

## **Oferta\* na spotkania okolicznościowe 4 pakiety** (urodzinowe, jubileuszowe, integracyjne itp.)

Przygotowaliśmy dla Państwa do wyboru 4 pakiety, które pozwolą na dobranie odpowiedniego menu i tym samym decydując się na zorganizowanie swojego przyjęcia w Hotel Kormoran Resort & SPA do każdego pakietu oferujemy:

- *kącik dla dzieci,*
- *wyśmienitą kuchnię,*
- *indywidualne podejście do każdego zapytania,*
- *możliwość skorzystania z własnych napoi oraz alkoholu bez pobrania tzw. opłaty korkowej,*
- *klimatyzowane wnętrza,*

### **Pakiet party STANDARD**

1. ZUPA (podawana w wazach)
  - *rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie*
2. MIĘSA I RYBY (przyjmując 2 porcje na osobę podawane na półmiskach)
  - *tradycyjny kotlet schabowy,*
  - *zawijaniec z drobiu z serem i pieczarkami,*
  - *zraz wołowy po staropolsku,*
  - *kawałki kaczki w sosie żurawinowym i prażonymi jabłkami,*
  - *stek z karkówki z cebulą,*
  - *dorsz na szpinaku*
3. DODATKI
  - *ziemniaki z wody,*
  - *kluski śląskie,*
  - *ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem,*
  - *sos,*
  - *modra kapusta (na ciepło),*
  - *surówki (2 rodzaje)*
4. DESER
  - *lody z owocami, bita śmietaną i polewą*
5. CIASTO- 2 porcje na osobę
6. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE
  - *napoje owocowe, woda niegazowana, kawa, herbata- bez ograniczeń*

**89 zł/os. ( czas trwania 2-3 godz., min. 15 osób)**  
**Każda następna godzina dodatkowo płatna 300 zł**

## **Pakiet party CLASSIC**

1. ZUPA (serwowana dla każdego indywidualnie)
  - *Krem z pomidorów pieczonych z kleksem kwaśnej śmietany (lub inny krem do wyboru)*
2. DANIE GŁÓWNE (serwowane na półmiskach)
  - *Halibut z patelni z masłem ziołowo – czosnkowym*
  - *Pierś z kaczki na różowo*
3. DODATKI
  - *ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem*
  - *kluski śląskie*
  - *modra kapusta*
  - *sałatka wiosenna z sosem winegret*
4. ZIMNE PRZEKĄSKI
  - *patery wędlin i serów*
  - *tortilla z kurczakiem i warzywami*
  - *bliny po litewsku z wątróbką*
  - *tatar wołowy na pieczywie*
  - *mix tartinek*
  - *koreczki*
  - *mini kanapki*
  - *sałatka Cezar*
  - *sałatka rosyjska*
  - *dipy, pieczywo*
5. DANIE NA CIEPŁO
  - *zupa gulaszowa*
6. CIASTO- 2 porcje na osobę
7. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE
  - *napoje owocowe, woda niegazowana, kawa, herbata- bez ograniczeń*

119 zł/os. (czas trwania 4-5 godz., min. 15 osób)  
Każda następna godzina dodatkowo płatna 300 zł

---

## **Pakiet party PREMIUM**

1. ZUPA (podawana w wazach)
  - *rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie*
2. MIĘSA I RYBY (przyjmując 2 porcje na osobę)
  - *tradycyjny kotlet schabowy,*
  - *zawijaniec z drobiu z serem i pieczarkami,*
  - *zraz wołowy po staropolsku,*
  - *kawałki kaczki w sosie żurawinowym i prażonymi jabłkami,*
  - *stek z karkówki z cebulą,*
  - *dorsz na szpinaku*

### 3. DODATKI

- *ziemniaki z wody,*
- *kluski śląskie,*
- *ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem,*
- *sos,*
- *modra kapusta (na ciepło),*
- *surówki (2 rodzaje)*

### 4. ZIMNE PRZEKĄSKI

- *mięsa pieczone,*
- *szparagi w szynce,*
- *ryba po grecku,*
- *galaretka z kurczaka,*
- *tatar wołowy,*
- *sałatka jarzynowa,*
- *sałatka grecka,*
- *sałatka capresse,*
- *pieczywo,*
- *ćwikła*

### 5. DANIA NA CIEPŁO (podawane później, w czasie trwania imprezy)

- *strogonow drobiowy*
- *barszcz czerwony z krokietem*
- *trio z grilla (szaszłyk wieprzowy, pałka z kurczaka, żeberka), podane z musztardą, chrzanem i ketchupem*

### 6. CIASTO- 2 porcje na osobę

### 7. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- *napoje owocowe, woda niegazowana, kawa, herbata- bez ograniczeń*

149 zł/os. (czas trwania 6-7 godz., min. 15 osób)  
Każda następna godzina dodatkowo płatna 300 zł

---

## **Pakiet party VIP**

#### 1. ZUPA (serwowana dla każdego indywidualnie)

- *orientalna z kurczaka*

#### 2. DANIE GŁÓWNE

- *połędwiczki wieprzowe zw ziołach serwowane z grzybami leśnymi podane z ziemniakami opiekany i brokułami*

#### 3. DESER

- *mus czekoladowy z bitą śmietaną*

#### 4. ZIMNE PRZEKĄSKI

- *patery wędlin i serów*
- *tatar ze śledzia*
- *rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym i serkiem śmietankowym*

- *karkówka szpikowana czosnkiem*
  - *pstrąg wędzony z naszej wędzarni*
  - *tatar wołowy klasyczny*
  - *rożki z szynki wypełnione farszem z sera i szynki*
  - *sałatka śródziemnomorska*
  - *koktajl z krewetek*
  - *marynaty, dipy*
  - *chleb wiejski, smalec, ogórki kiszzone*
  - *chrupiąca sałata lodowa z grillowanym bekonem, jajkiem i serem pleśniowym z orzechami podana z sosem czosnkowym*
5. DANIA NA CIEPŁO (podawane później, w czasie trwania imprezy)
- *żurek z jajkiem na kielbasie podana w chleбку*
  - *halibut z patelni w połączeniu z roladkami z pstrąga z risotto*
  - *stek z karkówki z grilla z masłem ziołowo-czosnkowym*
6. CIASTO- 2 porcje na osobę
7. OWOCE
8. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE
- *napoje owocowe, napoje gazowane (cola, fanta, sprite), woda niegazowana, kawa, herbata- bez ograniczeń*

179 zł/os. (czas trwania 8-9 godz., min. 15 osób)  
Każda następna godzina dodatkowo płatna 300 zł

---

## **DODATKOWO PŁATNE (dot każdego pakietu)**

- *owoce – 7 zł/os.*
- *Tort – 10 zł/os.*
- *wódka biała 45 zł/ 0.5l,*
- *wino musujące 45 zł/ 0.7l,*
- *wino białe i czerwone (wino domu) 45zł/ 0.7l*

---

## **Kontakt**

### **w sprawie przyjęcia**

Angelika Mieszko [angelika@kormoran.tv](mailto:angelika@kormoran.tv) +48 691 262 628

Justyna Kadłubicka [justyna@kormoran.tv](mailto:justyna@kormoran.tv) +48 730 687 153

Elżbieta Mieszko +48 509 679 795

### **w sprawie noclegów**

Przemysław Bruchowski [przemek@kormoran.tv](mailto:przemek@kormoran.tv) +48 790 292 499

Daniel Mądrzak [daniel@kormoran.tv](mailto:daniel@kormoran.tv) +48 502 306 706

*\*Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, poglądowy i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu Cywilnego. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen usług i towarów znajdujących się w cenniku oraz jej zawartości. Ostateczna cena usług lub towarów zawarta zostaje w stosownej umowie na organizację przyjęcia weselnego.*