

Oferta na chrzciny*

Co Nas wyróżnia:

- atutem niewątpliwie jest doświadczenie, zorganizowaliśmy setki imprez
- indywidualne podejście do każdego Gościa, oferujemy kompleksową usługę i z przyjemnością spełniamy każde kulinarne życzenie.
- w ramach pakietu oferujemy stoły okrągłe i prostokątne wraz z obrusami i serwetkami w dopasowanej aranżacji w cenie pakietu
- Tort i każde ciasto to Nasze własne wypieki – przygotowujemy na miejscu, z dbałością o każdy detal.
- brak opłat za wynajęcie sali
- klimatyzowane wnętrza
- kącik dla dzieci (stolik + krzeselka)

*Przygotowaliśmy dla Państwa do wyboru 3 pakiety,
które pozwolą na dobranie odpowiedniego menu. Decydując się na zorganizowanie
swojego przyjęcia w **Hotel Kormoran Resort & SPA *******

Pakiet Biały

1. ZUPA

rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie

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

- tradycyjny panierowany kotlet schabowy,
- zawijaniec ze schabu z serem i szynką drobiową,
- noga z kaczki w towarzystwie modrej kapusty z żurawiną
- żeberka w sosie,
- filec z kurczaka sous vide w ziołach,
- miętus smażony w towarzystwie warzyw

3. DODATKI

*ziemniaki gotowane,
kluski śląskie,
ziemniaki opiekane z ziołami,
sos,
surówki (3 rodzaje)*

4. CIASTO - 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

5. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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

159 zł/os. (czas trwania 2-3 godz., min. 15 osób)

Brak możliwości przedłużenia uroczystości.

Pakiet Różowy

1. ZUPA

rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie

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

- *tradycyjny panierowany kotlet schabowy,*
- *zawijaniec ze schabu z serem i szynką drobiową,*
- *noga z kaczki w towarzystwie modrej kapusty z żurawiną*
- *żeberka w sosie,*
- *filet z kurczaka sous vide w ziołach,*
- *miętotus smażony w towarzystwie warzyw*

3. DODATKI

*ziemniaki gotowane,
kluski śląskie,
ziemniaki opiekane z ziołami,
sos,
surówki (3 rodzaje)*

4. DESER

- *słodka niespodzianka*

5. CIASTO - 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

6. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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

169 zł/os. (czas trwania 2-3 godz., min. 15 osób)

Brak możliwości przedłużenia.

Pakiet Perłowy

1. ZUPA

rosół z makaronem domowym lub inna zupa na życzenie

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

- *tradycyjny panierowany kotlet schabowy,*
- *zawijaniec ze schabu z serem i szynką drobiową,*
- *noga z kaczki w towarzystwie modrej kapusty z żurawiną*
- *żeberka w sosie,*
- *filet z kurczaka sous vide w ziołach,*
- *miętus smażony w towarzystwie warzyw*

3. DODATKI

*ziemniaki gotowane,
kluski śląskie,
ziemniaki opiekane z ziołami,
sos,
surówki (3 rodzaje)*

4. ZIMNE PRZEKĄSKI

- *wędliny z Naszej wędzarni z różnego rodzaju serami,*
- *roladka z Prosciutto Crudo z rukolą i serem pleśniowym*
- *tortilla z warzywami,*
- *galaretką z kurczaka,*
- *tatar wołowy,*
- *sałatka brokułowa z sosem czosnkowym,*
- *domowy pasztet z żurawiną,*
- *sałatka wegańska,*
- *pieczywo, masło, ćwikła*

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

- *zupa gulaszowa*

6. CIASTO - 2 porcje na osobę serwowane na bufecie

7. NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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

239 zł/os. (czas trwania 5-6 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 – 14 zł/os.

TORT :

- klasyczny na bazie bitej śmietany i owoców sezonowych - 22zł / os.
- z serkiem mascarpone, masy kajmakowej i orzechów - 24 zł / os.
- tynkowany – od 26zł/ os. (do wyboru różne smaki)

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

Możliwość skorzystania z własnych napoi oraz alkoholu tzw. opłata korkowa – 10 zł/os.

Kącik sushi – 1690 zł

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.) - 499zł

Kontakt

w sprawie przyjęcia:

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

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

**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*