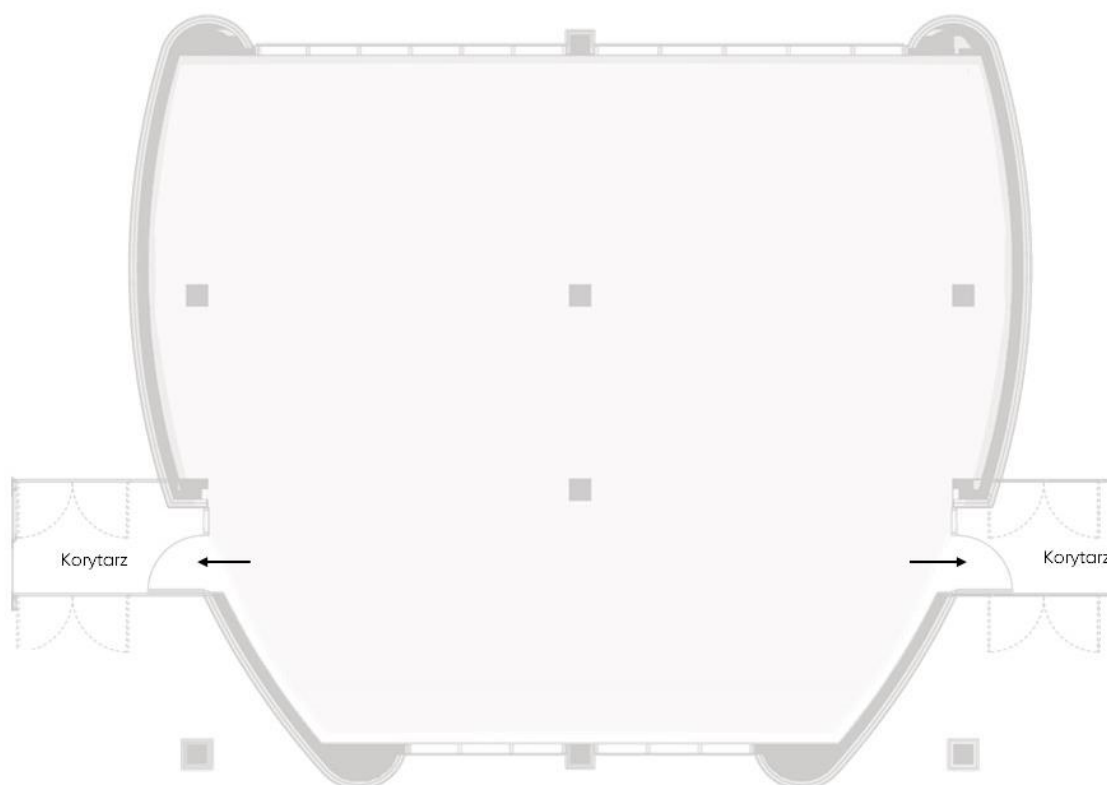


444 m<sup>2</sup> | do 100 osób



# SALA AKWARIUM

Sala Akwarium to idealna opcja dla osób chcących stworzyć kameralny klimat przyjęcia. Oferuje ona bezpośredni dostęp do tarasu położonego wśród natury i otoczenia lasu. Sala jest przeszklona przez co zapewnia naturalne światło dzienne, które stanowi dodatkowy atut tego miejsca. Sala poprzez drewniane wykończenie jest idealnym miejscem do aranżacji w stylu boho.

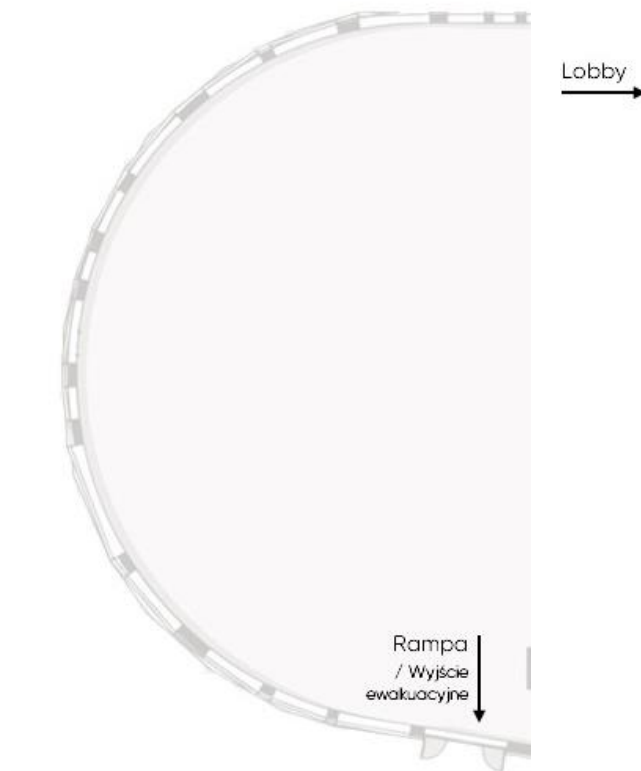


220 m<sup>2</sup> | od 20 do 80 osób



# SALA NIL

Nil to sala będąca częścią naszej sali balowej Amazonka. Jest przestronna i jasna dzięki nieregularnym przeszkleniom ściany organicznej, a dzięki kotarze może zostać również w całości wyciemniona. Sala posiada punkty podwieszenia sufitowego, wbudowany projektor multimedialny, ekran i nagłośnienie.

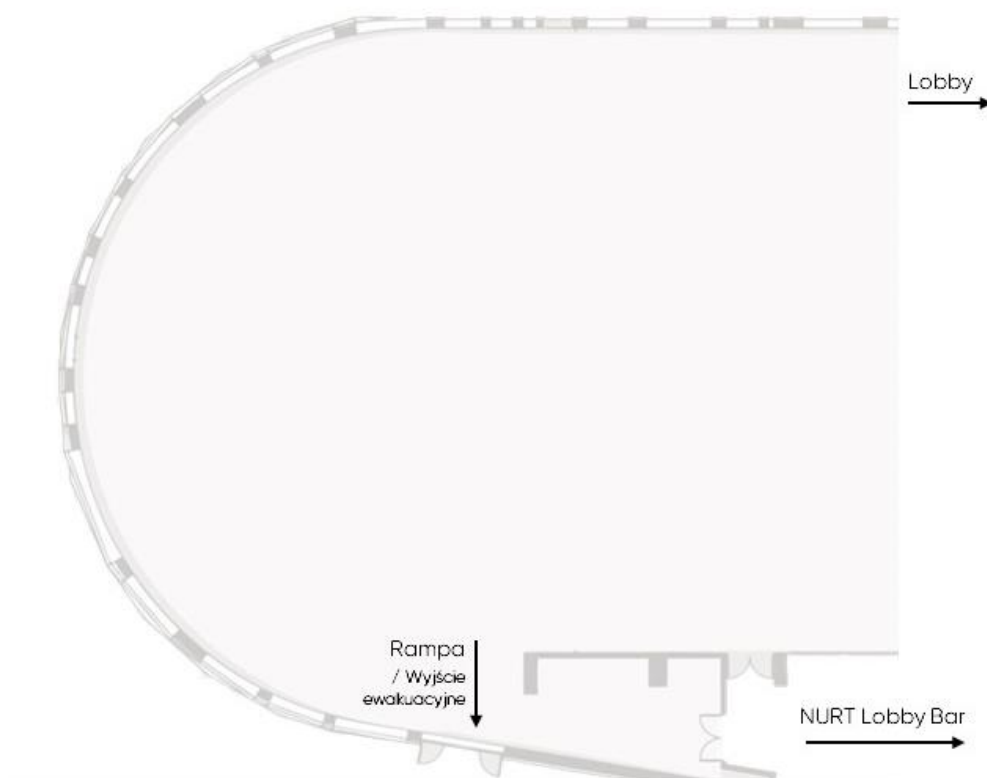


434 m<sup>2</sup> | od 60 do 100 osób



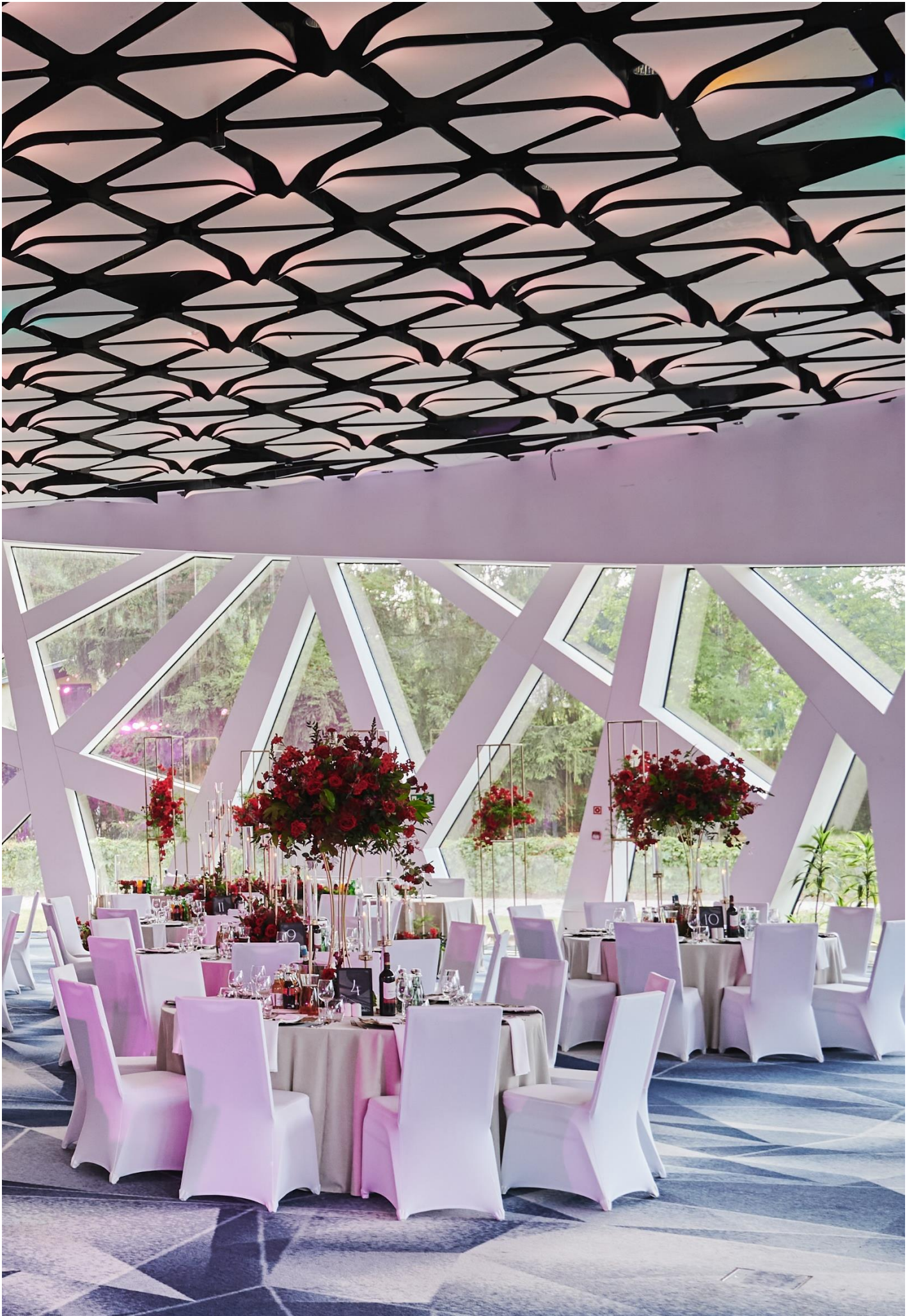
# SALA NIL + MISSISIPI

Sala Nil połączona z Missisipi tworzą część naszej przestronnej sali balowej Amazonka. Miejsce to jest dobrze doświetlone dzięki nieregularnym oknom, a dzięki kotarze można je całkowicie zaciemnić. Sala wyposażona jest w punkty mocowania na suficie, wbudowany projektor multimedialny, ekran i system dźwiękowy.



434 m<sup>2</sup> + 300 m<sup>2</sup> | od 120 do 250 osób







# MENU




*gerwotwane*

# MENU SERWOWANE





proszę wybrać 1 pozycję z każdej kategorii

Cena MENU  
285,-





## Przystawka

-  ✓ Łosoś wędzony "Bella Rosa", crème fraîche, biała rzepa, czarnuszka
- ✓ Szynka Serrano, melon miódowy, mini mozzarella, avocado, rukola
- ✓ Rostbef Hereford po angielsku, mayo truflowe, ser „Tete di Moine”
- ✓ Indyk, palony por, rillettes z tuńczyka, żółtko confit
-  ✓ Avocado, ogórek zielony, mango, salsa Pico de Gallo
-  ✓ Marynowane tofu z soją włośchatą i kolendrą, komosa, pak choi, hummus z ciecierzycy z granatem, bimi



## Zupa

- ✓ Consomme z wołowiny z kołdunami litewskimi
-  ✓ Toskańska zupa z pieczonych pomidorów, grzanki chlebowe, bazyliowe mascarpone
- ✓ Rosół z kury z domowym makaronem, warzywami i oliwą lubczykową
-  ✓ Chłodnik litewski z rakami, wędzony twaróg, rzodkiewka
-  ✓ Zupa Dahl z ciecierzycy z kalafiorowym couscous, kolendrą i granatem
-  ✓ Zupa jarzynowa na warzywnym consome z wege kurczakiem

## Danie główne

- ✓ Pierś z indyka, zapiekanka ziemniaczana, beurre blanc truflowe, rzepa
- ✓ Polędwiczka wieprzowa, mus ziołowy, gratin ziemniaczane, sos z czerwonego wina
- ✓ Schab z wieprzowiny jabłkowej, seler, warzywa sezonowe, sos z nóżek i kwaśnych jabłek
- ✓ Gicz cielęca confit, sos cielęcy, puree ziemniaczane, topinambur, warzywa
-  ✓ Filet z sandacza, ziemniaki puree, sos a'la botwinka, "surówka" z selera
-  ✓ Halibut w panco, pasta z pieczonej papryki z orzechami, warzywa sezonowe
-  ✓ Pierozki Gyoza z warzywami i tofu z sosem słodko – ostrym i kiełkami
-  ✓ Gnocchi wegańskie z oliwą extra virgin i warzywami grillowanymi

## Deser

- ✓ Waniliowa panna cotta z owocami i coulis truskawkowym
- ✓ Tiramisu z likierem Kahlua i lodami
- ✓ Sernik Manhattan zapiekany ze śmietanką z sosem owocowym
- ✓ Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
- ✓ Owoce sezonowe zapiekane pod zabaglione i lodami śmietankowymi
- ✓ Tarta czekoladowa z malinami, lody z białej czekolady
-  ✓ Sałatka owocowa z sorbetem truskawkowym
-  ✓ Ciasto brownie wegańskie z owocami w żelu

## Napoje

- ✓ Woda mineralna / Soki owocowe / Kawa i herbata / Cola, Fanta, Sprite





---

Dzieci w wieku 0-4 lat: bez opłat, dzieci w wieku 5-12 lat: 50%, dzieci w wieku 13 lat i powyżej jak dorośli.  
Cena uwzględnia jedno wybrane menu dla wszystkich Gości. W cenę menu wliczony jest koszt wynajęcia sali do 6 godzin.  
Każda kolejna rozpoczęta godzina jest płatna 1000 zł.

# ZESTAW PRZEKĄSEK

serwowane jednorazowo na półmiskach w stół








## ZESTAW A

- ✓ Schab po warszawsku, puszysty mus chrzanowy
- ✓ Roladki z pieczonego boczku, jajko, korniszon, marynowane pieczarki
- ✓ Nóżki w galarecie, cytryna, chrzan, domowe mięsa pieczone i wędliny
-  ✓ Tatar z troci z grejfruitem i miso
-  ✓ Śledź bałtycki, cebulka, olej lniany
-  ✓ Sałatka caprese, mozzarella, pomidory, sos z bazylii
- ✓ Sałatka cob – kurczak, avocado, boczek, ser pleśniowy
-  ✓ Sałatka z pomidorów, ogórki małosolne, cebulka cukrowa
- ✓ Marynaty domowe, chrzan, ćwikła, żurawina



Cena  
45,-

## ZESTAW B

- ✓ Befszyk tatarski, cebulka, grzybki marynowane, fermentowany ogórek
-  ✓ Wędzona troć, cytryna, chrzan
- ✓ Rostbef po angielsku, sos truflowy, karmelizowany czosnek, parmezan, rukola
- ✓ Nóżki w galarecie, warzywa, chrzan
-  ✓ Śledź bałtycki, cebula, olej lniany
-  ✓ Mozzarella, grillowane warzywa, bazylii, pomidor
-  ✓ Grillowana papryka, anchois, rukola
-  ✓ Rukola, pomidorki cherry, ser parmezan, truskawki, krem balsamiczny
-  ✓ Sałatka polska, pomidor, rzodkiewka, ogórek, jajko, sos vinegrette
-  ✓ Couscous, warzywa, granat, mięta
- ✓ Marynaty domowe – papryczka, pieczarki, śliwki, gruszka



Cena  
70,-

Dzieci w wieku 0-4 lat: bez opłat, dzieci w wieku 5-12 lat: 50%, dzieci w wieku 13 lat i powyżej jak dorośli.  
Cena uwzględnia jedno wybrane menu dla wszystkich Gości. W cenę menu wliczony jest koszt wynajęcia sali do 6 godzin.  
Każda kolejna rozpoczęta godzina jest płatna 1000 zł.



---

# MENU












*bufetowe*

---







# MENU BUFETOWE A

Cena MENU  
315,-

## Bufet zimny

- ✓ Terrina z wiejskiego kurczaka, zielony pieprz, szalwia
- ✓ Wieprzowina jabłkowa, żubrówka, cydr
-  ✓ Tuńczyk, koper włoski, pomarańcza
-  ✓ Marynowany ser feta, ogórek, arbuz
-  ✓ Warzywa grillowane, balsamico, zioła
-  ✓ Mozzarella, pomidory, sos ze świeżej bazylii
-  ✓ Hummus, pieczony kalafior, feta, puder z oliwek
-  ✓ Couscous, mięta, granat
-  ✓ Melon w trzech kolorach, salsa z truskawek, mięta, bazylia
-  ✓ Grillowane warzywa, mozzarella bawola, bazylia
-  ✓ Maślanka, koperek, zielony ogórek
-  ✓ Sałatka z avocado, pomidorki cherry, ciecierzycza, zielony ogórek
-  ✓ Wybór kolorowych sałat: rukola, lodowa, lollo rosso, lollo bianco, rzymska, frise, roszonek, maślana, radicchio, cykorja
- ✓ Dodatki do sałat: ser żółty, ser parmezan, ser lazur, szynka odtłuszczona, grillowany kurczak, czerwona cebula, kolorowe papryki, papryka jalapeno, pomidory cherry, pomidory cząstki, zielony ogórek, mini mozzarella, kukurydza, kapary, zielone oliwki, czarne oliwki, pomidory suszone, sambal oelek, cząstki cytryny, pestki słonecznika, pestki dyni, krotony chlebowe.
- ✓ Sosy do sałat: winegret, pesto, winegret z suszonymi pomidorami, tzatziki, cytrynowy, oliwa, ocet balsamico
- ✓ Surówki: coleslaw z sosem chrzanowym, pomidory, ogórki małosolne, zielone ogórki z kielkami fasoli mung z ogórkiem i marchewką, kapusta pekińska z dresingiem sojowo-balsamicznym

## Bufet gorący

-  ✓ Krem z białych warzyw, oliwa z lubczyku, grzanki
- ✓ Rolada z kurczaka zagrodowego, liście szpinaku, świeża bazylia, coulis pomidorowo-paprykowe
- ✓ Duszona wieprzowina, musztarda dijon, pieczarki, ogórek
-  ✓ Filety z sandacza, pomidorowe ragout, czerwona cebula, czosnek, liście tymianku, cytryna
- ✓ Zapiekane cannelloni z mięsem, pomidory, sos beszamelowy
- ✓ Gołąbki faszerowane kaszą jaglaną z sosem pomidorowym
-  ✓ Młoda kapusta z koperkiem ogrodowym
-  ✓ Żółta fasolka szparagowa ze złocistym panko
-  ✓ Warzywa gotowane sezonowe
-  ✓ Ziemniaki z wody, koperek

## Bufet deserowy

- ✓ Sałatka owocowa z żubrówką i limonką
- ✓ Crème brûlée z marakują i białą czekoladą
- ✓ Sernik z malinami w papilotach
- ✓ Mus czekoladowy z chilli
- ✓ Panna cotta z truskawkami
- ✓ Koreczki owocowe w czekoladzie
- ✓ Tapioka z musem mango i kruszoną bezą
- ✓ Mus waniliowy z galaretką malinową

## Napoje

- ✓ Woda mineralna / Soki owocowe / Kawa i herbata / Cola, Fanta, Sprite












---

Dzieci w wieku 0-4 lat: bez opłat, dzieci w wieku 5-12 lat: 50%, dzieci w wieku 13 lat i powyżej jak dorośli.  
Cena uwzględnia jedno wybrane menu dla wszystkich Gości. W cenę menu wliczony jest koszt wynajęcia sali do 6 godzin.  
Każda kolejna rozpoczęta godzina jest płatna 1000 zł. Bufet uzupełniany jest przez 4 godziny. Menu w formie bufetu jest dostępne od min. 30 osób.




# MENU BUFETOWE B

Cena MENU  
355,-

## Bufet zimny

- ✓  Mozzarella bawola, duszone pomidory domowe, bazylia
- ✓  Łosoś, limonka, imbir, chili, kolendra
- ✓ Pierś z kaczki, pomarańcza, imbir
- ✓  Falafel, jogurt, kumin
- ✓  Hummus, pieczony kalafior, feta, puder z oliwek
- ✓  Couscous, mięta, granat
- ✓  Melon w trzech kolorach, salsa z truskawek, mięta, bazylia
- ✓  Marynowany ser feta, ogórek, arbuz
- ✓  Grillowane warzywa, mozzarella bawola, bazylia
- ✓  Maślanka, koperek, zielony ogórek
- ✓  Sałatka z avocado, pomidorki cherry, ciecierzycza, zielony ogórek
- ✓  Wybór kolorowych sałat: rukola, lodowa, lollo rosso, lollo bianco, rzymska, frise, roszponka, masłowa, radicchio, cykoria
- ✓ Dodatki do sałat: ser żółty, ser parmezan, ser lazur, szynka odtłuszczona, grillowany kurczak, czerwona cebula, kolorowe papryki, papryka jalapeno, pomidory cherry, pomidory cząstki, zielony ogórek, mini mozzarella, kukurydza, kapary, zielone oliwki, czarne oliwki, pomidory suszone, sambal oelek, cząstki cytryny, pestki słonecznika, pestki dyni, krotony chlebowe.
- ✓ Sosy do sałat: winegret, pesto, winegret z suszonymi pomidorami, tzatziki, cytrynowy, oliwa, ocet balsamico
- ✓ Surówki: coleslaw z sosem chrzanowym, pomidory, ogórki małosolne, zielone ogórki

## Bufet gorący

- ✓  Veloute z pieczonego kalafiora, grzanki lub chłodnik z ogrodowych pomidorów (w sezonie)
- ✓ Uda kaczki, jabłka, sos miodowo-anyżowy
- ✓ Podwędzana karkówka, jogurt, papryczki padron
- ✓  Pieczony łosoś, sos kremowy, kapary, anchois
- ✓  Krokiety z kaszą bulgur, batatami i oliwką cytrynową
- ✓ Pierogi z cielęciną i rumianą cebulką
- ✓ Fasola szparagowa, tarta bułka, masełko
- ✓ Ziemniaki pieczone z rozmarynem.

## Bufet deserowy

- ✓ Wybór musów owocowych
- ✓ Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym,
- ✓ Tiramisu z likierem Amaretto
- ✓ Tarta z owocami sezonowymi
- ✓ Mus pistacjowy z passiflorą
- ✓ Babeczki z nadzieniem i świeżymi owocami
- ✓ Mus czekoladowy z żelem malinowym
- ✓ Sernik krakowski

## Napoje

- ✓ Woda mineralna/Soki owocowe/Kawa i herbata/Cola, Fanta, Sprite

Dzieci w wieku 0-4 lat: bez opłat, dzieci w wieku 5-12 lat: 50%, dzieci w wieku 13 lat i powyżej jak dorośli.  
Cena uwzględnia jedno wybrane menu dla wszystkich Gości. W cenę menu wliczony jest koszt wynajęcia sali do 6 godzin.  
Każda kolejna rozpoczęta godzina jest płatna 1000 zł. Bufet uzupełniany jest przez 4 godziny. Menu w formie bufetu jest dostępne od min. 30 osób.



---

NAPOJE  
*alkoholowe*

---



# PAKIETY ALKOHOLI

## PAKIET 1

- ✓ welcome wino musujące: cavalier brut
- ✓ wódka wyborowa
- ✓ wino Marques de Plata Macabeo i Tempranillo
- ✓ wódka sour
- ✓ sex on the beach
- ✓ blue lagoon
- ✓ moscow mule
- ✓ screwdriver



Cena  
180,-

## PAKIET 2

- ✓ welcome wino musujące: cavalier brut
- ✓ wódka finlandia
- ✓ wino Aresti Chardonnay i Carmenere
- ✓ wódka sour
- ✓ sex on the beach
- ✓ blue lagoon
- ✓ moscow mule
- ✓ screwdriver
- ✓ martini wódka
- ✓ mojito
- ✓ aperol spritz
- ✓ aruana garden
- ✓ virgin mojito



Cena  
240,-

## PAKIET 3

- ✓ welcome wino musujące: cavalier brut
- ✓ wódka ostoya black
- ✓ wino Antico Rosone Chardonnay i Sangiovese
- ✓ wódka sour
- ✓ sex on the beach
- ✓ blue lagoon
- ✓ moscow mule
- ✓ screwdriver
- ✓ martini wódka
- ✓ mojito
- ✓ aperol spritz
- ✓ aruana garden
- ✓ virgin mojito
- ✓ old fashion
- ✓ porn star martini
- ✓ cosmopolitan
- ✓ loch ness
- ✓ cascade



Cena  
300,-

Pakiety zawierają welcome drink, wódkę i wino w stole oraz drinki serwowane z baru. Pakiety alkoholi obowiązują przez 6 godzin. Przedłużenia pakietów napoi – 50 zł/os./godz. (pakiet 1), 70 zł/ os./godz. (pakiet 2) i 90 zł/ os./godz. (pakiet 3) dla grupy nie mniej niż dla 10 osób. W przypadku dostarczenia własnego alkoholu obowiązuje opłata korkowa 60 zł / os. (w ramach opłaty – przygotowanie dostarczonego alkoholu do serwisu, użyczenie szkła do serwisu zgodnie z asortymentem, serwis, rozliczenie pozostałego alkoholu)



STACJE  
*live cooking*

# STACJE LIVE COOKING

## STACJA Z TATAREM

- ✓ Stacja z siekanym tatarem wołowym z grzybkami marynowanymi, cebulką, ogórkiem, szczypiorem i majonezem lubczykowym.



Cena  
56,-

## STACJA Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ

- ✓ Staropolska szynka wieprzowa opiekana w miodzie spadziowym, pieczona w niskich temperaturach, z dodatkiem sosów do wyboru: Calvados, winny, musztardowy.



Cena  
48,-

## STACJA BAO

- ✓ Gotowane na parze drożdżowe bułeczki z nadzieniem – z szarpanej wieprzowiny, soczystym kurczakiem i chrupiącymi warzywami, kielkami fasoli mung i dodatkami: sosy orientalne, chilli, kolendra i kiełki fasoli mung.



Cena  
52,-

## STACJA TACOS

- ✓ Placki kukurydziane z wieprzowiną, kurczakiem i krewetkami podane z salsami do wyboru: salsa verde, pomidorowa, mango – chilli, pico de galo, Mayo - chipotle oraz z dodatkami do wyboru: kwaśna śmietana, guacamole, marynowana czerwona cebula z habanero i cytrusami, kolendra.



Cena  
54,-

## STACJA Z OWOCAMI MORZA FRITTO MISTO

- ✓ Smażone na głębokim tłuszczu owoce morza – ośmiorniczki, małże, krewetki, kalmary, pałeczki krabowe oraz warzywa. Z sosami do wyboru: aglio olio, pomidorowy z czosnkiem, pikantny z wędzoną papryką.



Cena  
68,-

## STACJA RYBNA

- ✓ Gotowane na żywo w białym winie z dodatkiem ryby morskiej i słodkowodnej: Red snapper, łosoś, okoń morski, dorsz, sandacz, pstrąg – serwowane z sosami: szafranowy, białe wino, veracruz i cytryną.



Cena  
59,-

## STACJA WEGETARIAŃSKA

- ✓ Przygotowywana na żywo Paella de verduras – z warzywami, szafranem i wywarem warzywnym.



Cena  
44,-

Czas trwania każdej ze stacji to 2 godziny. Oferta jest dostępna od 30 osób.

# STACJE DESEROWE LIVE COOKING

## STACJA Z GOFRAMI

- ✓ Gofry przygotowywane na żywo, podane z bitą śmietaną, świeżymi owocami, owocami w żelu i owocowym coulis.



Cena  
38,-

## STACJA Z LODAMI

- ✓ Serwowane na żywo lody rzemieślnicze podane w wafle lub pucharku z owocami, sosami i polewami owocowymi.



Cena  
38,-



*Czas trwania każdej ze stacji to 2 godziny. Oferta jest dostępna od 30 osób.*



---

TORTY  
*okazjonalne*

---

# TORTY

## Smaki

- ✓ Czekoladowy z wiśniami
- ✓ Biała czekolada z malinami
- ✓ Mus kokosowy z biszkoptem jaconde i musem marakuja-mango
- ✓ Śmietankowy z mascarpone, limonką, owocami sezonowymi i owocowym kawiozem
- ✓ Mus malinowy z crème brûlée



Zapytaj o szczegółową ofertę tortów.



MENU  
*Ala Dzieci*

# MENU DZIECIĘCE SERWOWANE

## Zupy (*1 do wyboru*)

- ✓ Zupa pomidorowa z kluseczkami
- ✓ Rosół z marchewką i kurczakiem

Cena MENU  
100,-

## Drugie danie (*1 do wyboru*)

- ✓ Makaron penne z sosem pomidorowym
- ✓ Spaghetti bolognese
- ✓ Nuggetsy z frytkami i mizerią
- ✓ Paluszki z dorsza z frytkami i mizerią

## Deser (*1 do wyboru*)

- ✓ Sernik na zimno z owocami i galaretką
- ✓ Naleśnik z białym serem i lodami
- ✓ Lody 3 gałki – śmietanka, truskawka i czekolada







---

ZAKWATEROWANIE  
*Gości*

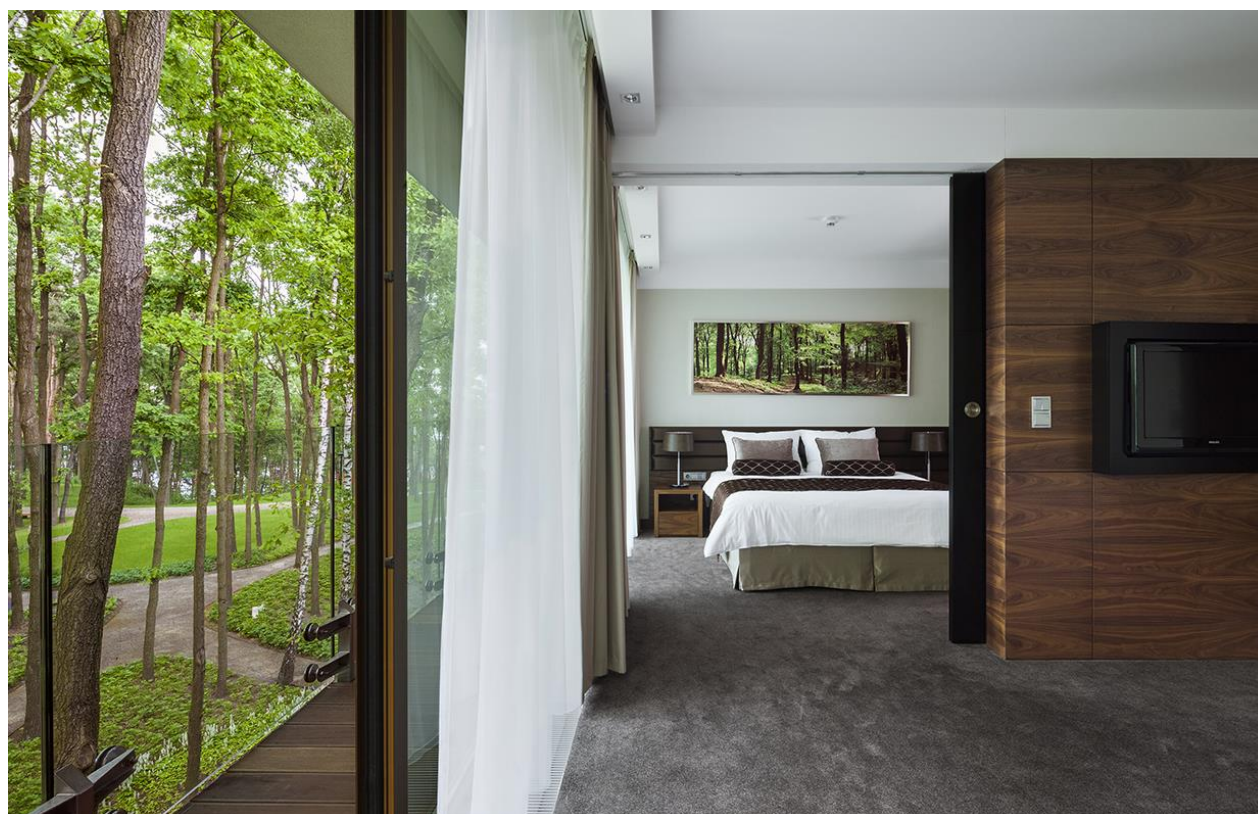
---

# ZAKWATEROWANIE

Dla Państwa Gości oferujemy specjalne ceny noclegów. Podane kwoty dotyczą noclegu dla dwóch osób w pokoju dwuosobowym.

- ✓ Pokój standardowy 640 PLN
- ✓ Pokój Superior 990 PLN
- ✓ Apartament 1075 PLN
- ✓ Apartament Deluxe 1175 PLN

W cenie pokoju zawarte jest śniadanie (od poniedziałku do piątku w godz. 07:00-10:00 oraz w sobotę i niedzielę w godz. 08:00-11:00), wstęp na basen, saunę, salę fitness oraz wi-fi. Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 16:00, a kończy o godz. 12:00 następnego dnia. Do rachunku doliczana jest opłata klimatyczna na rzecz Urzędu Miasta i Gminy Serock w wysokości 2.17 PLN od osoby za każdą dobę pobytu.



# WARUNKI REZERWACJI

## Warunki szczegółowego zamawiania pakietów menu

W przypadku gdy Organizatorzy przed uroczystością osobiście dokonają wyboru dań serwowanych z menu w pakiecie, to cena pakietu nie ulegnie zmianie.

W przypadku gdy Organizatorzy pozostawią swoim Gościom możliwość wyboru dania w trakcie obiadu spośród dwóch dań wcześniej wybranych z pakietu, to cena odpowiednio wzrasta: zupa + 18 zł za osobę, przystawka + 24 zł za osobę, drugie danie + 48 zł za osobę, deser + 24 zł za osobę.

W przypadku gdy Organizatorzy pozostawią swoim Gościom możliwość wyboru dania w trakcie obiadu spośród trzech dań z pakietu, to cena odpowiednio wzrasta: zupa + 30 zł za osobę, przystawka + 48 zł za osobę, drugie danie + 72 zł za osobę, deser + 36 zł za osobę.

## Warunki oferty

Jeśli nastąpi zmiana lub anulacja części oryginalnego zamówienia, hotel zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszej oferty. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany cen w przypadku zmiany wysokości podatku VAT. Dostępność sali na przygotowania do przyjęcia: do potwierdzenia w zależności od terminu wydarzenia. Hotel dopuszcza możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby Gości o 10% nie później niż na 10 dni przed datą przyjęcia. Informacja ta powinna zostać przekazana hotelowi w formie pisemnej. Jeżeli po anulacji liczba Gości będzie mniejsza niż 20 osób, obowiązuje dopłata za salę. Na mniej niż 10 dni przed datą imprezy nie ma możliwości zmniejszenia liczby Gości.

## Warunki płatności

W czasie 7-dniowej rezerwacji wstępnej hotel wymaga podpisania umowy oraz wpłacenia zaliczki w wysokości 50% w ciągu kolejnych 7 dni. Na 10 dni przed datą przyjęcia hotel wymaga wpłaty pozostałej kwoty wynikającej z wartości zamówienia.

Wszelkie zamówienia przekraczające wartość przedpłaty muszą zostać uregulowane przed wyjazdem z hotelu.

## Warunki anulacji

Zaliczka 50% jest bezwrotna i nie podlega anulacji oraz przeniesieniu na inne zamówienia. W przypadku anulacji na mniej niż 10 dni przed datą przyjęcia hotel obciąży klienta kwotą anulacji w wysokości 100% wartości zamówienia.



HOTEL NARVIL CONFERENCE & SPA

ul. Czesława Miłosza 14A, 05-140 Serock

+48 22 566 10 06

[rezerwacje@hotelnarvil.pl](mailto:rezerwacje@hotelnarvil.pl)

[www.hotelnarvil.pl](http://www.hotelnarvil.pl)