



WESELE
nad Narwią



Dziękujemy za zainteresowanie
Hotelem Narvil.

Jesteśmy pewni, że przyjęcie weselne,
które z przyjemnością dla Państwa
zorganizujemy, będzie takim jakie sobie
wymarzyliście.

Dzień ślubu to jeden z najważniejszych dni
w Państwa życiu, a Hotel Narvil to miejsce,
w którym tworzymy niezapomniane
chwile. Towarzysząc Państwu na każdym
etapie przygotowań sprawimy, że ten
dzień będzie dla Was najpiękniejszy.

Designerska przestrzeń otoczona naturą,
wyjątkowe rozwiązania kulinarne oraz
ekspertskie doświadczenie pozwolą na
stworzenie unikatowego przyjęcia
weselnego.

Zespół Hotelu Narvil

Zespół Hotelu Narvil

GRATULUJEMY
zaręczyn

SPIS TREŚCI

PRZESTRZEŃ WESELNA

4

PLENER

12

MENU

16

STACJE LIVE COOKING

28

STACJE DESEROWE

30

NAPOJE ALKOHOLOWE

32

TORTY

34

MENU DLA DZIECI

36

ZAKWATEROWANIE

38

WARUNKI REZERWACJI

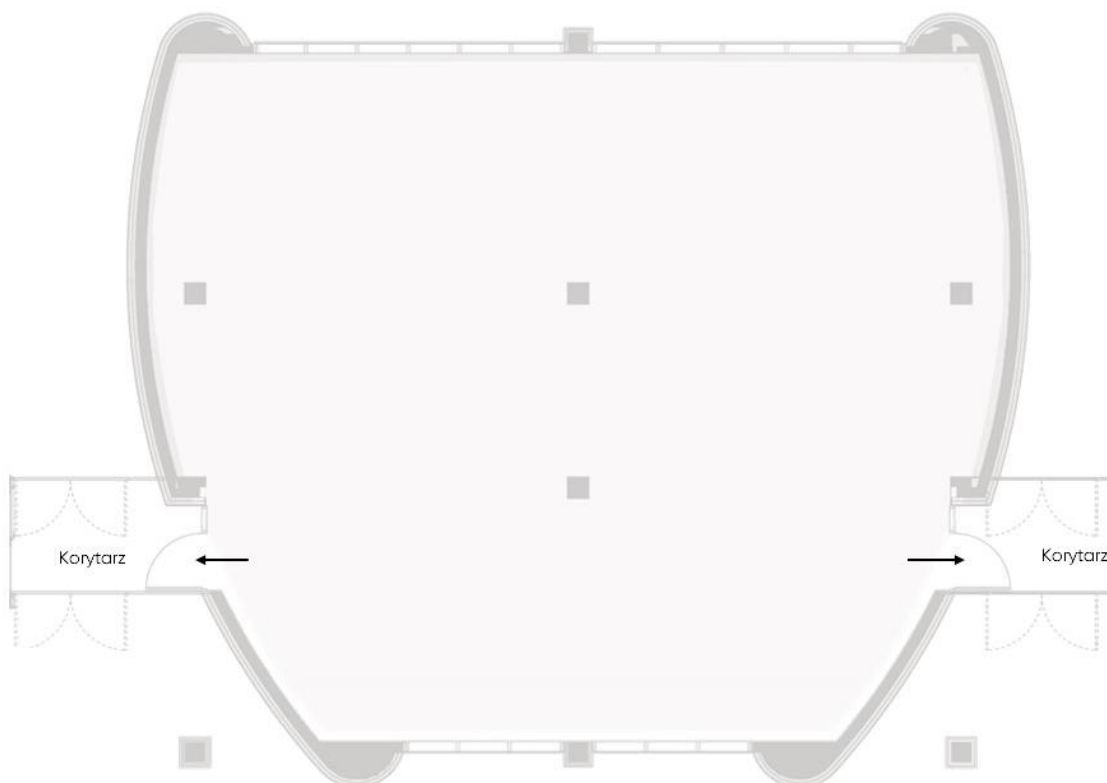
40



PRZESTRZEŃ
wesetna

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.

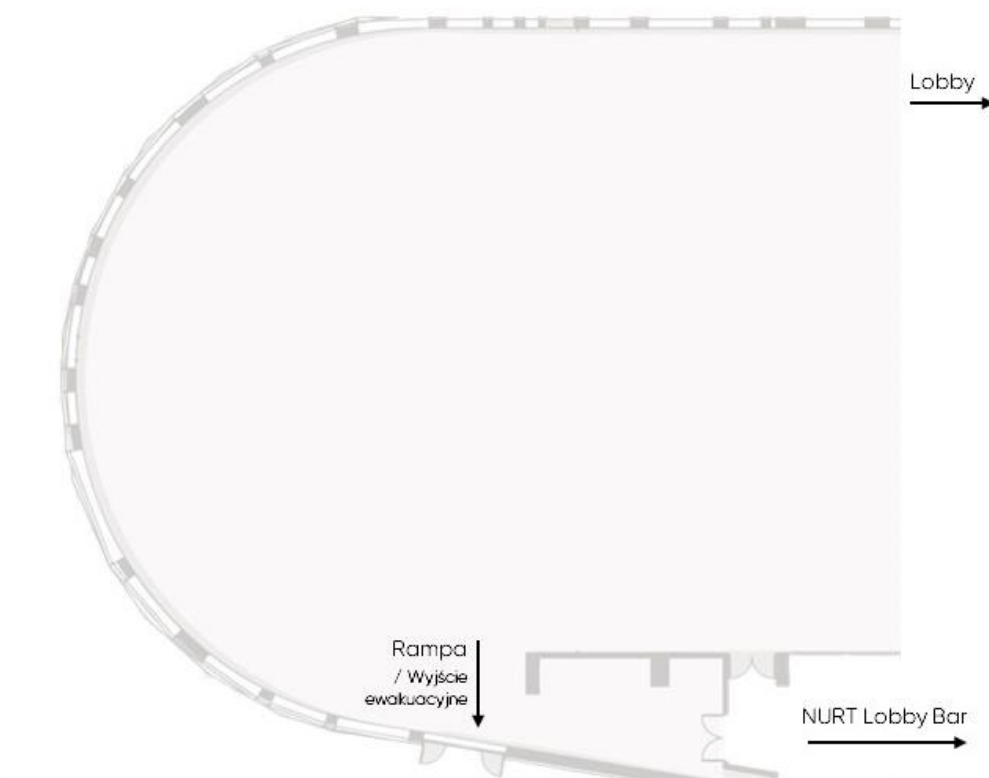


220 m² | od 20 do 80



SALA NIL + MISSISIPI

Nil + Missisipi to sala łączona, 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.

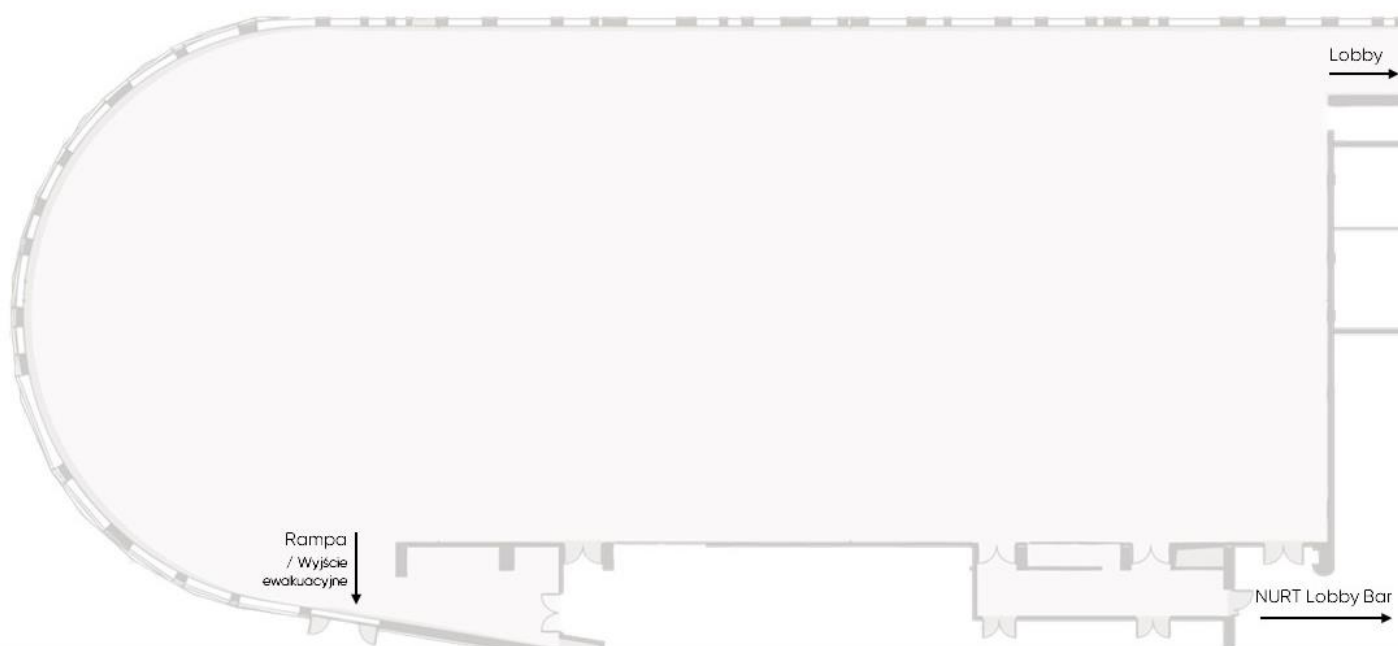


734 m² | od 120 do 250



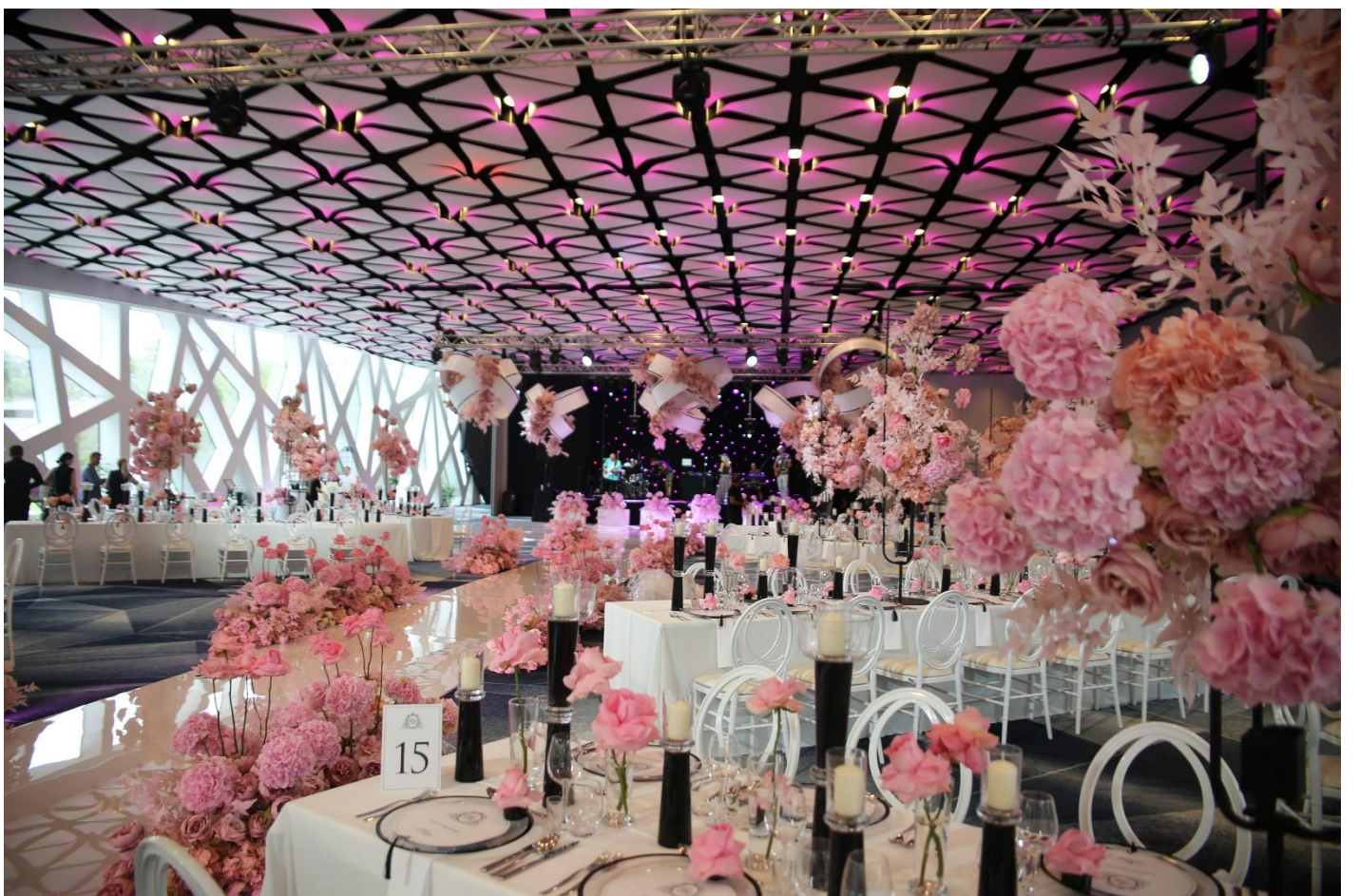
SALA AMAZONKA

Sala balowa Amazonka zlokalizowana jest na parterze Hotelu Narvil. Wnętrze poprzez swój metraż i wysokość umożliwia organizację wydarzeń nawet dla 1200 osób. Sala charakteryzuje się nowoczesnym designem, a unikatowa ściana organiczna z nieregularnymi przeszkleniami stanowi dekoracyjny element wnętrza.



1650 m² | od 250







ŚLUB
w plenerze

PLENER

Do dyspozycji posiadamy cztery lokalizacje plenerowe

1. Tarasy Akwarium – przedłużenie Sali Akwarium, przestrzeń stanowi strefę odpoczynku i relaksu na świeżym powietrzu
2. Patio Dąb – idealna przestrzeń na poprawiny, uroczysty obiad w plenerze lub inne wydarzenia w stylu garden party
- 3.* Teren przy Stawie – jest to miejsce z widokiem na ścianę organiczną, szczególnie polecane przy organizacji dużych ceremonii zaślubin
- 4.* Taras z widokiem na las – klimatyczne miejsce z każdej strony otoczone przez naturę, sprawia, że jest idealną propozycją dla osób chcących zorganizować kameralny ślub w plenerze.



*Wartość wynajęcia przestrzeni na ślub w plenerze wynosi 2500 PLN.
Cena zawiera: krzesła i stolik (biały obrus i pokrowce), nagłośnienie (muzyka w tle i mikrofon)







MENU
vegafra

MENU I



Cena MENU
470,-

MENU SERWOWANE

Przystawka zimna (*do wyboru*)

- ✓ Troć bałtycka, sok z kiszonych buraków, biała rzepa, creme fraiche
- ✓ Pate de Provence - dwa rodzaje mięs, majonez lubczykowy, cipolonna
- ✓ Warzywa grillowane, galaretka (agar) z pomidorów, bazylią, chili

Zupa (*do wyboru*)

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Krem z pomidorów -pieczone pomidory ogrodowe z pianą z awokado, listkami kolendry i mlekiem kokosowym
- ✓ Domowy rosół z kury zielononóżki z domową krajanką, mięsem z kurczaka i warzywami

Danie główne (*do wyboru*)

- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa, gratin ziemniaczane, kremowy sos pieprzowy, sezonowe warzywa z chrupiącym Panco
- ✓ Involtni z indyka z sosem bazyliowym, polenta kukurydziana, warzywa sezonowe
- ✓ Łosoś Movi, sos z czerwonym kawiolem i zielonym ogórkiem, zapiekanka ziemniaczana, puree z kalafiora

BUFET GORACY (*wstawiany po zakończeniu serwisu obiadu*)

- ✓ Flaki po warszawsku z imbirem i aromatycznym majerankiem
- ✓ Smażona troć z sosem szafranowym i pomidorami concasse
- ✓ Steki z wieprzowiny ze złocistymi pieczarkami, tymiankiem i lekkim sosem kremowym
- ✓ Friscase z kurczakiem z koperkiem i marchewką
- ✓ Domowe kopytka z rumianą cebulą
- ✓ Pierogi z nadzieniem serowo – ziemniaczanym
- ✓ Duszone buraki ze skwarkami
- ✓ Fasolka szparagowa z chrupiącą bułką Panco



BUFET ZIMNY (*od początku przyjęcia*)

- ✓ Marynowany łosoś gravlax w soku z buraków z gorczycą i świeżo mielonym pieprzem
- ✓ Płaty wędzonej makreli w dymie olchowym
- ✓ Mini roladki z wędzonego boczku, wolno pieczonego schabu z musem z chrzantu i jajek przepiórczych
- ✓ Rostbef pieczony po angielsku faszerowany musem z wiejskiego sera i kaparów
- ✓ Krucha szynka z kremowym musem i chrupiącą rzodkiewką
- ✓ Polędwica z indyka z sosem z pieczonego tuńczyka z kaparami i dodatkiem białego wina
- ✓ Domowe pasztety podlane koniakiem ze śliwką, grzybami leśnymi i orzechami laskowymi z sosem z żurawiny
- ✓ Pate z drobiowej wątróbki z czarnym pieprzem z wiśniówką podany z sosem malinowym
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami gotowanymi, aromatyzowane liśćmi niedźwiedziego czosnku
- ✓ Dolmadakia /faszerowane liście winogron/
- ✓ Chrupiące warzywa w cieście ryżowym z sosem słodko – ostrym
- ✓ Marynowane tofu z sałatką z kiełków
- ✓ Hummus z ciecierzycy z Tahini i owocami granatu
- ✓ Marynowana rzepa i kalarepa z dresingiem miodowo – cytrynowym
- ✓ Awokado w tempurze z sosem słodko - kwaśnym


Przyjęcie trwa do 10 godzin. W cenie przyjęcia zawarte są: kieliszek wina musującego, tradycyjnie chleb i sól na powitanie, open bar bezalkoholowy (napoje gazowane, soki, kawa, herbata i woda), wynajem sali z parkietem i sceną, eleganckie nakrycie (białe lub czarne obrusy i pokrowce na krzesła, serwety i lustra na stole), degustacja wybranego menu dla 2 osób, Apartament dla Pary Młodej, preferencyjne ceny noclegów dla Gości oraz bezpłatny parking.

MENU I

SURÓWKI I SAŁATKI

- ✓ Tradycyjna polska sałatka z wyselekcjonowanych warzyw z dodatkiem sosu majonezowego
- ✓ Szpinak, ser pleśniowy, karmelizowane orzechy, soczysta gruszka z sosem miodowo – balsamicznym
- ✓ Sałatka ziemniaczana z gorczycą, marynatami, smażoną cebulą, natką, bazylią i płatkami czosnku z dodatkiem octu winnego i musztardy
-  ✓ Kolorowe sałaty / Lodowa, Radicchio, Rucola, Lollo Rosso, Lollo Bianco, Roszponka, Maślana / z dodatkiem chrupiących warzyw / rzodkiewka, pomidory, zielony ogórek, czerwona cebula/ oraz z sosami winegret
-  ✓ Domowe marynaty /śliwka, gruszka, papryka, pieczarki, chrupiące warzywa, małosolne ogórki/

DESERY

- ✓ Wybór ciast i wypieków z hotelowej cukierni
- ✓ Wybór mini deserów
- ✓ Monoporcje
- ✓ Trufelki czekoladowe
- ✓ Tarty z owocami sezonowymi
-  ✓ Sezonowe krojone owoce

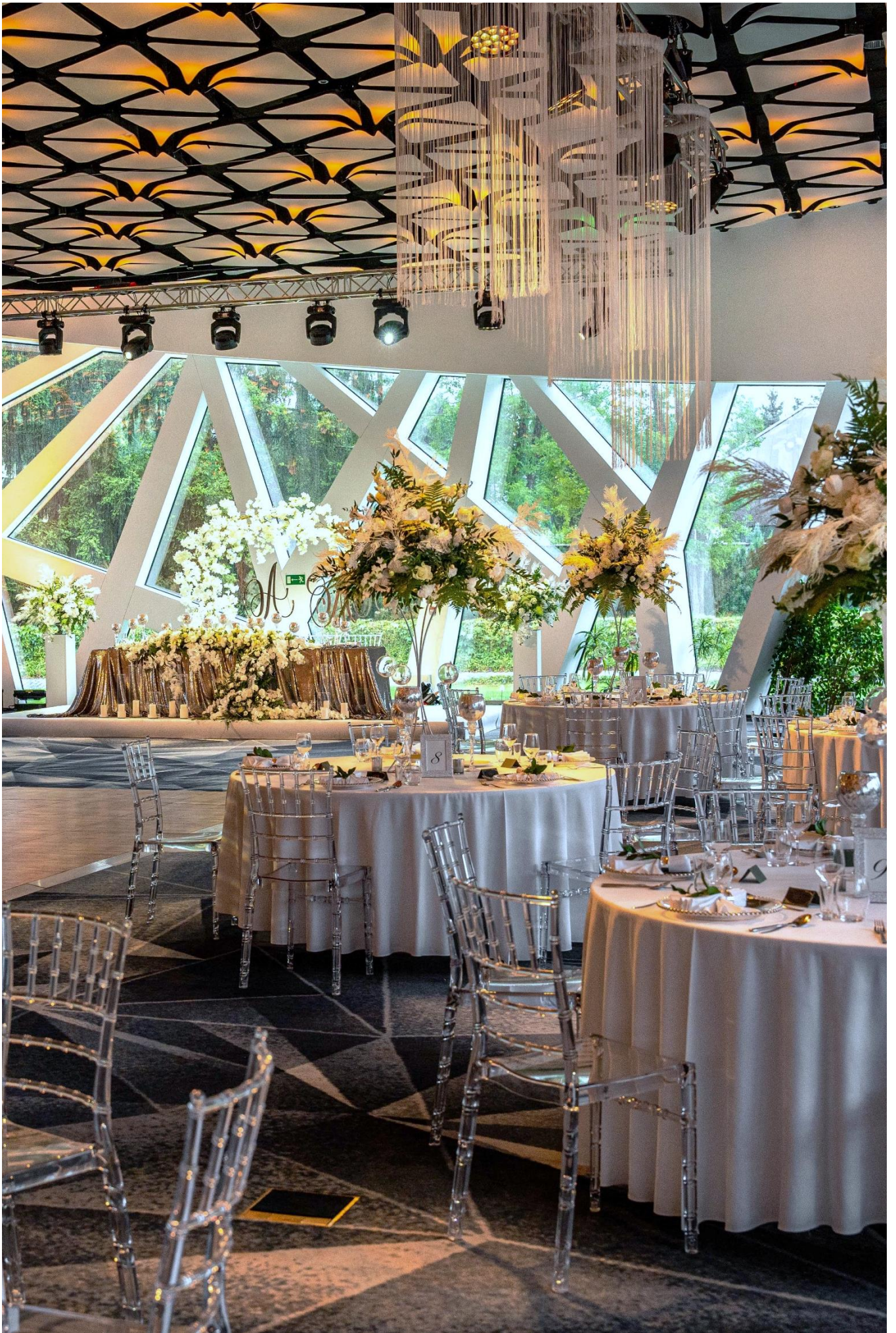
BUFET PO PÓŁNOCY

- ✓ Żurek na zakwasie żytnim na wędzonce z suszonymi grzybami
- ✓ Duszona kapusta z wieprzowiną w stylu mazurskim
- ✓ Kartacze z mięsem i rumianą cebulą

NAPOJE

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







MENU SERWOWANE

Przystawka zimna *(do wyboru)*

- ✓ Podwędzany łosoś ciepłym dymem, maślanka, czerwony kawior, fermentowany ogórek
- ✓ Soczysta pierś z indyka, rilletes z tuńczyka, żółtko confit, majonez ziołowy
- ✓ Szynka parmeńska, mini mozzarella, kolorowe pomidorki, bazylia, rukola
- ✓ Awokado tartare, chili, limonka, pomidorki, kolendra

Zupa *(do wyboru)*

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Krem z pomidorów, kremowo – bazyliowe Mascarpone, grzanki z ciabatty
- ✓ Consome wołowe z pierożkami Pielmieni przyprawione kozieradką i gorczycą

Danie główne *(do wyboru)*

- ✓ Ballotine z indyka z borowikami i zielonym pieprzem podane z flaniem z selera, czosnku niedźwiedziego i tymiankową zapiekanką ziemniaczaną
- ✓ Involtini z polędwiczki z wieprzowiny jabłkowej, suszone pomidory, orzeszki pini, gratin ziemniaczane, kolorowa cukinia, sos z sera Pecorino
- ✓ Polędwica z dorsza, puree z brokuła, dzikie brokoły, kremowe ziemniaki, sos buerre blanc
- ✓ Policzki wołowe confit, domowe kluski, szalotka, fasolka, bób, kurki /sezonowo/, sos czerwone wino
- ✓ Zapiekane ravioli z bakłażanem, pomidorami z sosem neapolitańskim i rukolą

Deser *(do wyboru)*

- ✓ Ganache czekoladowe, mango, lody czekoladowe z mandarynką i kurkumą
- ✓ Ananas, kokos, rozmaryn

BUFET GORĄCY *(wstawiany po zakończeniu serwisu obiadu)*

- ✓ Zupa gulaszowa z wieprzowiną, papryką i ziemniakami
- ✓ Marynowane eskalopki z wieprzowiny, sosem truflowym
- ✓ Kurczak supreme z sosami z pieczonego drobiu z tymiankową nutą
- ✓ Halibut w tempurze z sosem Ponzo i słodko-ostrym z imbirową nutą
- ✓ Domowe kopytka z rumianą cebulą
- ✓ Gotowane ziemniaki z koperkiem
- ✓ Duszona marchewka z masłem
- ✓ Fasolka szparagowa z chrupiącą bułką Panco

Przyjęcie trwa do 10 godzin. W cenie przyjęcia zawarte są: kieliszek wina musującego, tradycyjnie chleb i sól na powitanie, open bar bezalkoholowy (napoje gazowane, soki, kawa, herbata i woda), wynajem sali z parkietem i sceną, eleganckie nakrycie (białe lub czarne obrusy i pokrowce na krzesła, serwetki i lustra na stole), degustacja wybranego menu dla 2 osób, Apartament dla Pary Młodej, preferencyjne ceny noclegów dla Gości oraz bezpłatny parking.

MENU II

BUFET ZIMNY (od początku przyjęcia)

- ✓ Marynowany łosoś gravlax w soku z buraków z gorczycą i świeżo mielonym pieprzem
- ✓ Płaty wędzonej makreli w dymie olchowym z chrzanem i cytryną
- ✓ Mini roladki z wędzonego boczku, wolno pieczonego schabu z musem z chrzanu i jajek przepiórczych
- ✓ Polskie wędzone tradycyjne wędliny z chrzanem, ćwikłą i sosem musztardowym
- ✓ Rostbef pieczony po angielsku faszerowany musem z wiejskiego sera i kaparów
- ✓ Krucha szynka z kremowym musem i chrupiącą rzodkiewką
- ✓ Polędwica z indyka z sosem z pieczonego tuńczyka z kaparami i dodatkiem białego wina
- ✓ Domowe pasztety podlane koniakiem ze śliwką, grzybami leśnymi i orzechami laskowymi z sosem z żurawiny
- ✓ Pate z drobiowej wątróbki z czarnym pieprzem z wiśniówką podany z sosem malinowym
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami gotowanymi, aromatyzowane liśćmi niedźwiedziego czosnku
- ✓ Dolmadakia /faszerowane liście winogron/
- ✓ Chrupiące warzywa w cieście ryżowym z sosem słodko – ostrym
- ✓ Marynowane tofu z sałatką z kiełków
- ✓ Hummus z ciecierzycy z Tahini i owocami granatu
- ✓ Marynowane rzepa i kalarepa z dresingiem miodowo – cytrynowym
- ✓ Awokado w tempurze z sosem słodko - kwaśnym

SURÓWKI I SAŁATKI

- ✓ Tradycyjna polska sałatka z wyselekcjonowanych warzyw z dodatkiem sosu majonezowego
- ✓ Szpinak, ser pleśniowy, karmelizowane orzechy, soczysta gruszka z sosem miodowo – balsamicznym
- ✓ Sałatka ziemniaczana z gorczycą, marynatami, smażoną cebulą, natką, bazylią i płatkami czosnku z dodatkiem octu winnego i musztardy
- ✓ Kolorowe sałaty / Lodowa, Radicchio, Rucola, Lollo Rosso ,Lollo Bianco, Roszponka, Maślana / z dodatkiem chrupiących warzyw /rzodkiewka, pomidory, zielony ogórek, czerwona cebula/ oraz z sosami winegret
- ✓ Domowe marynaty /śliwka, gruszka, papryka, pieczarki, chrupiące warzywa, małosolne ogórki/

BUFET PO PÓŁNOCY

- ✓ Żurek gotowany na zakwasie żytnim, z dodatkiem suszonych grzybów i wędzonki
- ✓ Pierogi z mięsem wieprzowo - cielęcym i złocistą cebulą
- ✓ Duszona wołowina w stylu strogonoff z pieczarkami i fermentowanym ogórkiem
- ✓ Bigos staropolski z wędzoną śliwką
- ✓ Ziemniaki puree z sosem gravy i czerwoną cebulą

DESERY

- ✓ Wybór ciast i wypieków z hotelowej cukierni
- ✓ Wybór mini deserów
- ✓ Monoporcje
- ✓ Trufelki czekoladowe
- ✓ Tarty z owocami sezonowymi
- ✓ Sezonowe krojone owoce

NAPOJE

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

MENU III



Cena MENU
600,-

POCZĘSTUNEK

przekąski w formie finger food (3szt/os.)

- ✓ Mus z kaczki Challans /truskawka/ borówki
- ✓ Mini mozzarella /pomidor cherry/ świeża bazylija
- ✓ Śledź duński /pumpernikiel/ korniszon
- ✓ Canneloni z cukinii /grecki ser Feta/ oregano
- ✓ Mus z mazurskich raków /ogórek/ koperek
- ✓ Szynka Serrano /gruszka balsamiczna/ biała czekolada

MENU SERWOWANE

Przystawka zimna (do wyboru)

- ✓ Podwędzany łosoś szkocki ciepłym dymem, maślanka, czerwony kawior, fermentowany ogórek
- ✓ Płatki wolno pieczonej wołowiny Angus, mus truflowy, oliwa z nasturcji, ser Grana Padano DOP
- ✓ Szynka długo dojrzewająca Serrano Gran Reserva 18msc, mini mozzarella, melon miódowy, listki bazylii, kawior balsamiczny
- ✓ Tatar z awokado i pomidora z chili, limonką, bazylią

Zupa (do wyboru)

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów, kremowo – bazyliowym Mascarpone, grzanki z ciabatty
- ✓ Consome wołowe z pierogami Pielmieni przyprawione kozieradką i gorczycą

Danie główne (do wyboru)

- ✓ Kaczka na dwa sposoby udko confit, pierś sous vide, rabarbar, imbir, kompresowane jabłka, domowe kluseczki
- ✓ Policzki wołowe confit, domowe kluseczki, szalotka, fasolka, bób, kurki - / sezon/ sos czerwone wino
- ✓ Polędwiczka wieprzowa, sos Marsala z karmelizowaną czerwoną cebulą, gorczyca, zapiekanka ziemniaczana
- ✓ Halibut w tempurze z puree z fermentowanym czosnkiem i wędzonym pomidorem, krokietem chorizo
- ✓ Zapiekane ravioli z bakłażanem, pomidorami z sosem neapolitańskim i rukolą
- ✓ Krokiet z kaszy jaglanej i batata z ajvarem warzywnym

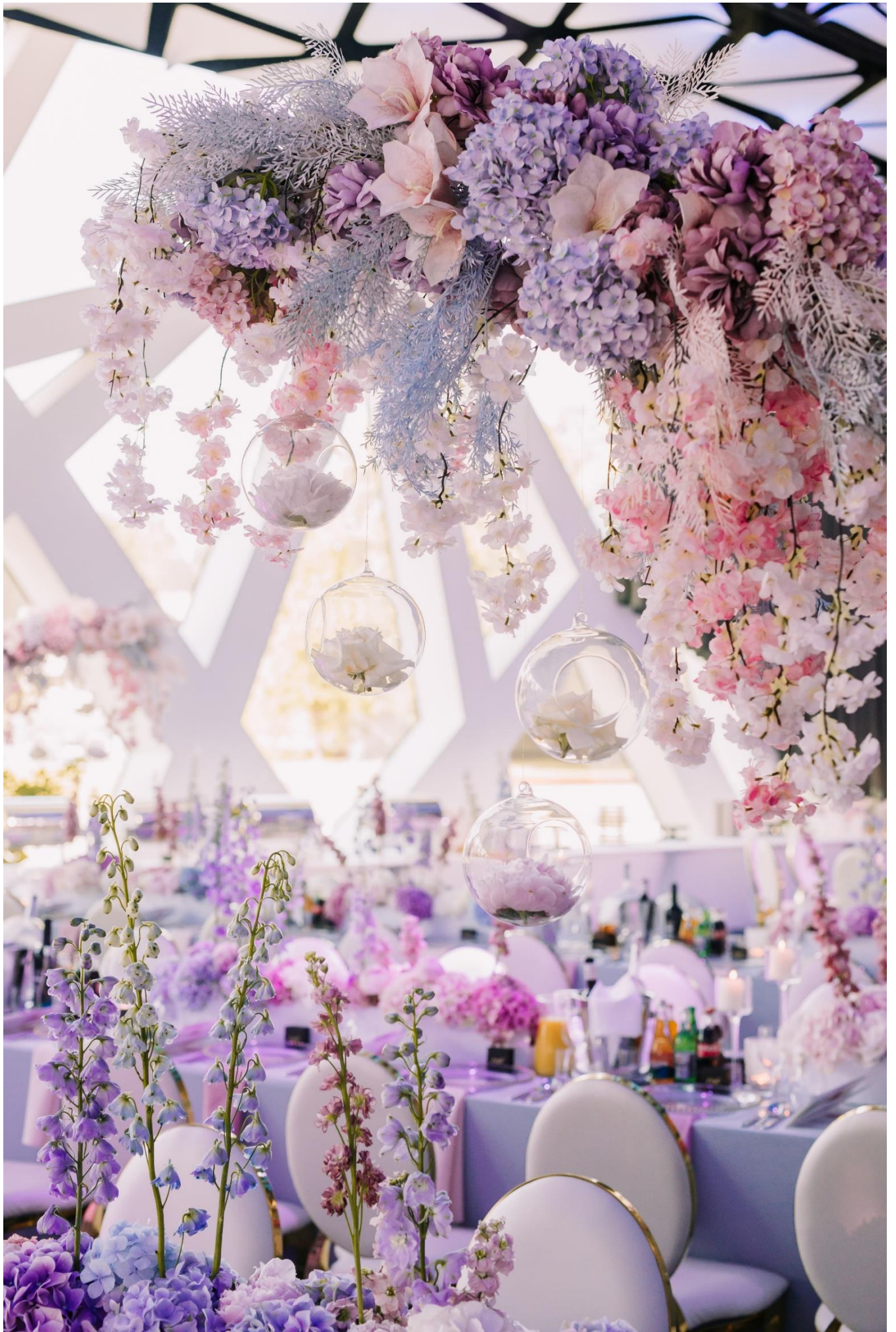
Deser (do wyboru)

- ✓ Fondant czekoladowy, lody śmietankowe, wiśnie
- ✓ Sernik z serka philadelphia, beza, lody malinowe
- ✓ Mus z mango z kwaśną marakują, lody Aperol, kruszonka czekoladowa

BUFET GORĄCY (wstawiany po zakończeniu serwisu obiadu)







- ✓ Zupa gulaszowa z wieprzowiną, papryką i ziemniakami
- ✓ Smażony dorsz z sosem maślano – kaparowym i pomidorami concasse
- ✓ Duszone policzki wieprzowe z warzywami korzeniowymi i pieczonym topinamburem
- ✓ Kurczak supreme z sosem Chardonnais z kaparami i zielonym pieprzem
- ✓ Domowe kluski ziemniaczane z rumiana cebulą / Gotowane ziemniaki z koperkiem
- ✓ Duszona marchewka z masłem / Fasolka szparagowa z chrupiącą bułką Panco

Przyjęcie trwa do 10 godzin. W cenie przyjęcia zawarte są: kieliszek wina musującego, tradycyjnie chleb i sól na powitanie, open bar bezalkoholowy (napoje gazowane, soki, kawa, herbata i woda), wynajem sali z parkietem i sceną, eleganckie nakrycie (białe lub czarne obrusy i pokrowce na krzesła, serwety i lustra na stole), degustacja wybranego menu dla 2 osób, Apartament dla Pary Młodej, preferencyjne ceny noclegów dla Gości oraz bezpłatny parking.



MENU III



BUFET ZIMNY *(od początku przyjęcia)*

- ✓ Marynowany łosoś gravlax marynowany w soku z buraków z gorczycą i świeżo mielonym pieprzem
- ✓ Płaty wędzonej makreli w dymie olchowym z chrzanem i cytryną
- ✓ Mini roladki z wędzonego boczku, wolno pieczonego schabu z musem z chrzanu i jajek przepiórczych
- ✓ Polskie wędzone tradycyjne wędliny z chrzanem, ćwikłą i sosem musztardowym
- ✓ Rostbef pieczony po angielsku faszerowany musem z wiejskiego sera i kaparów
- ✓ Krucha szynka z kremowym musem i chrupiącą rzodkiewką
- ✓ Polędwica z indyka z sosem z pieczonego tuńczyka z kaparami i dodatkiem białego wina
- ✓ Domowe pasztety podlane koniakiem ze śliwką, grzybami leśnymi i orzechami laskowymi z sosem z żurawiny
- ✓ Pate z drobiowej wątróbki z czarnym pieprzem z wiśniówką podany z sosem malinowym
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami gotowanymi aromatyzowane liśćmi niedźwiedziego czosnku
- ✓  Dolmadakia / faszerowane liście winogron /
- ✓  Chrupiące warzywa w cieście ryżowym z sosem słodko – ostrym
- ✓  Marynowane tofu z sałatką z kiełek
- ✓  Hummus z ciecierzycy z Tahini i owocami granatu
- ✓  Marynowane rzepa i kalarepa z dresingiem miodowo – cytrynowym
- ✓  Avocado w tempurze z sosem słodko - kwaśnym




MENU III


SURÓWKI I SAŁATKI

- ✓ Tradycyjna polska sałatka z wyselekcjonowanych warzyw z dodatkiem sosu majonezowego
- ✓ Szpinak, ser pleśniowy, karmelizowane orzechy, soczysta gruszka z sosem miodowo – balsamicznym
- ✓ Sałatka ziemniaczana z gorczycą, marynatami, smażoną cebulką, natką, bazylią i płatkami czosnku z dodatkiem octu winnego i musztardy
-  ✓ Kolorowe sałaty /lodowa, Radicchio, Rucola, Lollo Rosso, Lollo Bianco, rozspanka, maślana/ z dodatkiem chrupiących warzyw /rzodkiewka, pomidorki, zielony ogórek, czerwona cebulka/ oraz z sosami winegret
-  ✓ Domowe marynaty /śliwka, gruszka, papryka, pieczarki, chrupiące warzywa, małosolne ogórki/

BUFET PO PÓŁNOCY

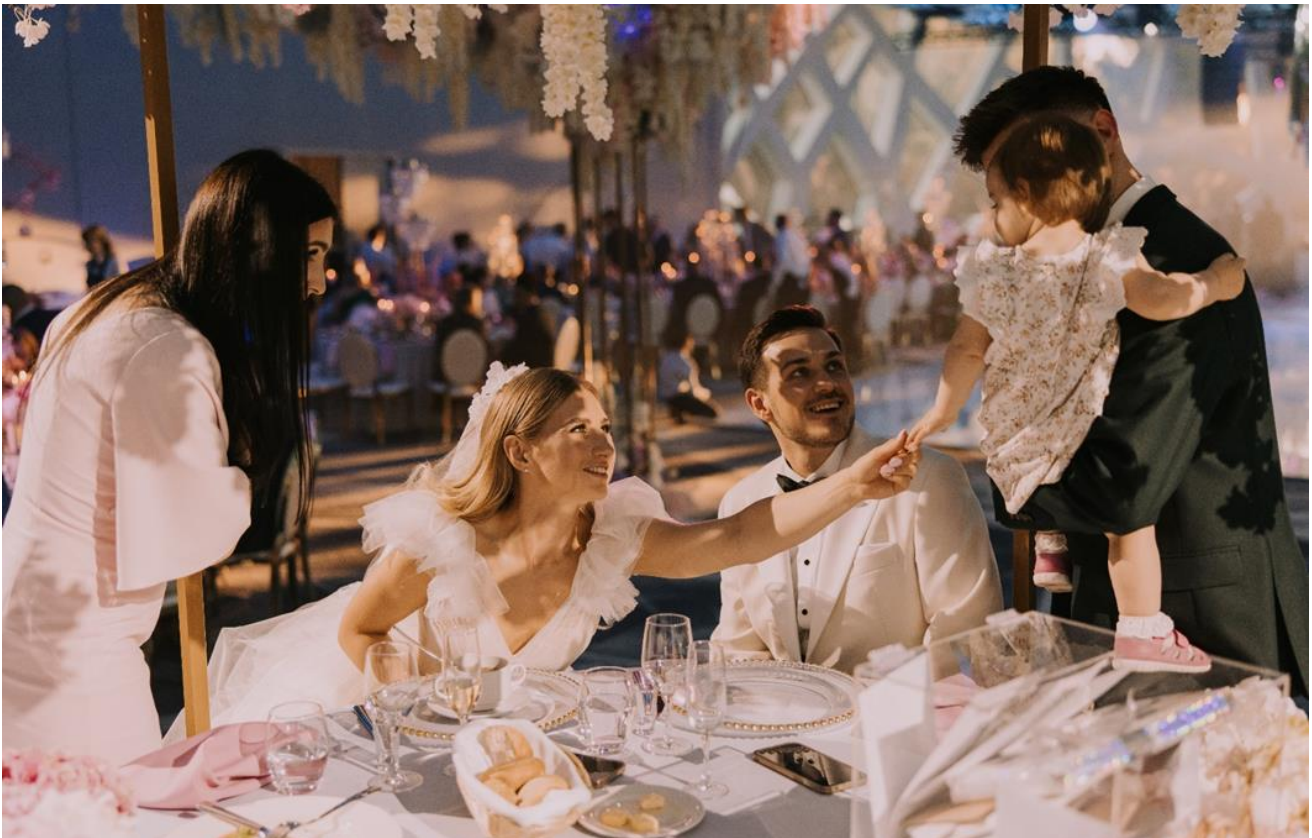
- ✓ Żurek gotowany na zakwasie żytnim, z dodatkiem suszonych grzybów i wędzonki
- ✓ Barszcz czerwony aromatyzowany majerankiem i trawą żubrową
- ✓ Pierogi z mięsem wieprzowo - cielęcym i złocistą cebulą
- ✓ Duszona wołowina w stylu strogonoff w kremowym sosie z musztardą Dijon
- ✓ Bigos staropolski z wędzoną śliwką
-  ✓ Ziemniaki puree z sosem gravy i czerwoną cebulą

DESERY

- ✓ Wybór ciast i wypieków z hotelowej cukierni
- ✓ Wybór mini deserów
- ✓ Mono porcje
- ✓ Trufelki czekoladowe
- ✓ Tarty z owocami sezonowymi
-  ✓ Sezonowe krojone owoce

NAPOJE

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



STÓŁ WIEJSKI



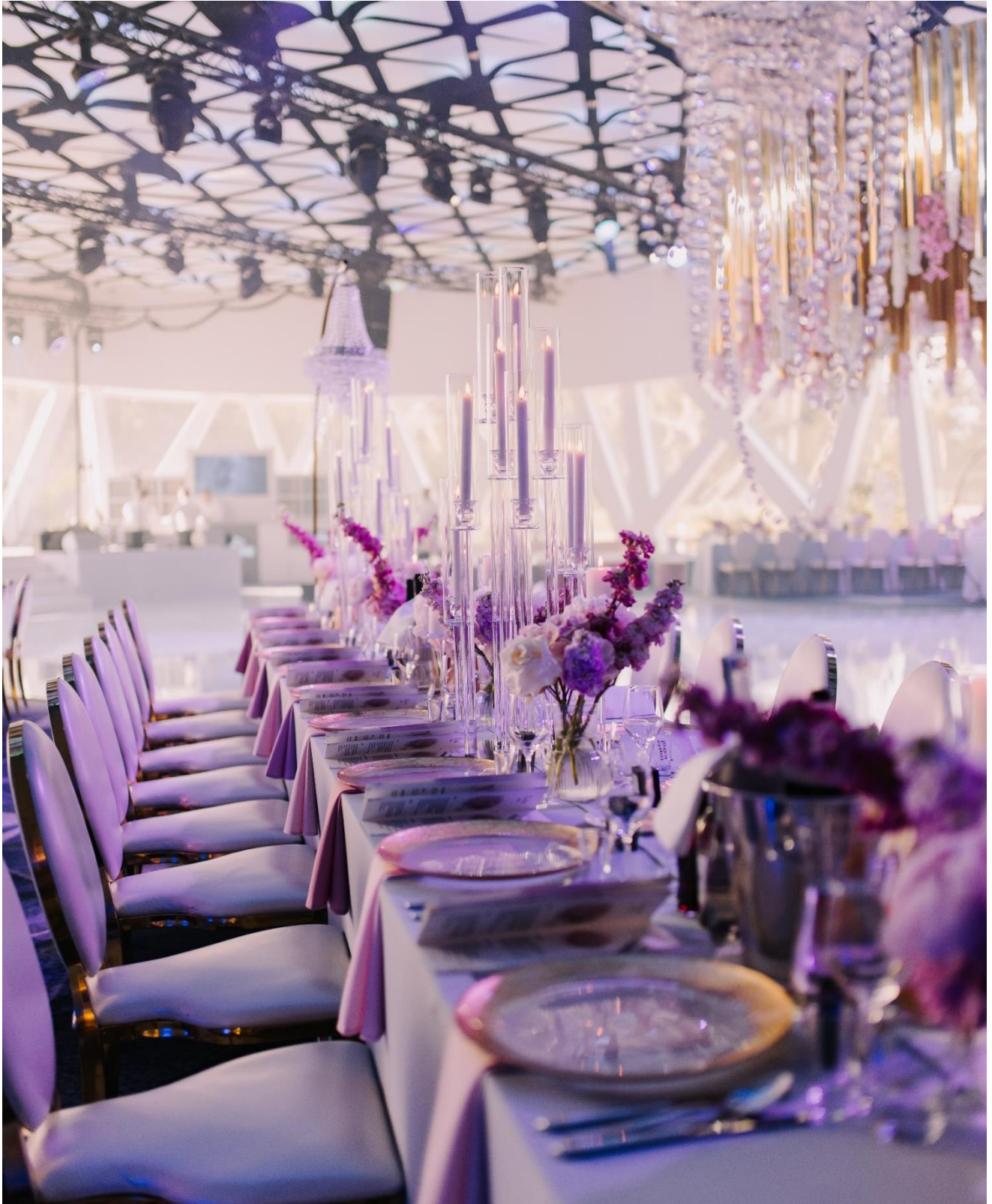
Pieczone i podwędzane mięsa :

- ✓ schab
 - ✓ karkówka
 - ✓ boczek
 - ✓ szynka
 - ✓ szynka z nogą
 - ✓ wędzone żeberka
 - ✓ podgardle
 - ✓ indyk
 - ✓ kabanosy
 - ✓ salcesony z naszej wędzarni
 - ✓ kiełbasa wiejska
 - ✓ kaszanka wiejska
 - ✓ swojska kiełbasa
-
- ✓ Chleb wiejski i rustykalne wypieki
 - ✓ Smalec, ćwikła, chrzan, musztarda
 - ✓ Pickle i kiszonki



Cena za osobę
50,-





STACJE
live cooking

STACJE LIVE COOKING

STACJA Z TATAREM

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



Cena za os.
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 za os.
48,-

STACJA BAO

- ✓ Gotowane na parze drożdżowe bułeczki z nadzieniem – z szarpanej wieprzowiny, soczystym kurczakiem, chrupiącymi warzywami, kiełkami fasoli mung
- ✓ Dodatki: sosy orientalne, chili, kolendra i kiełki fasoli mung



Cena za os.
52,-

STACJA Z TACOS

- ✓ Placki kukurydziane z wieprzowiną, kurczakiem i krewetkami podane z salsami do wyboru: salsa verde, salsa pomidorowa, mango-chilli, pico de gallo, mayo-chipotle
- ✓ Dodatki do wyboru: kwaśna śmietana, guacamole, marynowana czerwona cebula z habanero, cytrusy, kolendra



Cena za os.
54,-

OWOCE MORZA FRITTO MISTO

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



Cena za os.
68,-

STACJA RYBNA

- ✓ Gotowane na żywo w białym winie ryby morskie i słodkowodne: Red snapper, łosoś, okoń morski, dorsz, sandacz, pstrąg
- ✓ Serwowane z sosami: szafranowy, białe wino, veracruz i cytryną.



Cena za os.
59,-

STACJA WEGETARIAŃSKA

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



Cena za os.
44,-

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

 danie wegetariańskie

 danie wegańskie



STACJE
deserowe

STACJE DESEROWE

LIVE COOKING

STACJA Z GOFRAMI

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



Cena za os.

38,-

STACJA Z LODAMI

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



Cena za os.

38,-



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



NAPOJE
alkoholowe

PAKIETY ALKOHOLI

PAKIET I

- ✓ 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
255,-

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
320,-

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
390,-

Oferta od 30 osób. Czas trwania do 10 godzin. Pakiety zawierają: wódkę i wino w stole, drinki serwowane z baru.

Istnieje możliwość przedłużenia pakietów napoi: Pakiet I – 50 PLN/os., Pakiet II - 70 PLN/os., Pakiet III - 90 PLN/os. za godzinę.

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)



TORTY
wesetna

TORTY

Smaki

- ✓ Czekoladowy z wiśniami
- ✓ Biała czekolada z malinami
- ✓ Mus kokosowy, biszkopt jaconde, mus marakuja-mango
- ✓ Śmietankowy z mascarpone , limonka, owoce sezonowe i owocowy kawior
- ✓ Mus malinowy z crème brûlée



*Zapytaj o szczegółową ofertę tortów



MENU

Ala Dzieci

MENU DZIECIEŃCE

Zupy *(do wyboru)*

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

Drugie danie *(do wyboru)*

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

Deser *(do wyboru)*

- ✓ Sernik na zimno z owocami i galaretką
- ✓ Naleśnik z białym serem i lodami



Dzieci w wieku 0-4 lat; bez opłat, 5-12 lat. 50% ceny menu, 13 lat i powyżej jak dorośli.
Cena uwzględnia jedno wybrane menu dla wszystkich Gości



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 oferty

Jeśli nastąpi zmiana lub anulacja części oryginalnego zamówienia, hotel zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszej ofert. 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. 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 30% w ciągu kolejnych 7 dni. Na 6 miesięcy przed datą przyjęcia hotel wymaga wpłaty w wysokości 20%. 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 30% jest bezzwrotna i nie podlega anulacji oraz przeniesienia 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

www.hotelnarvil.pl