



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 przedstawiają rozwiązania
odpowiadające Państwa potrzebom.

Przyjęcia okolicznościowe nieodszownie 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

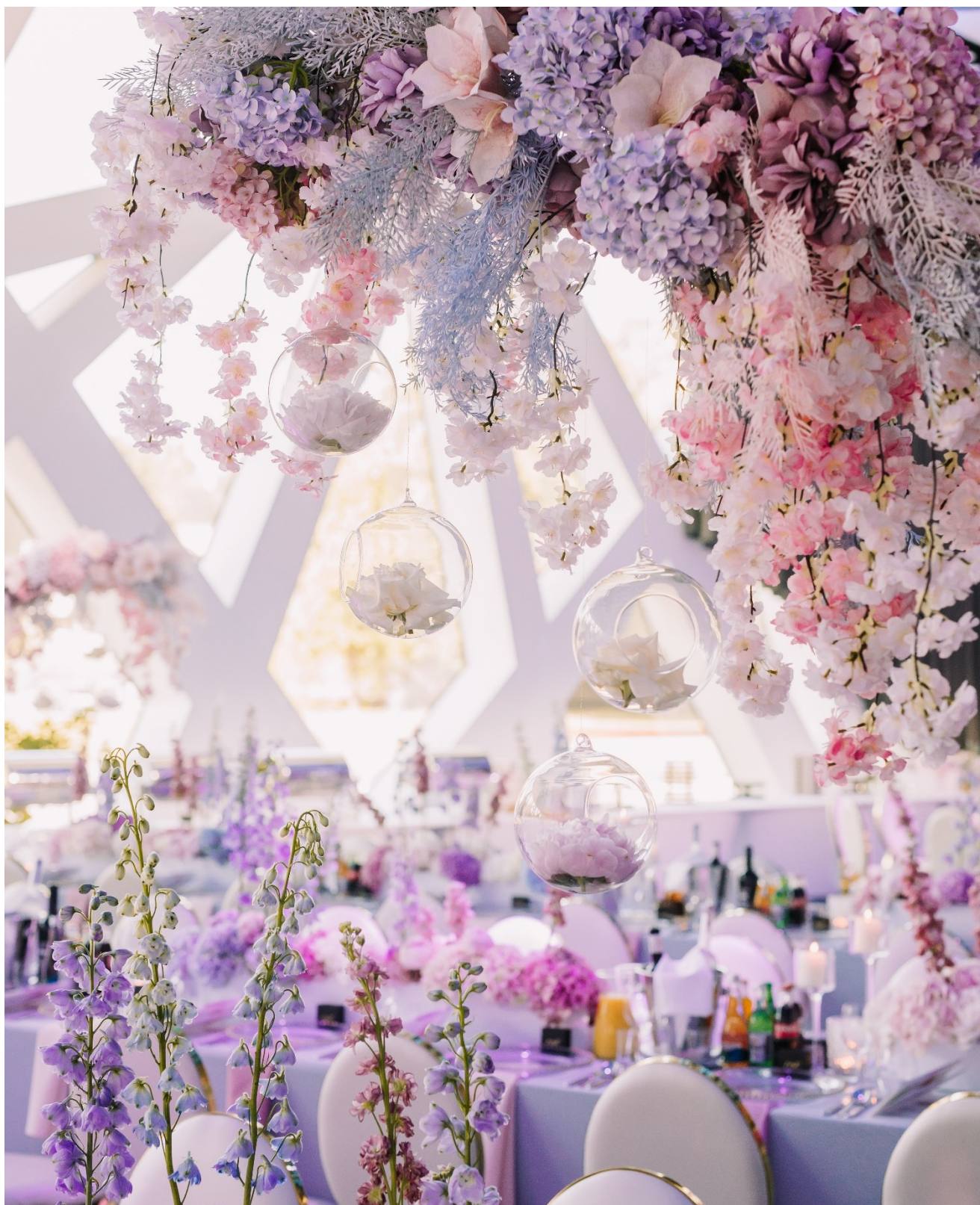
TORTY
29

MENU DZIECIĘCE
31

ZAKWATEROWANIE
33

ZASADY I WARUNKI
35



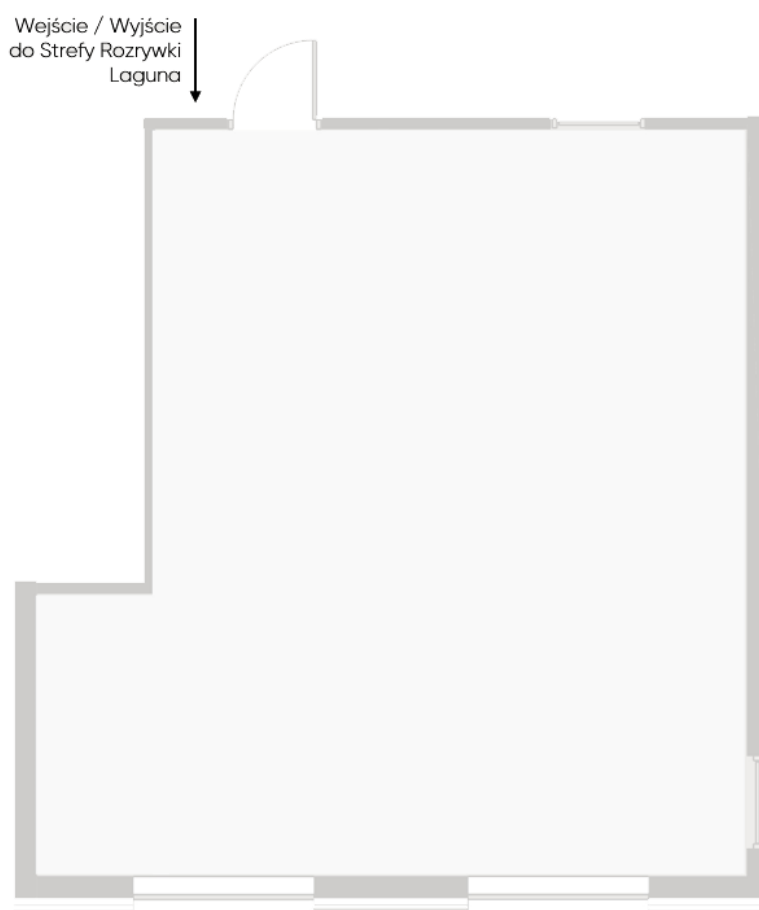


PRZESTRZEŃ

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 m² | 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 zapewni wyjątkową celebrację w nietuzinkowym wydaniu.

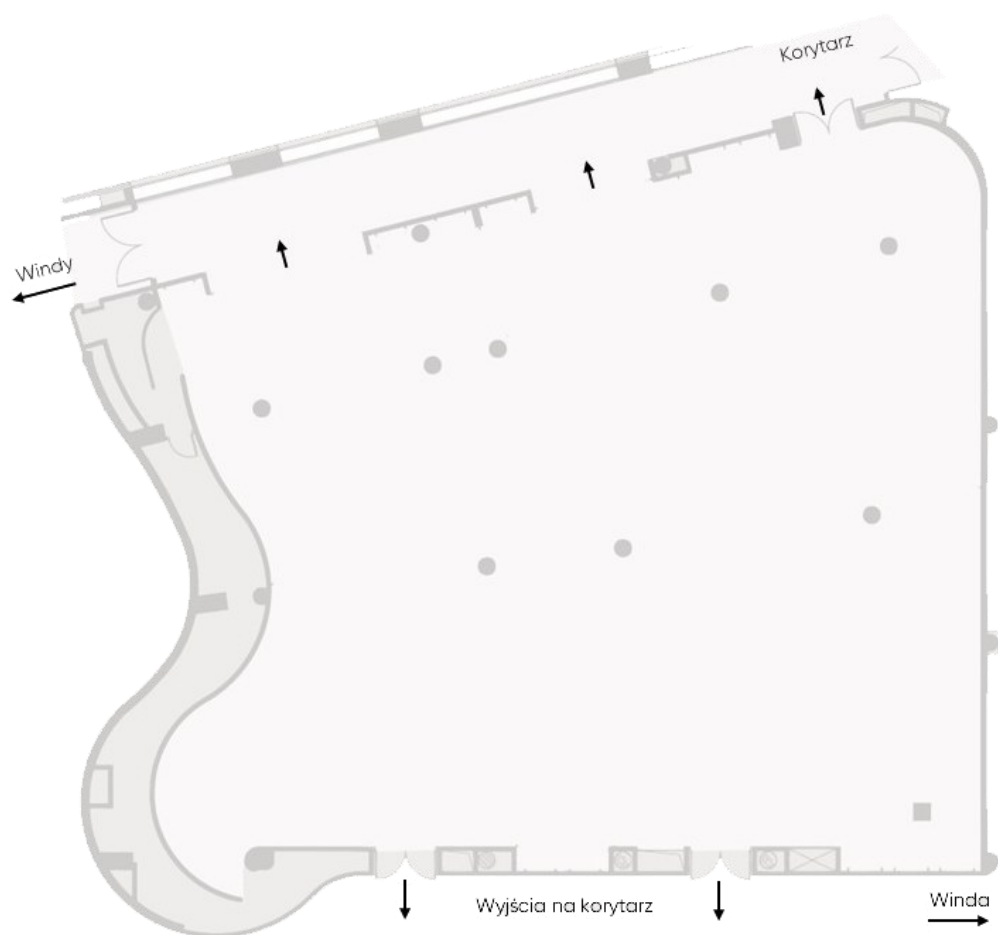


50 m² | do 20 osób



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.

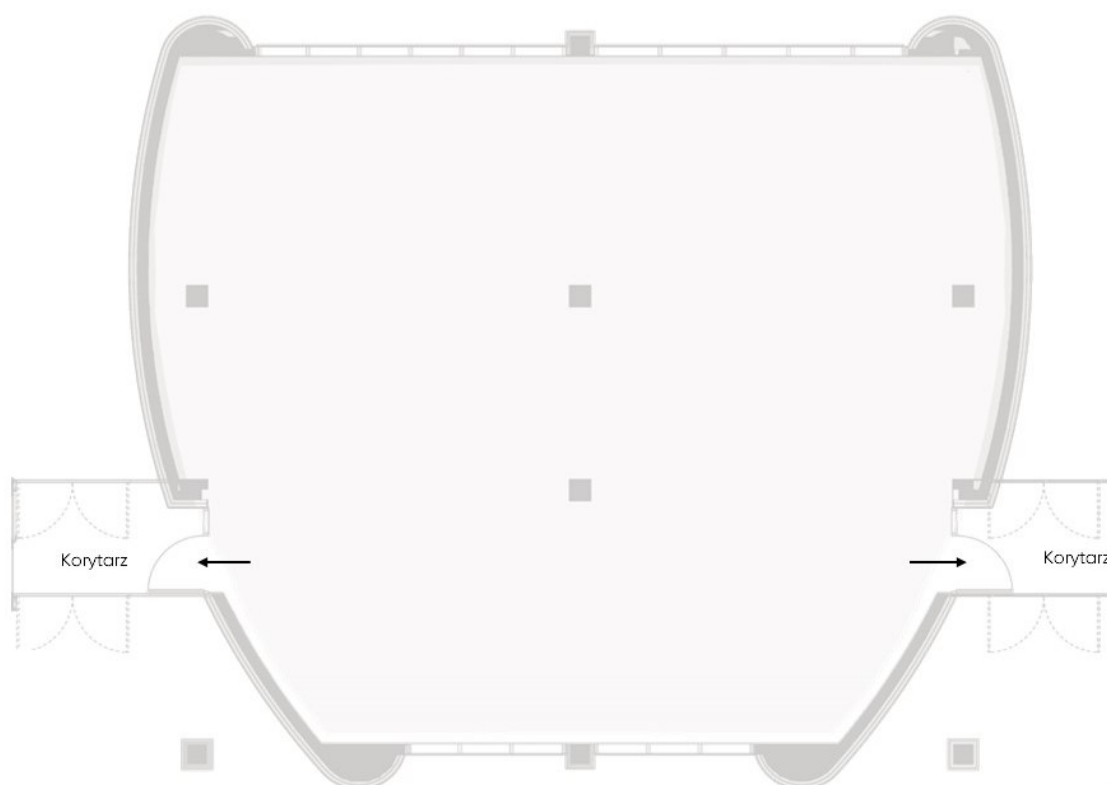


444 m² | do 100 osób



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.

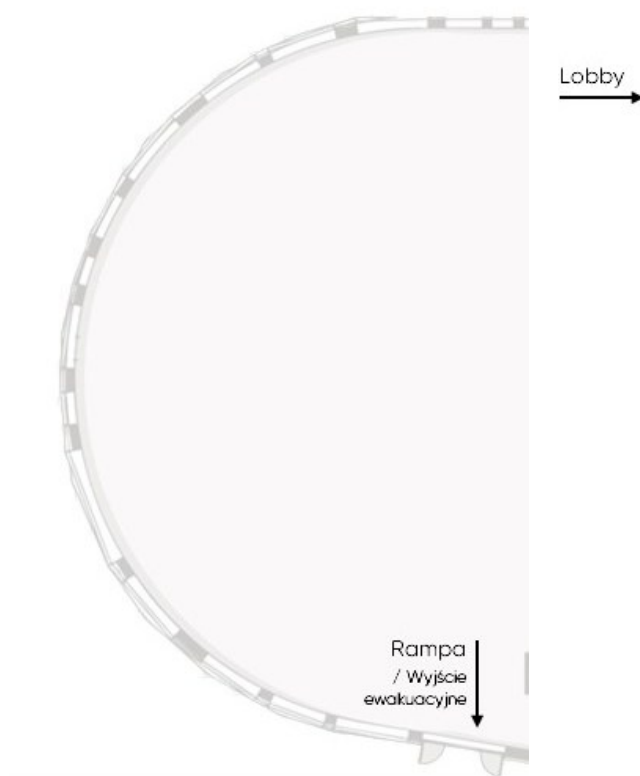


220 m² | od 30 do 75 osób



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.



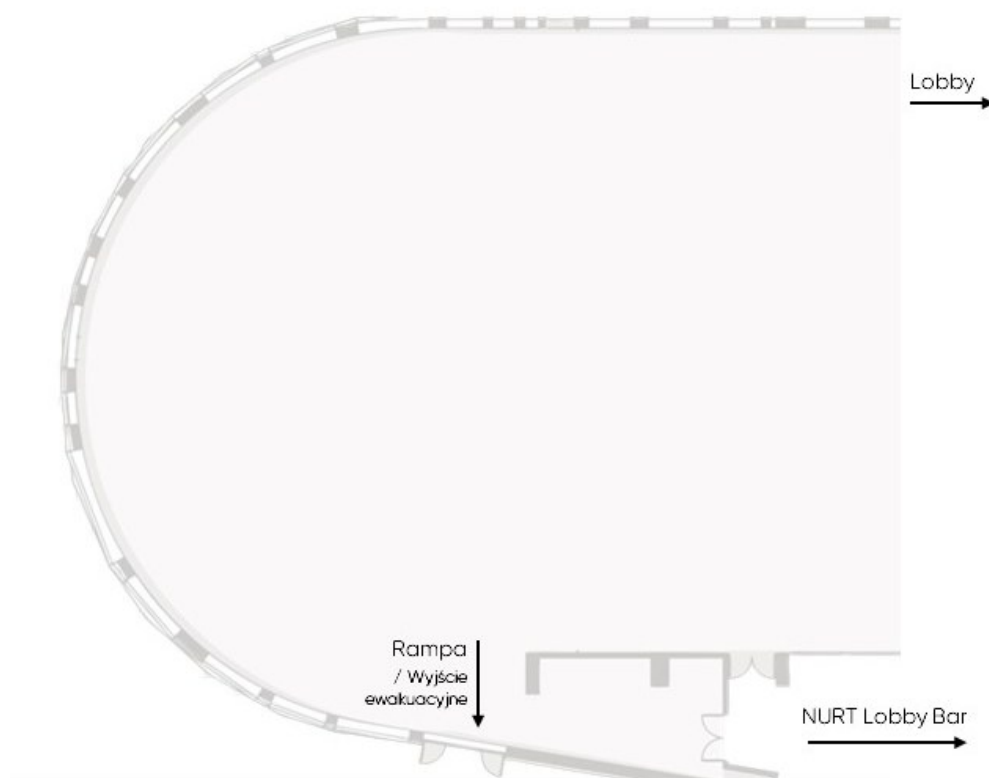
434 m² | od 60 do 100 osób



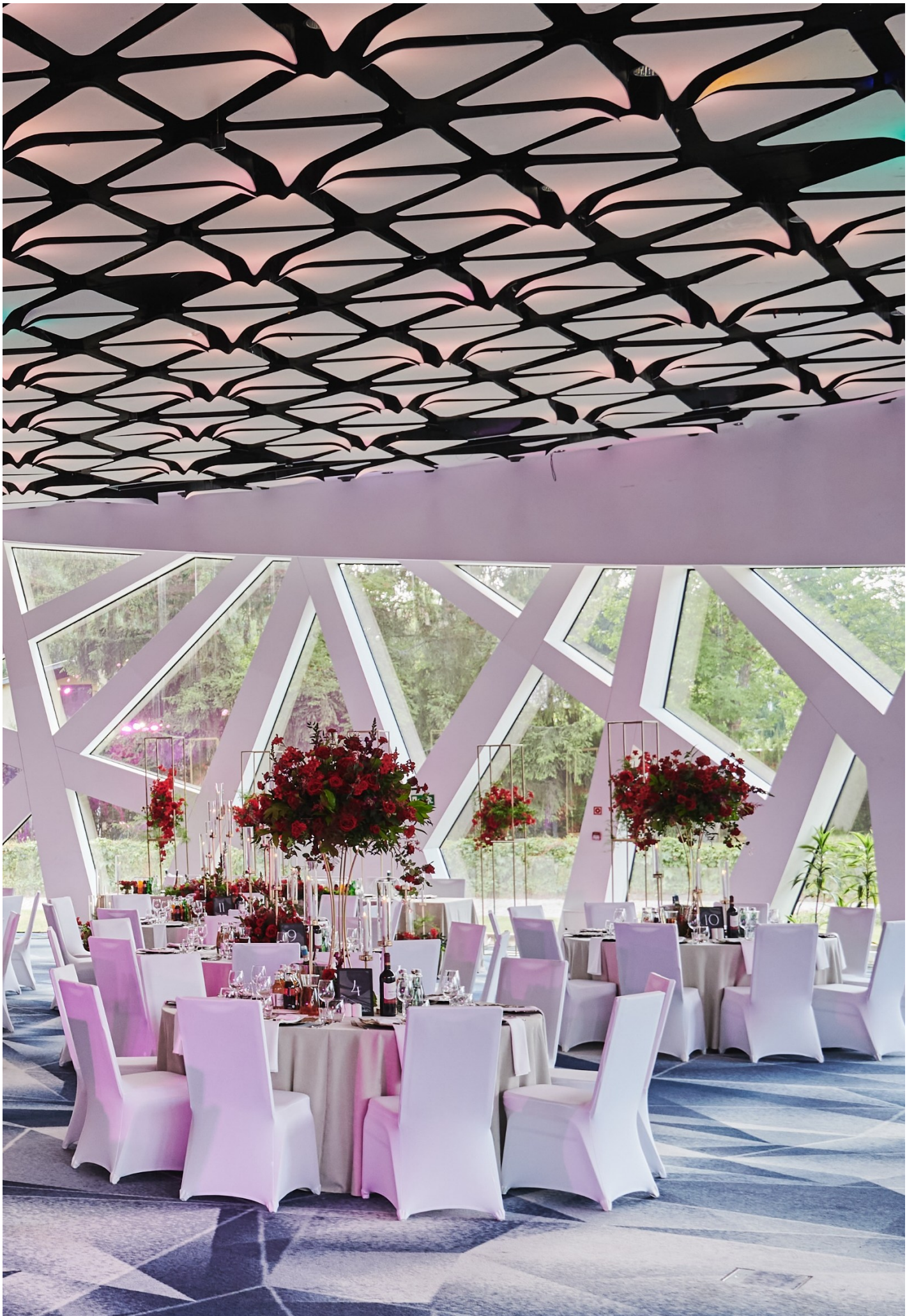
SALA NIL + MISSISIPI

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 m² + 300 m² | od 120 do 250 osób





MENU

gerwotwane

MENU SERWOWANE

proszę wybrać 1 pozycję z każdej kategorii

Cena MENU
309,-

Przystawka

- ✓ Podwędzany łosoś, krem fresh, kompresowane jabłko, zielony ogórek
- ✓ Szynka Serrano, melon miódowy, mozzarella, awokado, rukola, balsamico
- ✓ Rostbef Hereford po angielsku, rukola, Grana Padano
- ✓ Soczysta pierś z indyka, rillette z tuńczyka, żółtko confit, majonez ziołowy
-  ✓ Tatar z awokado, pomidory concassé, tacos
-  ✓ Sakiewki z tofu z warzywami i ryżem, sos sojowo-imbirowy

Zupa

- ✓ Consommé wołowe z kotłunami litewskimi
- ✓ Toskańska zupa z pieczonych pomidorów, grzanki chlebowe, mascarpone bazyliowe
- ✓ Rosół z kury z domowym makaronem, warzywami i oliwą lubczykową
- ✓ Chłodnik litewski z rakami, wędzonym twarogiem i rzodkiewką
-  ✓ Zupa dhal z ciecierzycy z kalafiorowym couscous, kolendrą i granatem
-  ✓ Zupa jarzynowa na warzywnym consommé z wegańskim 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, purée ziemniaczane, topinambur, warzywa
- ✓ Filet z sandacza, purée ziemniaczane, sos à la botwinka, „surówka” z selera
- ✓ Halibut w panko, pasta z pieczonej papryki z orzechami, warzywa sezonowe
-  ✓ Pierogi ziołowe z warzywami i tofu, sos słodko-ostry, kiełki
-  ✓ Wegańskie gnocchi z oliwą extra virgin i grillowanymi warzywami

Deser

- ✓ Waniliowa panna cotta z owocami i coulis truskawkowym
- ✓ Tiramisu z likierem Kahlúa i lodami
- ✓ Sernik Manhattan zapiekany ze śmietanką, sos owocowy
- ✓ Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
- ✓ Owoce sezonowe zapiekane pod zabaglione, z lodami śmietankowymi
- ✓ Tarta czekoladowa z malinami, lody z białej czekolady
-  ✓ Sałatka owocowa z sorbetem truskawkowym
-  ✓ Wegańskie ciasto brownie 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
- ✓ Rostbef irlandzki z musem kaparowym
- ✓ Roladki z pieczonego boczku z jajkiem, korniszonem i marynowanymi pieczarkami
- ✓ Nóżki w galarecie z cytryną i chrzanem
- ✓ Domowe mięsa pieczone i wędliny
- ✓ Tatar z troci z grejpfrutem i pastą miso
- ✓ Śledź bałtycki z cebulką w oleju lnianym
- ✓ Sałatka caprese – mozzarella, pomidory, sos bazyliowy
- ✓ Sałatka Cobb – kurczak, awokado, boczek, ser pleśniowy
- ✓ Sałatka z pomidorów, ogórków małosolnych i cebulki cukrowej
- ✓ Marynaty domowe: chrzan, ćwikła, żurawina



Cena
75,-

ZESTAW B

- ✓ Befszyk tatarski z cebulką, grzybkami marynowanymi i fermentowanym ogórkiem
- ✓ Sashimi z łososia z sosem ponzu i kolendrą
- ✓ Rostbef po angielsku z rukolą i sosem balsamico-teriyaki
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami i chrzanem
- ✓ Śledź bałtycki z cebulą i olejem lnianym
- ✓ Mozzarella z grillowanymi warzywami i bazyliowym pomidorem
- ✓ Grillowana papryka z anchois i rukolą
- ✓ Rukola, pomidorki cherry, ser Parmezan, truskawki, krem balsamiczny
- ✓ Sałatka polska: pomidor, rzodkiewka, ogórek, jajko, sos vinaigrette
- ✓ Couscous z warzywami, granatem i miętą
- ✓ Marynaty domowe: papryczki, pieczarki, śliwki, gruszka



Cena
85,-

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 płacona 1000 zł.



danie wegetariańskie



danie wegańskie



MENU

buffetowe

MENU BUFETOWE A

 Cena MENU
355,-

Bufet zimny

- ✓ Roladka z indyka z zielonym pieprzem i pesto
- ✓ Szynka wiejska z wiejskim serem i rzodkiewką
- ✓ Tatar z tuńczyka, arbuz, czerwona cebula, kolendra
- ✓ Involtni z szynki parmeńskiej z rukolą i serem Pecorino
- ✓ Marynowany ser feta z ogórkiem i arbuzem
- ✓ Warzywa grillowane z balsamico i ziołami
- ✓ Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii
- ✓ Hummus, pieczony kalafior, feta, puder z oliwek
- ✓ Couscous z miętą i granatem
- ✓ Melon w trzech kolorach, salsa truskawkowa, mięta, bazylii
- ✓ Grillowane warzywa z mozzarellą bawolą i bazylią
- ✓ Maślanka z koperkiem i zielonym ogórkiem
- ✓ Sałatka z awokado, pomidorkami cherry, ciecierzycą i zielonym ogórkiem
- ✓ Wybór kolorowych sałat: rukola, lodowa, lollo rosso, lollo bianco, rzymska, frisée, rosłonka, masłowa, radicchio, cykoria
- ✓ Dodatki do sałat: ser żółty, Parmezan, ser lazur, szynka odtłuszczona, grillowany kurczak, czerwona cebula, kolorowe papryki, papryka jalapeños, pomidory cherry, części pomidorów, zielony ogórek, mini mozzarella, kukurydza, kapary, zielone i czarne oliwki, pomidory suszone, sambal olejek, części cytryny, pestki słonecznika, pestki dyni, grzanki chlebowe
- ✓ Sosy do sałat: winegret, pesto, winegret z suszonymi pomidorami, tzatziki, sos cytrynowy, oliwa, ocet balsamiczny
- ✓ Surówki: coleslaw z sosem chrzanowym, pomidory i ogórki małosolne, zielone ogórki z kielkami fasoli mung, ogórkiem i marchewką, kapusta pekińska z dressingiem sojowo-balsamicznym

Bufet gorący

- ✓ Kremowa zupa z pomidorów San Marzano z grzankami ziołowymi
- ✓ Rolada z kurczaka zagrodowego z liśćmi szpinaku i świeżą bazylią, coulis pomidorowo-paprykowy
- ✓ Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w cieście serowym z pieczarkami i pomidorkami concassé
- ✓ Filety z troci bałtyckiej z sosem kaparowym
- ✓ Zapiekane cannelloni z mięsem, pomidorami i sosem beszamelowym
- ✓ Młoda kapusta z koperkiem ogrodowym (w sezonie) lub warzywa gotowane na parze z masłem i koperkiem
- ✓ Ziemniaki z wody z koperkiem

Bufet deserowy

- ✓ Sałatka owocowa z żubrówką i limonką
- ✓ Crème brûlée z marakują i białą czekoladą
- ✓ Sernik z malinami w papilotkach
- ✓ 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 z limonką, imbirem, chili i kolendrą
- ✓ Pierś z kaczki z pomarańczą i imbirem
- ✓ Płatki pieczonego schabu z salsą z ogórka, pomidora i cebuli z koperkiem
- ✓  Falafel z jogurtem i kuminem
- ✓  Hummus, pieczony kalafior, feta, puder z oliwek
- ✓  Couscous z miętą i granatem
- ✓  Melon w trzech kolorach, salsa truskawkowa, mięta, bazylia
- ✓  Marynowany ser feta z ogórkiem i arbuzem
- ✓  Grillowane warzywa z mozzarellą bawolą i bazylią
- ✓  Maślanka z koperkiem i zielonym ogórkiem
- ✓  Sałatka z awokado, mandarynkami, roszką i migdałami
- ✓  Wybór kolorowych sałat: rukola, lodowa, lollo rosso, lollo bianco, rzymska, frisée, roszonka, masłowa, radicchio, cykorja
- ✓ Dodatki do sałat: ser żółty, Parmezan, ser lazur, szynka odtłuszczona, grillowany kurczak, czerwona cebula, kolorowe papryki, papryka jalapeños, pomidory cherry, części pomidorów, zielony ogórek, mini mozzarella, kukurydza, kapary, zielone i czarne oliwki, pomidory suszone, sambal oelek, części cytryny, pestki słonecznika, pestki dyni, grzanki chlebowe
- ✓  Sosy do sałat: winegret, pesto, winegret z suszonymi pomidorami, tzatziki, cytrynowy, oliwa, ocet balsamiczny
- ✓  Surówki: coleslaw z sosem chrzanowym, pomidory i ogórki małosolne, zielone ogórki

Bufet gorący

- ✓  Velouté z pieczonego kalafiora z grzankami lub chłodnik z ogrodowych pomidorów (w sezonie)
- ✓ Uda kaczki z jabłkami i sosem miodowo-anyżowym
- ✓ Podwędzane żeberka wieprzowe z sosem BBQ
- ✓ Pieczony łosoś z kremowym sosem, kaparami i anchois
- ✓ Pierogi z cielęciną i rumianą cebulką
- ✓  Fasolka szparagowa z tartą bułką i masłem
- ✓  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 marakują
- ✓  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 płaćna 1000 zł. Bufet uzupełniany jest przez 4 godziny. Menu w formie bufetu jest dostępne od min. 30 osób.



NAPOJE

alkoholowe

PAKIETY ALKOHOLI

PAKIET 1

- ✓ wódka Stock Prestige
- ✓ wino Marques de Plata Macabeo i Tempranillo
- ✓ piwo Perła Export draft
- ✓ wódka sour
- ✓ sex on the beach
- ✓ blue lagoon
- ✓ moscow mule
- ✓ screwdriver



Cena
180,-

PAKIET 2

- ✓ wódka Amundsen
- ✓ wino Aresti Chardonnay i Carmenere
- ✓ piwo Perła Export draft
- ✓ wódka sour
- ✓ sex on the beach
- ✓ blue lagoon
- ✓ moscow mule
- ✓ screwdriver
- ✓ martini wódka
- ✓ mojito
- ✓ aperol spritz
- ✓ Aruana garden
- ✓ virgin mojito



Cena
240,-

PAKIET 3

- | | |
|--|---------------------|
| ✓ wódka Orkisz | ✓ mojito |
| ✓ wino Antico Rosone Chardonnay i Sangiovese | ✓ aperol spritz |
| ✓ piwo Perła Export draft | ✓ Aruana garden |
| ✓ wódka sour | ✓ virgin mojito |
| ✓ sex on the beach | ✓ old fashion |
| ✓ blue lagoon | ✓ porn star martini |
| ✓ moscow mule | ✓ cosmopolitan |
| ✓ screwdriver | ✓ loch ness |
| ✓ martini wódka | ✓ 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 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
62,–

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
76,–

STACJA RYBNA

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



Cena
85,–



STACJA WEGETARIAŃSKA

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



Cena
45,–

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



danie wegetariańskie



danie wegańskie

STACJE DESEROWE LIVE COOKING

STACJA Z GOFRAMI

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



Cena
36,–

STACJA Z LODAMI

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



Cena
39,–



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



danie wegetariańskie



danie wegańskie



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
140,-

Drugie danie (*1 do wyboru*)

- ✓ Makaron penne z sosem pomidorowym
- ✓ 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



Dzieci w wieku 0-4 lat: bez opłat, 5-12 lat: 140 zł, dzieci 13 lat i powyżej: jak dorośli.
Cena uwzględnia jedno wybrane menu dla wszystkich Gości



ZAKWATEROWANIE

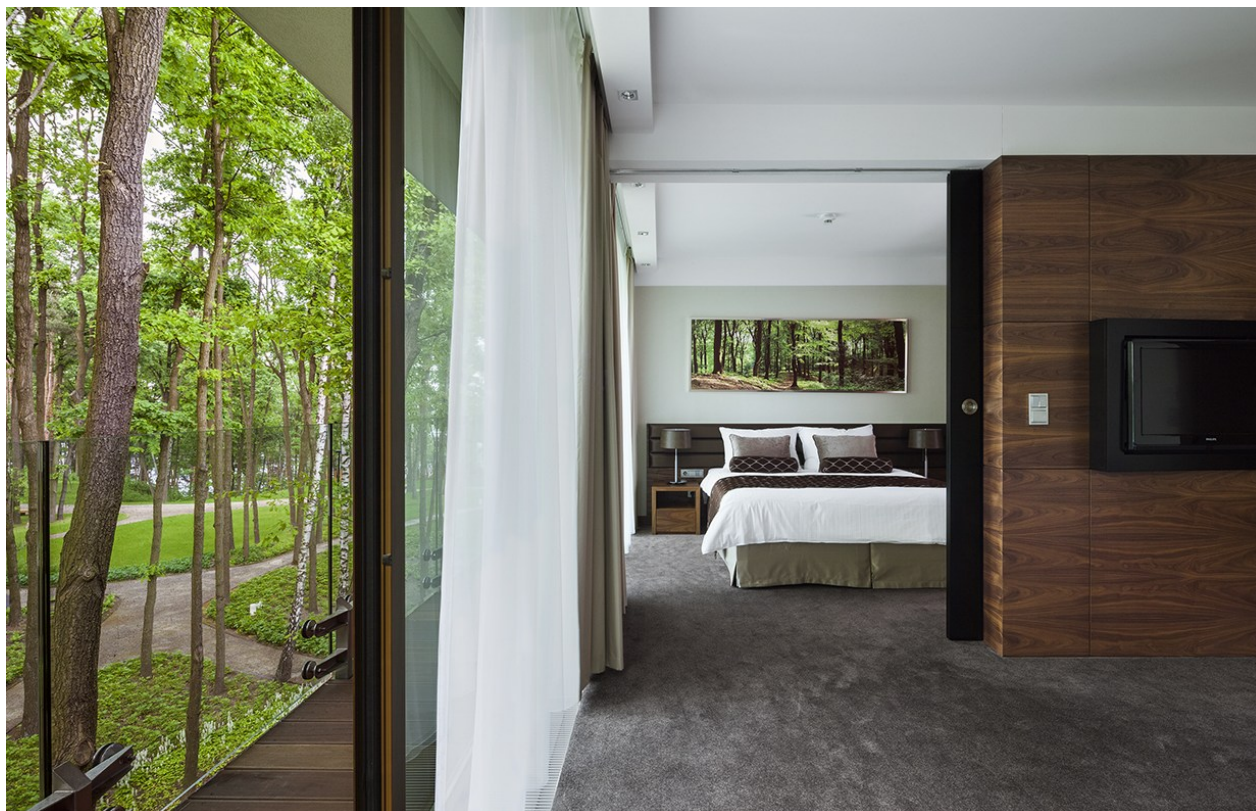
Gości

ZAKWATEROWANIE

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

- ✓ Pokój standardowy 660 PLN
- ✓ Pokój Superior 1010 PLN
- ✓ Apartament 1095 PLN
- ✓ Apartament Deluxe 1195 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 + 20 zł za osobę, przystawka + 26 zł za osobę, drugie danie + 50 zł za osobę, deser + 26 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 + 32 zł za osobę, przystawka + 50 zł za osobę, drugie danie + 74 zł za osobę, deser + 38 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 bezzwrotna 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

www.hotelnarvil.pl