



WESELE
nad Narwią



Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie Hotelem Narvil. To dla Nas ogromna radość, że rozważają Państwo nasz obiekt jako miejsce celebracji jednego z najpiękniejszych i najważniejszych dni w życiu.

Niesamowita sceneria, spektakularne efekty i współpraca z najlepszymi specjalistami sprawiają, że Państwa wielki dzień będzie naprawdę wyjątkowy.

Jesteśmy przekonani, że Hotel Narvil to miejsce stworzone na Państwa wymarzone wesele. Powierzenie Nam organizacji tego wyjątkowego dnia zapewni, że zarówno Państwo jak i Goście będą wspominać tę uroczystość z radością i wzruszeniem przez długie lata.

Zespół Hotelu Narvil

GRATULUJEMY
za ręczyn

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

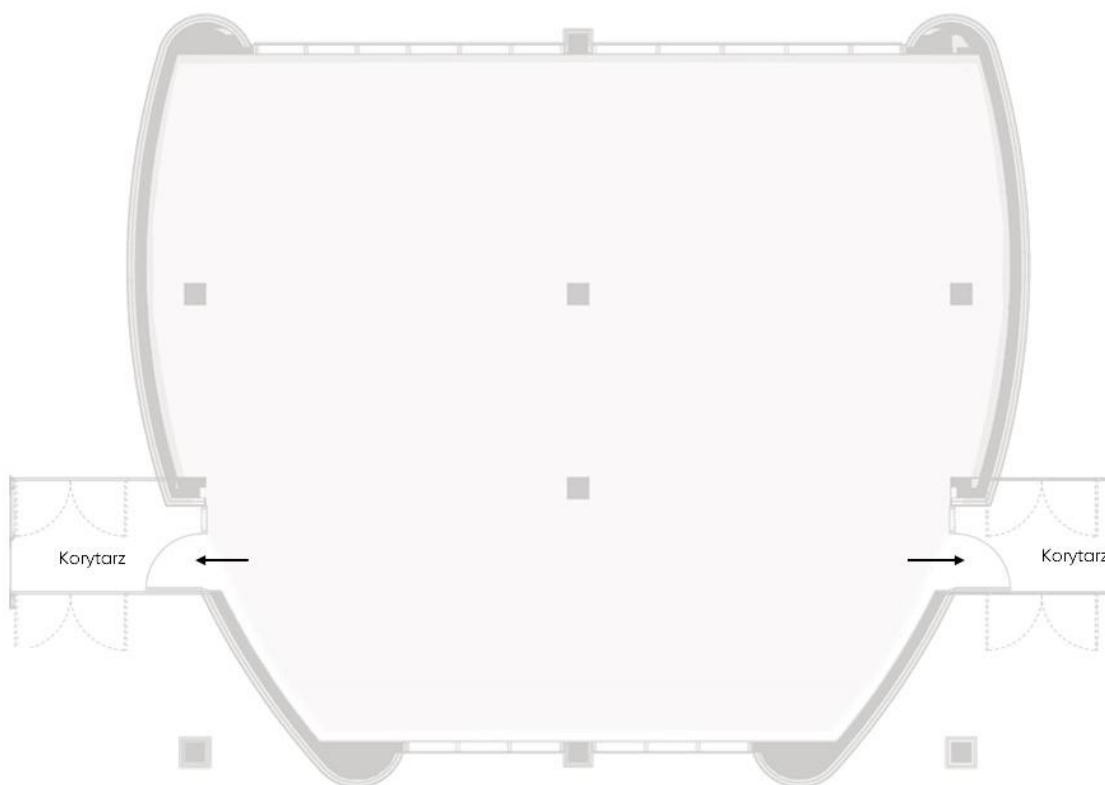
40



PRZESTRZEŃ
wesełna

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.

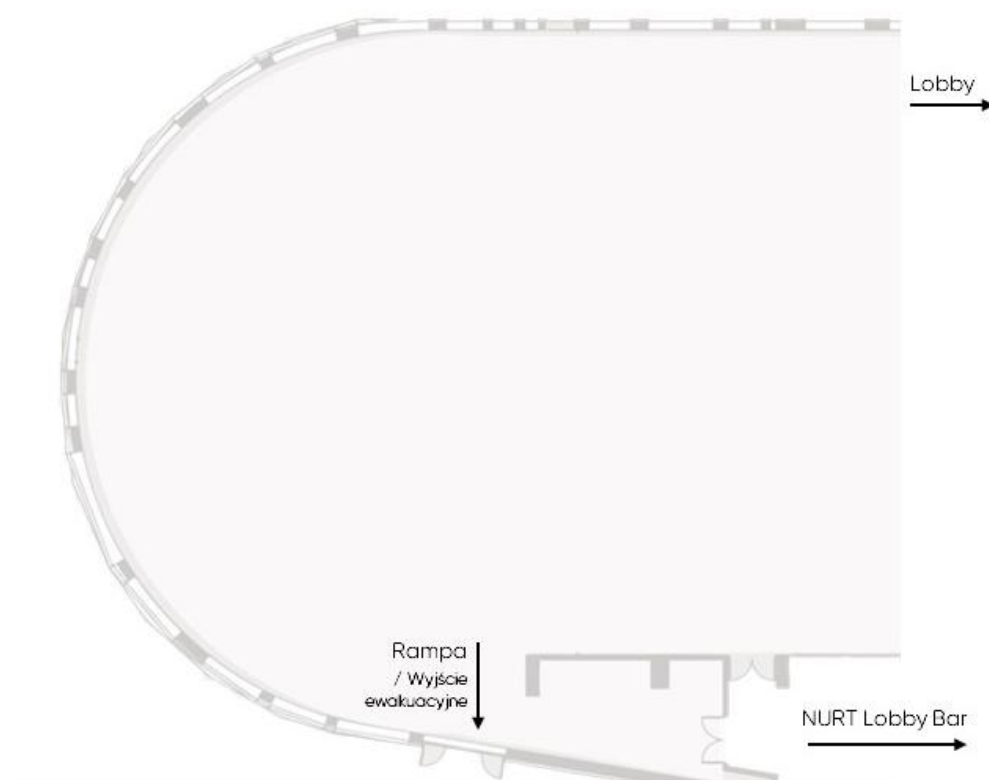


220 m² | od 40 do 75 osób



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.

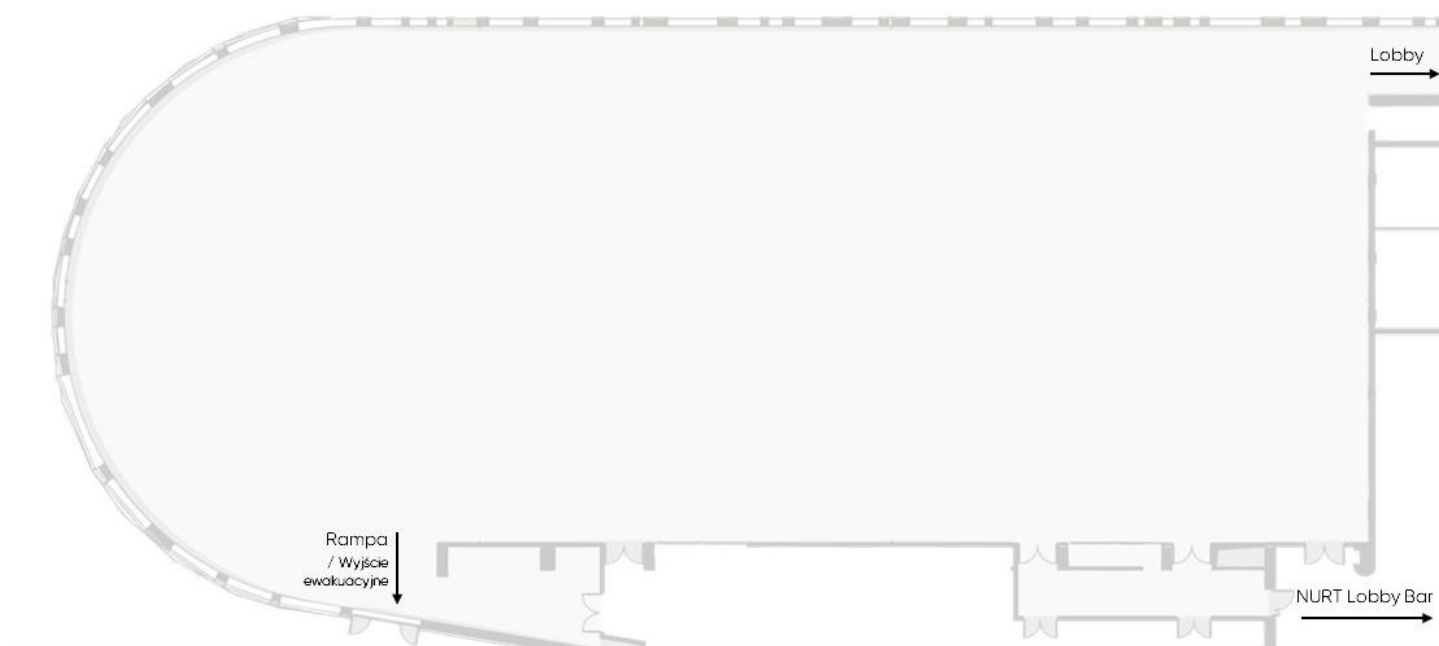


734 m² | od 120 do 250 osób

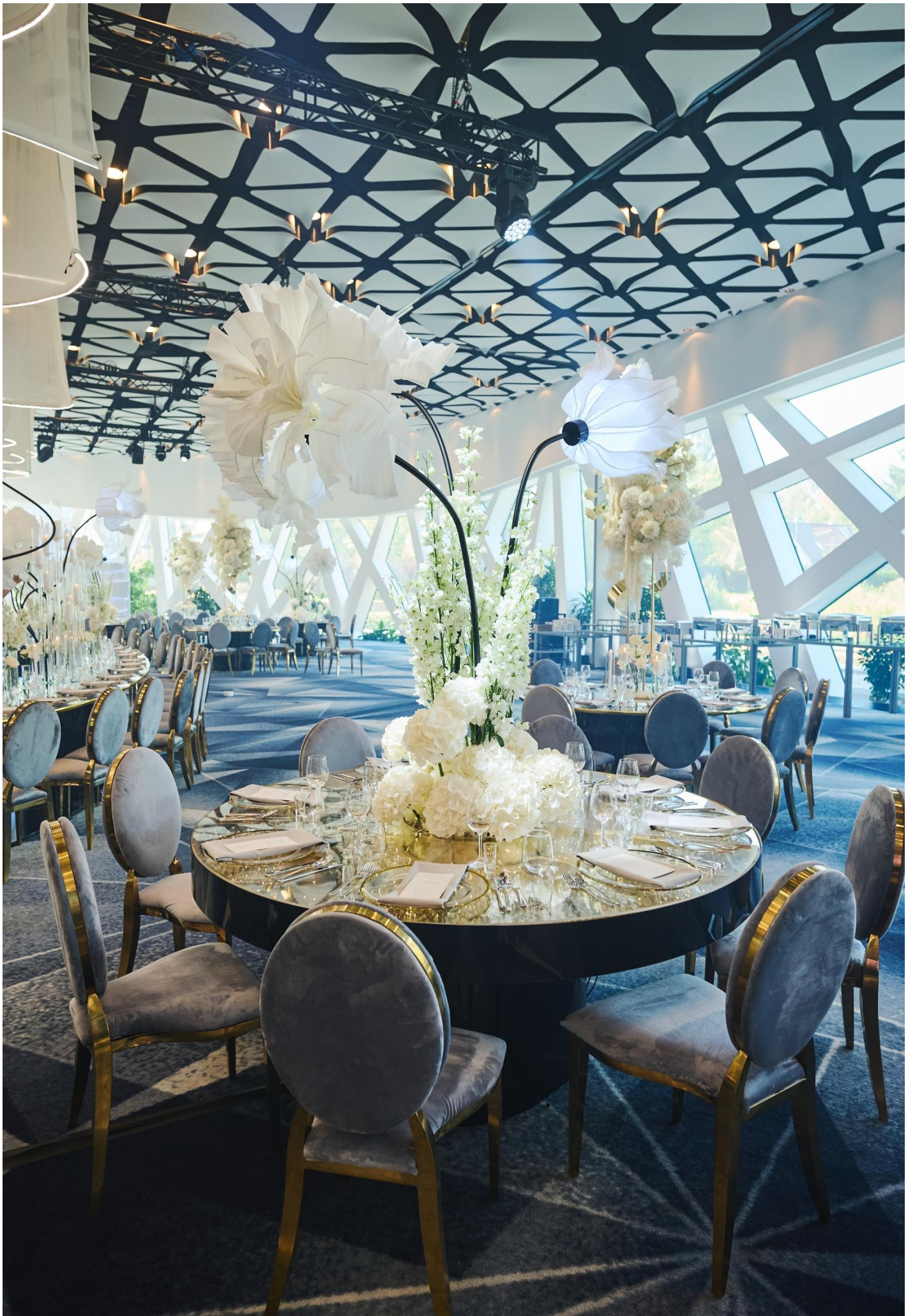


SALA AMAZONKA

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 osób







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

vegetaria

MENU I



Cena MENU
515,-

MENU SERWOWANE

Przystawka zimna (do wyboru)

- ✓ Podwędzona pierś z kaczki, pomarańcza, granat, imbir, mięta
- ✓ Pâté de Provence, piklowane warzywa, gruszka, pistacja, konfitura z cebuli
- ✓ Terrina warzywna: bakłażan, pomidor, cukinia, portobello, papryka, koper włoski, agar

Zupy (do wyboru)

- ✓ Velouté z grzybów leśnych z chrupiącymi borowikami mikołajkowymi, pianką truflową i olejem pietruszkowym
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą di bufala i bazylią
- ✓ Rosół królewski z perliczki i kury domowej z domową krajanką i julienne z warzyw

Dania główne (do wyboru)

- ✓ Polędwiczka z wieprzowiny puławskiej, cydr lubelski, purée w stylu Lemieszka, skwarki, warzywa sezonowe
- ✓ Ballotine z indyka z truflowym musem, sosem Pecorino, ziemniaczanym mousseline i dzikimi brokułami
- ✓ Filet z łososia, wasabi, kalafior, zapiekane ziemniaki

BUFET GORĄCY

- ✓ Flaki po warszawsku z imbirem i aromatycznym majerankiem
- ✓ Barszcz czerwony z majerankiem i trawą żubrową
- ✓ Smażona troć z sosem szafranowym i pomidorkami concassé
- ✓ Schab wolno pieczony ze złocistymi pieczarkami, tymiankiem i lekkim sosem kremowym
- ✓ Duszona wołowina w stylu strogonow w kremowym sosie Dijon
- ✓ Domowe kopytka z rumianą cebulką / ziemniaki gotowane z koperkiem
- ✓ Pierogi z nadzieniem serowo-ziemniaczanym / gyoza z warzywami
- ✓ Duszone buraczki / fasolka szparagowa z chrupiącą bułeczką panko

BUFET ZIMNY

- ✓ Marynowany łosoś gravlax z whisky, wanilią i dymem jabłkowym
- ✓ Wędzony pstrąg alpejski z tartym chrzanem i jabłkiem
- ✓ Wybór śledzi bałtyckich w trzech odmianach: z cebulką i olejem lnianym, ze śmietaną i jabłkiem oraz w sosie tatarskim
- ✓ Schab faszerowany musem z jajek, masła i chrzanu ze szczypiorkiem
- ✓ Rostbef Hereford pieczony po angielsku, faszerowany musem z sera wiejskiego i owoców nasturcji
- ✓ Krucha szynka wędzona naturalnie drewnem olchowym i jałowcem, z kremowym musem i chrupiącą rzodkiewką
- ✓ Polędwica z indyka w stylu vitello tonnato z dodatkiem białego wina i kaparów
- ✓ Domowe pasztety podlane koniakiem – ze śliwką, grzybami leśnymi i orzechami laskowymi – z sosem z żurawiny
- ✓ Asortyment mięs pieczonych i wędlin z komina z czwikłą, chrzanem i musztardą domową
- ✓ Pâté z drobiowej wątróbki z czarnym pieprzem i wiśniówką, podane z sosem malinowym
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami, aromatyzowane liśćmi czosnku niedźwiedziego
- ✓ Dolmadakia / faszerowane liście winogron / falafel / baba ganoush
- ✓ Chrupiące warzywa ze szczypiorem w cieście ryżowym z sosem słodko-oстрыm
- ✓ Faszerowane tofu z sałatką z warzyw i ryżu
- ✓ Hummus z ciecierzycy z tahini i owocami granatu
- ✓ Marynowana rzepa i kalarepa z dressingiem 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 jarzynowa z sosem majonezowym
- ✓ Szpinak, ser pleśniowy, karmelizowane orzechy i soczysta gruszka z sosem miodowo-balsamicznym
- ✓ Sałatka ziemniaczana z gorczycą, marynatami, smażoną cebulką, natką, bazylią i płatkami czosnku, z octem winnym i musztardą
- ✓ Kolorowe sałaty: lodowa, radicchio, rukola, lollo rosso, lollo biondo, roszponka, masłowa z dodatkiem chrupiących warzyw: rzodkiewka, pomidorki, ogórek zielony, czerwona cebulka oraz sosami winegret
- ✓ Domowe marynaty: śliwka, gruszka, papryka, pieczarki, chrupiące warzywa, ogórki małosolne

✓ DESERY

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

Bufet po północy

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

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
- ✓ Tacchino tonnato – wolno pieczona pierś z indyka z rillettes z tuńczyka, żółtkiem confit i chrupiącymi kaparami
- ✓ Szynka Serrano Reserva 12 msc, mozzarella di burrata, kolorowe pomidorki, oliwki, bazylia, rukola
- ✓ Soczyste awokado w stylu tartare, chilli, limonka, pomidorki, kolendra

Zupy (do wyboru)

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów – kremowo-bazyliowy, serek mascarpone, grzanki z ciabatty
- ✓ Consommé wołowe z pierożkami piełmieni, przyprawione kozieradką i gorczycą

Dania główne (do wyboru)

- ✓ Involtini z indyka z borowikami i zielonym pieprzem, prosciutto, flan z selera i czosnku niedźwiedziego, zapiekanka tymiarkowo-ziemniaczana
- ✓ Delikatna polędwiczka z wieprzowiny jabłkowej, suszone pomidory, orzeszki pinii, gratin ziemniaczane, kolorowa cukinia, sos z sera Pecorino, oliwa bazyliowa
- ✓ Polędwica z dorsza, panko, kapary, purée z brokułów, dzikie brokoły, ziemniaki, sos beurre blanc
- ✓ Policzki wołowe confit, domowe kluseczki, szalotka, fasolka, bób, kurki (sezonowo), sos z czerwonego wina
- ✓ Zapiekane ravioli z bakłażanem, pomidorami, sosem neapolitańskim i rukolą

Deser (do wyboru)

- ✓ Ganache czekoladowe, mango, lody mandarynkowe z kurkumą
- ✓ Mus z białej czekolady i jogurtu z malinami, miętą i sorbetem cytrynowym

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 II

BUFET ZIMNY

- ✓ 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 i wolno pieczonego schabu z mussem chrzanowym i jajkami przepiórczymi
- ✓ Polskie tradycyjne wędliny z chrzanem, ćwikłą i sosem musztardowym
- ✓ Rostbef pieczony po angielsku, faszerowany mussem z sera wiejskiego i kaparów
- ✓ Krucha szynka z kremowym mussem i chrupiącą rzodkiewką
- ✓ Polędwica z indyka z sosem z pieczonego tuńczyka, z kaparami i białym winem
- ✓ Domowe pasztety podlane koniakiem – ze śliwką, grzybami leśnymi i orzechami laskowymi – z sosem z żurawiny
- ✓ Pâté z drobiowej wątróbki z czarnym pieprzem i wiśniówką, podane z sosem malinowym
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami, aromatyzowane liśćmi czosnku niedźwiedziego
- ✓ Dolmadakia / faszerowane liście winogron
- ✓ Chrupiące warzywa w cieście ryżowym z sosem słodko-oстрыm
- ✓ Marynowane tofu z sałatką z kiełków
- ✓ Hummus z ciecierzycy z tahini i owocami granatu
- ✓ Marynowana rzepa i kalarepa z dressingiem miodowo-cytrynowym
- ✓ Awokado w tempurze z sosem słodko-kwaśnym

SURÓWKI I SAŁATKI

- ✓ Tradycyjna polska sałatka jarzynowa z majonezem
- ✓ Szpinak, ser pleśniowy, karmelizowane orzechy i gruszka z sosem miodowo-balsamicznym
- ✓ Sałatka ziemniaczana z gorczycą, marynatami, smażoną cebulką, natką, bazylią i płatkami czosnku, z octem winnym i musztardą
- ✓ Mix sałat z tuńczykiem, konfiturą z czerwonej cebuli, oliwkami, grzankami oraz mozzarellą di burrata
- ✓ Kolorowe sałaty: lodowa, radicchio, rukola, lollo rosso, lollo bianco, roszponka, masłowa z dodatkiem chrupiących warzyw: rzodkiewki, pomidorków, ogórka zielonego, czerwonej cebulki oraz sosami winegret
- ✓ Domowe marynaty: śliwka, gruszka, papryka, pieczarki, chrupiące warzywa, ogórki małosolne

BUFET GORĄCY

- ✓ Zupa gulaszowa z wieprzowiną, papryką i ziemniakami
- ✓ Smażony okoń morski z owocami morza, sosem maślano-kaparowym i pomidorkami concassé
- ✓ Opiekane żeberka w sosie BBQ z imbirem i nutą pomarańczy
- ✓ Kurczak Supreme z sosem z pieczonego drobiu z nutą tymianku
- ✓ Domowe kopytka z rumianą cebulką / gotowane ziemniaki z koperkiem
- ✓ Duszona marchewka z masłem / fasolka szparagowa z chrupiącą bułeczką panko

DESERY

- ✓ Wybór ciast i wypieków z hotelowej cukierni
- ✓ Wybór mini deserów z chałwą, pistacją i owocami egzotycznymi
- ✓ Mono porcje – słodki koncept w miniaturze
- ✓ Trufelki z czekolady Ruby z maliną liofilizowaną
- ✓ Tarty z owocami sezonowymi
- ✓ Sezonowe krojone owoce z miętą i granatem

BUFET PO PÓŁNOCY

- ✓ Żurek na zakwasie żytnim z suszonymi grzybami i wędzonką
- ✓ Duszona wołowina w stylu strogonow z pieczarkami i fermentowanym ogórkiem
- ✓ Pierogi z mięsem wieprzowo-cielęcym i złocistą cebulką
- ✓ Bigos staropolski z wędzoną śliwką
- ✓ Ziemniaki purée z sosem gravy i czerwoną cebulką

NAPOJE

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

MENU III



Cena MENU
660,-

POCZESTUNEK

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

- ✓ Grana Padano / polędwica wołowa / majonez truflowy
- ✓ Pstrąg wędzony / tartalełka / kawior z pstrąga
- ✓ Chorizo / figa / kozi ser
- ✓ Mini burrata / bazylia / pomidor cherry
- ✓ Ciasto filo / bakłażan / feta

MENU SERWOWANE

Przystawka zimna (do wyboru)

- ✓ Łosoś gravlax z burakiem, podwędzany kawior z pstrąga, maślanka i kompresowany ogórek z nutą czarnego bzu
- ✓ Wołowina pniewska, mus truflowy, oliwa z nasturcji, ser Grana Padano DOP
- ✓ Szynka długo dojrzewająca Serrano Gran Reserva 18 msc, mini mozzarella, melon miódowy, listki bazylii, kawior balsamiczny
- ✓ Carpaccio z pieczonego buraka, mus z koziego sera, karmelizowane orzechy, piklowana morela, ocet balsamiczny DOP

Zupy (do wyboru)

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów – kremowo-bazyliowy, mascarpone, grzanki z ciabatty
- ✓ Consommé wołowe z pierożkami pielmieni, doprawione kozieradką i gorczycą

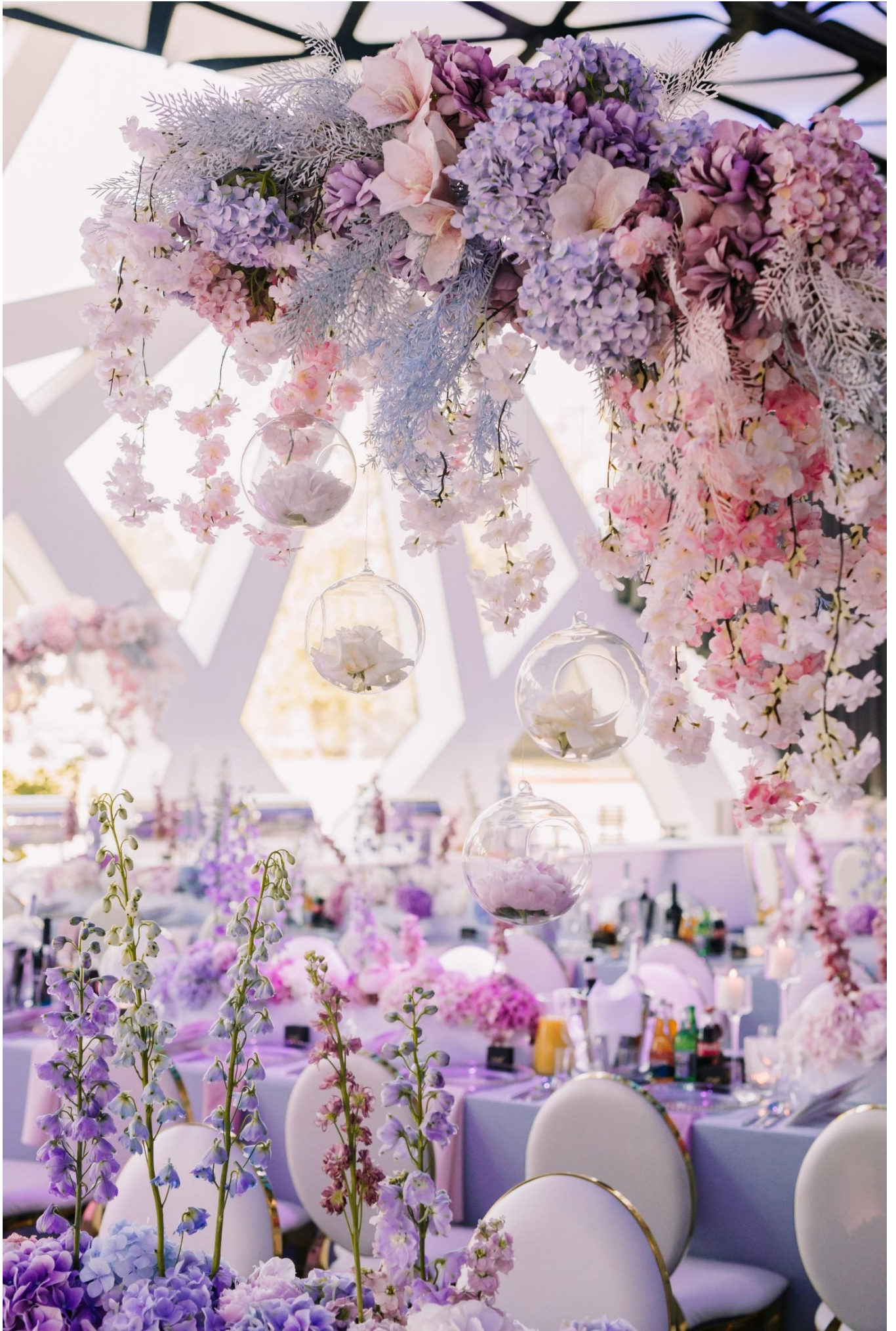
Dania główne (do wyboru)

- ✓ Kaczka na dwa sposoby: udko confit, pierś sous-vide, rabarbar, imbir, kompresowane jabłka, domowe mini kluseczki
- ✓ Wieprzowina złotnicka w stylu presse, konfitura i chutney z szalotki, purée z topinamburu, gratin ziemniaczane
- ✓ Policzki wołowe confit, domowe kluseczki, szalotka, fasolka, bób, kurki (sezonowo), sos z czerwonego wina
- ✓ Filet z łososia, purée kalafiorowe, fasolka zielona, edamame, chipsy ziemniaczane
- ✓ Pierożki dim sum z warzywami, sos słodko-ostry, sałatka z kiełków
- ✓ Krokiet z kaszy jaglanej i batata z ajwarem warzywnym i baba ganoush

Deser (do wyboru)

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

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 w soku z buraków z gorczycą i świeżo mielonym pieprzem
- ✓ Płaty wędzonej makreli, sielawy i pstrąga z tatarem z jabłek, w dymie olchowym
- ✓ Mini roladki z wędzonego boczku i wolno pieczonego schabu z musem chrzanowym i jajkami przepiórczymi
- ✓ Rostbef pieczony po angielsku, faszerowany musem z sera wiejskiego i kaparów
- ✓ Krucha szynka z kremowym musem i chrupiącą rzodkiewką
- ✓ Polędwica z indyka z sosem z pieczonego tuńczyka, kaparami i białym winem
- ✓ Domowe pasztety podlane koniakiem – ze śliwką, grzybami leśnymi i orzechami laskowymi – z sosem z żurawiny
- ✓ Asortyment mięs pieczonych i wędlin z komina z ćwikłą, chrzanem i musztardą domową
- ✓ Pâté z drobiowej wątróbki z czarnym pieprzem i wiśniówką, podane z sosem malinowym
- ✓ Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami, aromatyzowane liśćmi czosnku niedźwiedziego
- ✓  Dolmadakia / faszerowane liście winogron
- ✓  Chrupiące warzywa w cieście ryżowym z sosem słodko-oстрыm
- ✓  Marynowane w słodkim sosie sojowym tofu z sałatką z kiełków i mango
- ✓  Hummus z ciecierzycy z tahini i owocami granatu
- ✓  Marynowana rzepa i kalarepa z dressingiem miodowo-cytrynowym
- ✓  Awokado w tempurze z sosem słodko-kwaśnym



MENU III

SURÓWKI I SAŁATKI

- ✓ Tradycyjna polska sałatka jarzynowa z majonezem
- ✓ Szpinak, ser pleśniowy, karmelizowane orzechy i gruszka z sosem miodowo-balsamicznym
- ✓ Sałatka ziemniaczana z gorczycą, marynatami, smażoną cebulką, natką, bazylią i płatkami czosnku, z octem winnym i musztardą
- ✓ Mix sałat z tuńczykiem, konfiturą z czerwonej cebuli, oliwkami, grzankami i mozzarellą di burrata
- ✓ Kolorowe sałaty: lodowa, radicchio, rukola, lollo rosso, lollo bianco, roszponka, masłowa z dodatkiem: rzodkiewka, pomidorki, ogórek zielony, czerwona cebulka oraz sosami winegret
- ✓ Domowe marynaty: śliwka, gruszka, papryka, pieczarki, chrupiące warzywa, ogórki małosolne

BUFET GORĄCY

- ✓ Zupa gulaszowa z wieprzowiną, papryką i ziemniakami
- ✓ Halibut w tempurze z sosem ponzu i słodko-ostrym, z nutą imbiru
- ✓ Duszone policzki wieprzowe z warzywami korzeniowymi i pieczonym topinamburem
- ✓ Kurczak supreme w sosie chardonnay z kaparami i zielonym pieprzem
- ✓ Zapiekane cannelloni z ricottą i szpinakiem
- ✓ Domowe kluseczki ziemniaczane z rumianą cebulką / ziemniaki gotowane z koperkiem
- ✓ Duszona marchewka z masłem / fasolka szparagowa z chrupiącą bułeczką pankó

BUFET PO PÓŁNOCY

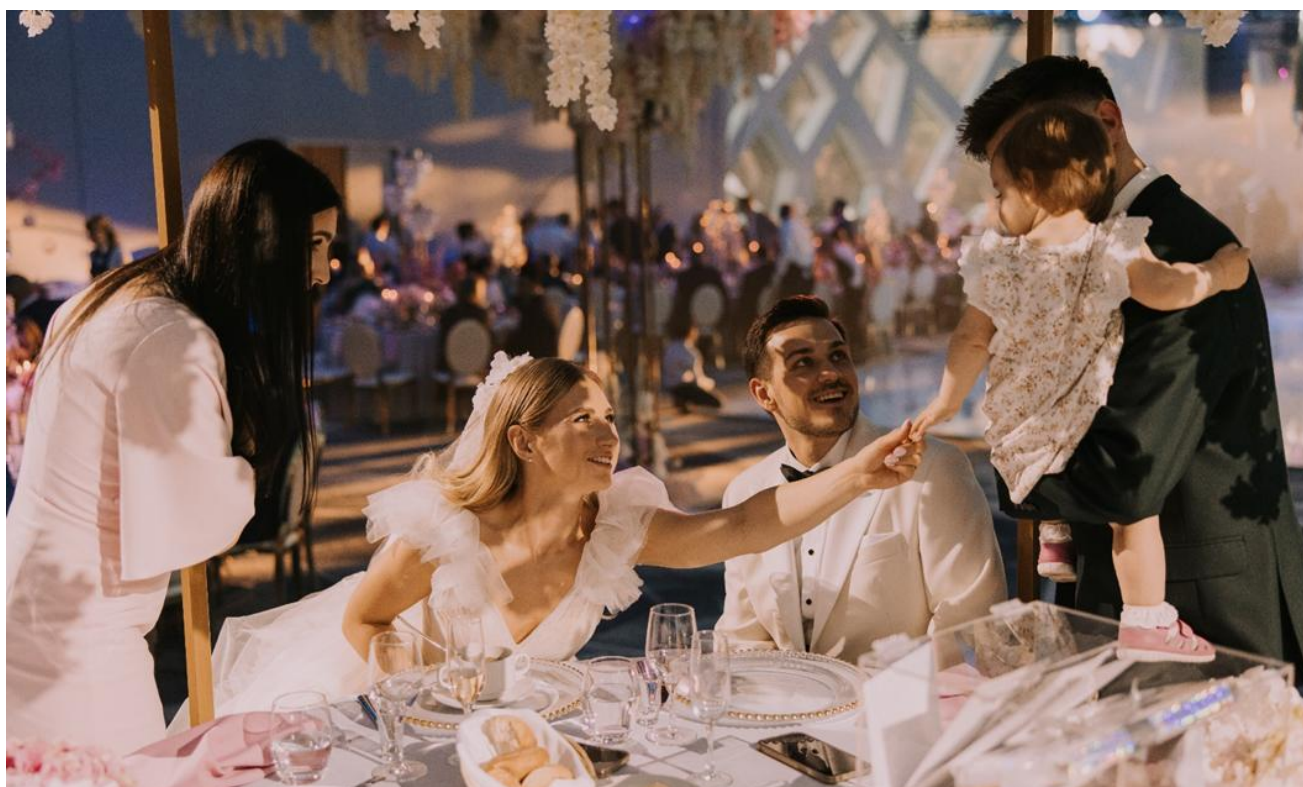
- ✓ Żurek na zakwasie żytnim z suszonymi grzybami i wędzonką
- ✓ Barszcz czerwony aromatyzowany majerankiem i trawą żubrową
- ✓ Pierogi z mięsem wieprzowo-cielęcym i złocistą cebulką
- ✓ Duszona wołowina w stylu strogonow w kremowym sosie z musztardą Dijon
- ✓ Bigos staropolski z wędzoną śliwką
- ✓ Ziemniaki purée z sosem gravy i czerwoną cebulą

DESERY

- ✓ Wybór ciast i wypieków z hotelowej cukierni
- ✓ Wybór mini deserów z chałwą, pistacją i owocami egzotycznymi
- ✓ Mono porcje – słodki koncept w miniaturze
- ✓ Trufelki z czekolady Ruby z maliną liofilizowaną
- ✓ Czekoladowy crème brûlée
- ✓ Panna cotta z sosem truskawkowym
- ✓ Tarty z owocami sezonowymi
- ✓ Sezonowe owoce krojone z miętą i granatem

NAPOJE

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



STÓŁ WIEJSKI



Cena za osobę

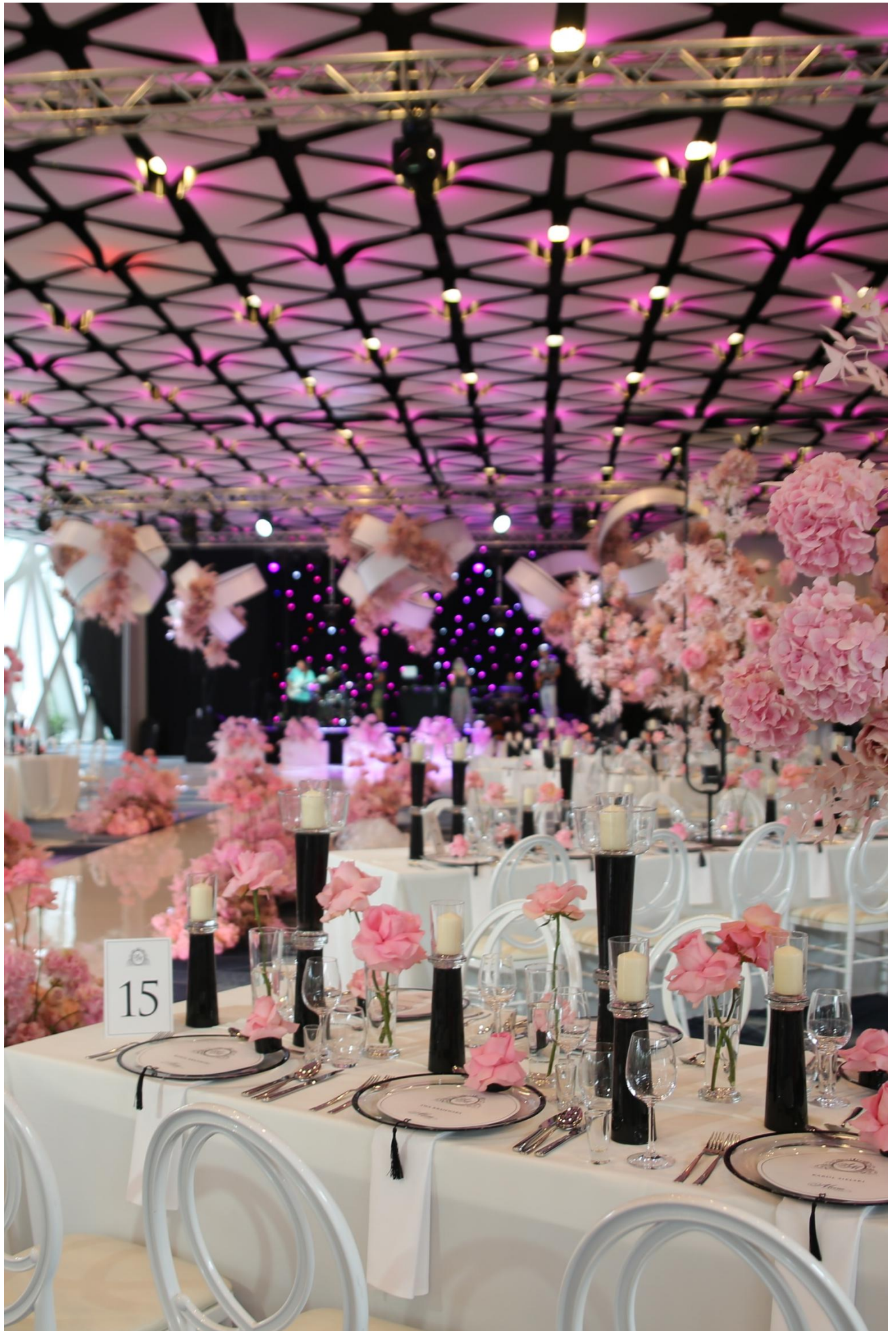
70,–

Pieczzone i podwędzane mięsa :

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



Oferta od 50 osób. Czas trwania do 10 godzin.





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.
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 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.
76,–

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.
85,–

STACJA WEGETARIAŃSKA

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



Cena za os.
45,–

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

 danie wegetariańskie

 danie wegańskie



STACJE
Azerowe

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.

36,–

STACJA Z LODAMI

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



Cena za os.

39,–



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



NAPOJE
alkoholowe

PAKIETY ALKOHOLI

PAKIET I

- ✓ 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
255,-

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
320,-

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
390,-

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

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
wesetue

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 DZIECIĘCE

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





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 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