

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

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

Pakiet party CLASSIC

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 GORĄCE (podawane później, w czasie trwania imprezy)
 - *barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami*
6. CIASTO- 2 porcje na osobę
7. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE
 - *napoje owocowe, woda niegazowana, kawa, herbata- bez ograniczeń*

149 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*

189 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
 - *połudwiczki wieprzowe z 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 kiszane*
 - *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*

239 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 – 12 zł/os.*
 - *wódka biała 55 zł/ 0.5l,*
 - *wino musujące 55 zł/ 0.7l,*
 - *wino białe i czerwone (wino domu) 55zł/ 0.7l*
-

Kontakt

w sprawie przyjęcia

Justyna Kadłubicka justyna@kormoran.tv +48 730 687 153

Joanna Kłos joanna@kormoran.tv +48 789 809 223

Elżbieta Mieleszko ela@kormoran.tv +48 509 679 795

w sprawie noclegów

Przemysław Bruchowski przemek@kormoran.tv +48 790 292 499

Daniel Mądrzak 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.*