

Oferta* na spotkania okolicznościowe 4 pakiety

(urodzinowe, jubileuszowe, integracyjne, wesela do 50 osób, itp.)

*Przygotowaliśmy dla Państwa do wyboru 4 pakiety, które pozwolą na dobranie odpowiedniego menu. Decydując się na zorganizowanie swojego przyjęcia w Hotel Kormoran Resort & SPA**** otrzymujecie Państwo najwyższą jakość oraz:*

- *wyśmienitą kuchnię,*
- *indywidualne podejście do każdego zapytania,*
- *klimatyzowane wnętrza,*
- *kącik dla dzieci*

Pakiet party STANDARD

ZUPA

- *rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie*

MIĘSA I RYBY (przyjmując 2 porcje na osobę podawane na półmiskach)

- *panierowany filet z kurczaka,*
- *zawijaniec ze schabu z serem i pieczarkami,*
- *roladka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów,*
- *żeberka w sosie,*
- *stek z karkówki z cebulą,*
- *dorsz w towarzystwie warzyw*

DODATKI

- *ziemniaki z wody,*
- *kluski śląskie,*
- *ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem,*
- *SOS,*
- *surówki (3 rodzaje)*

CIASTO - 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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

139 zł/os. (czas trwania 2-3 godz., min. 15 osób)
Brak możliwości przedłużenia.

Pakiet party CLASSIC

1. ZUPA

- *rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie*

2. MIĘSA I RYBY (przyjmując 2 porcje na osobę podawane na półmiskach)

- *panierowany filet z kurczaka,*
- *zawijaniec ze schabu z serem i pieczarkami,*
- *roladka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów,*
- *żeberka w sosie,*
- *stek z karkówki z cebulą,*
- *dorsz w towarzystwie warzyw,*

3. DODATKI

- *ziemniaki z wody,*
- *kluski śląskie,*
- *ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem,*
- *sos,*
- *surówki (3 rodzaje)*

4. ZIMNE PRZEKĄSKI

- *mięsa pieczone,*
- *szparagi w szynce,*
- *tradycyjny śledzik z cebulką w oleju,*
- *galaretka z kurczaka,*
- *tatar wołowy,*
- *sałatka warzywna,*
- *domowy pasztet z żurawiną,*
- *sałatka wegańska,*
- *pieczywo, masło, ćwikła*

5. DANIA GORĄCE (podawane później, w czasie trwania uroczystości w formie bufetu szwedzkiego)

- *barszcz czerwony z krokietem*

6. CIASTO - 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

7. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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

199 zł/os. (czas trwania 4-5 godz., min. 15 osób)

Każda następna ustalona godzina dodatkowo płatna 500 zł

Przedłużenie w trakcie trwania imprezy 1000 zł

- *rozpoczęcie uroczystości **najpóźniej** o godzinie **19.00**,*
- *zakończenie uroczystości **najpóźniej** o godzinie **2.00***

Pakiet party PREMIUM

1. ZUPA

- *rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie*

2. MIĘSA I RYBY (przyjmując 2 porcje na osobę podawane na półmiskach)

- *panierowany filet z kurczaka,*
- *zawijaniec ze schabu z serem i pieczarkami,*
- *roladka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów,*
- *żeberka w sosie,*
- *stek z karkówki z cebulą,*
- *halibut w towarzystwie warzyw*

3. DODATKI

- *ziemniaki z wody,*
- *kluski śląskie,*
- *ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem,*
- *sos,*
- *surówki (3 rodzaje)*

4. ZIMNE PRZEKĄSKI

- *patery wędlin z Naszej wędzarni wraz z lokalnymi serami ,*
- *szparagi w szynce,*
- *tortilla z kurczakiem i warzywami,*
- *galaretka z kurczaka,*
- *tatar wołowy,*
- *sałatka warzywna w towarzystwie jaj,*
- *tradycyjny śledzik z cebulką w oleju,*
- *sałatka wegańska,*
- *pieczywo, masło, ćwikła*

5. DANIA GORĄCE (podawane później, w czasie trwania uroczystości w formie bufetu szwedzkiego)

- *pstrąg z pieca,*
- *barszcz czerwony z krokietem,*
- *flaki po warszawsku*

6. CIASTO - 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

7. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- *napoje owocowe, woda mineralna, **napoje gazowane (cola, fanta, sprite)** , kawa, herbata - bez ograniczeń*

249 zł/os. (czas trwania 6-7 godz., min. 15 osób)

Każda następna ustalona godzina dodatkowo płatna 500 zł

Przedłużenie w trakcie trwania imprezy 1000 zł

- *rozpoczęcie uroczystości **najpóźniej** o godzinie 19.00,*
- *zakończenie uroczystości **najpóźniej** o godzinie 2.00*

Pakiet party VIP

1. ZUPA

- *orientalna z kurczaka lub inna zupa na życzenie*

2. DANIE GŁÓWNE

- *polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, podane z puree i mixem sałat w sosie vinegret*

3. DESER

- *słodka niespodzianka*

4. ZIMNE PRZEKĄSKI

- *patery wędlin z Naszej wędzarni wraz z lokalnymi serami,*
- *tradycyjny śledzik z cebulką w oleju,*
- *rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym i serkiem śmietankowym,*
- *tortilla z kurczakiem i warzywami,*
- *ryby wędzone z Naszej hodowli,*
- *tatar wołowy klasyczny,*
- *szparagi w szynce z musem chrzanowym,*
- *domowy pasztet z żurawiną,*
- *sałatka wegańska,*
- *sałatka gyros,*
- *marynaty, masło,*
- *chleb wiejski, smalec, ogórki kiszane*

5. DANIA GORĄCE (podawane później, w czasie trwania uroczystości w formie bufetu szwedzkiego)

- *mini golonki z kapustą zasmażaną **lub** udko z kurczaka,*
- *gulaszowa wołowa **lub** flaki po warszawsku,*
- *miętuś z patelni **lub** mule w sosie winno-maślanym,*

6. CIASTO- 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

7. OWOCE

8. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (bez ograniczeń)

- *napoje owocowe, **napoje gazowane (cola, fanta, sprite)**, woda mineralna, kawa, herbata*

329 zł/os. (czas trwania 6-7 godz., min. 15 osób)

Każda następna ustalona godzina dodatkowo płatna 500 zł

Przedłużenie w trakcie trwania imprezy 1000 zł

rozpoczęcie uroczystości **najpóźniej** o godzinie **19.00**,
zakończenie uroczystości **najpóźniej** o godzinie **2.00**

DODATKOWO PŁATNE (dot. każdego pakietu)

Owoce –12 zł/os.

TORT :

- klasyczny na bazie bitej śmietany i owoców sezonowych - 18zł / os.
- z serkiem mascarpone, masy kajmakowej i orzechów - 22 zł / os.
- tynkowany – 22zł/ os. (do wyboru różne smaki)

Koszt obsługi tortu dostarczonego przez zamawiającego (za okazaniem dowodu pochodzenia danego produktu) – 10zł/os.

Kącik sushi – 1690 zł

Możliwość skorzystania z własnych napoi oraz alkoholu

tzw. opłata korkowa – 10 zł/os.,

(ze względów estetycznych, prosimy o kupowanie pojemności max. do 1 litra)

Wódka biała - 75 zł/ 0.5l,

Wino musujące - 89 zł/ 0.7l

Wino białe i czerwone (wino domu) - 75zł/ 0.7l

Możliwość wniesienia własnego sprzętu i podłączenia do prądu (np. fotobudka, laptop, głośniki itp.) - 399zł

Kontakt

w sprawie przyjęcia:

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

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

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*