my story
GDYNIA HOTEL



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

Najpiękniejsze chwile zasługują na wyjątkową oprawę.

Są momenty, które warto celebrować w szczególny sposób. Jubileusze, urodziny, chrzciny, Pierwsze Komunie Święte i rodzinne spotkania zasługują na piękną oprawę, wyjątkowe smaki i atmosferę, do której chce się wracać.

W My Story Gdynia Hotel tworzymy przestrzeń do wspólnego świętowania. Autorska kuchnia My Place, eleganckie wnętrza i indywidualne podejście do każdej uroczystości pozwalają nam zadbać o każdy detal.

My Story Gdynia Hotel – miejsce, w którym ważne chwile stają się pięknymi wspomnieniami.

my story

★★★★

GDYNIA HOTEL

WYJĄTKOWE CHWILE. WYJĄTKOWE MIEJSCE.

Każda uroczystość ma swoją historię. Niezależnie od tego, czy celebrują Państwo ważny jubileusz, urodziny, chrzciny, Pierwszą Komunię Świętą czy rodzinne spotkanie, zadbamy o oprawę, która podkreśli wyjątkowość tego dnia.

AUTORSKA KUCHNIA I WYJĄTKOWE SMAKI

Starannie skomponowane menu, sezonowe produkty i estetyka podania, które sprawiają, że wspólny posiłek staje się częścią wyjątkowego spotkania.

PRZESTRZEŃ DOPASOWANA DO OKAZJI

Eleganckie wnętrza i możliwość aranżacji przestrzeni odpowiednio do charakteru oraz wielkości przyjęcia.

UROCZYSTOŚĆ Z OSOBISTYM CHARAKTEREM

Kwiaty, dekoracje, personalizowane menu i niebanalne akcenty przygotowane specjalnie na tę okazję.

PROFESJONALNA ORGANIZACJA I TROSKA O DETALE

Doświadczony zespół, który zadba o sprawny przebieg przyjęcia, pozostawiając Państwu swobodę wspólnego świętowania.

DETALE, KTÓRE TWORZĄ WASZĄ HISTORIĘ

Indywidualne pomysły i wyjątkowe niespodzianki, dzięki którym uroczystość nabierze niepowtarzalnego charakteru.

Państwo celebrują. My dbamy o całą resztę.



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

MENU SERWOWANE – KLASYCZNA ELEGANCJA

Starannie skomponowane menu, łączące sprawdzone smaki z autorskimi akcentami

Stwórz autorską kompozycję, wybierając po jednej propozycji z każdej kategorii.

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto

Domowy rosół z makaronem i marchewką

Krem z pieczonego kalafiora podany z chutney z gruszki i zieloną oliwą

Krem z zielonych warzyw z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

Grillowany schab z kością podany z młodymi ziemniakami z czosnkiem, z chrupiącymi warzywami i sosem śmietanowo musztardowym na bazie musztardy francuskiej

Pierś z kurczaka supreme podana na puree ziemniaczanym, z chrupiącymi warzywami i sosem kurkowym

Łosoś podany z risotto z zielonymi warzywami, piklowanymi warzywami i kompresowanym zielonym jabłkiem

Polędwiczka wieprzowa w ziołowo-orzechowej panierce podana na puree z pasternaku, puree maślanym, młodymi warzywami i sosem pieczeniowym

DESER

Fondant czekoladowy z sorbetem wiśniowym

Aksamitny mus z białej czekolady z wyrazistą nutą porzeczki i chrupiącą kruszonką

Domowy sernik ze świeżymi owocami i kruszoną bezą

Cena: 219 zł / osoba



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

MENU SERWOWANE – WYJĄTKOWA ODSŁONA

Stwórz autorską kompozycję, wybierając po jednej propozycji z każdej kategorii.

PRZYSTAWKA lub ZUPA

Tatar z łososia gravlax ze świeżym ogórkiem, kolendrą i domowymi majonezami

Carpaccio z polędwicy wołowej podane z rukolą, suszonymi pomidorkami, piklowanymi warzywami

Śledź sherry w autorskiej odsłonie podany z wytrawnymi lodami matcha, kompresowanym jabłkiem w zielonej oliwie z żelem rumiankowym

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany z puree ziemniaczanym, białą kiełbasą i jajkiem

Krem z białych warzyw z aromatyczną oliwą truflową

Krem z pieczonych pomidorów podany z zielonym pesto i mozzarellą

DANIE GŁÓWNE

Halibut na puree z pieczonego batata, z zielonymi warzywami i sosem limonkowym

Polik wołowy na puree ziemniaczano-waniliowym, z burakami glazurowanymi, młodymi warzywami i konfitowaną szalotką, podany z sosem demi-glace z nutą gorzkiej czekolady

Konfitowana noga kaczki na puree ziemniaczanym, z duszoną czerwoną kapustą o korzennej nucie i śliwkowym sosem demi-glace

Pierś z kurczaka supreme z musem truflowym, puree z batata i młodymi warzywami, podana z sosem demi-glace

Pstrąg łososiowy na puree z kalafiora, z palonym kalafiorem, dzikim brokułem i sosem kafirowym

DESER

Sernik Philadelphia z owocami i sorbetem malinowym

Mus z mango i marakui z egzotyczną nutą limonki i świeżymi owocami

Aksamitny mus z białej czekolady z wyrazistą nutą porzeczki i chrupiącą kruszonką

Torcik z palonej czekolady podany z sezonowymi owocami

Cena: 249 zł / osoba



UROCZYSTOŚCI RODZINNE
MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH I

ZUPA
jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Krem z pieczonego kalafiora z chutney z gruszki i zieloną oliwą (vege)
Tradycyjny żurek na zakwasie podany z puree ziemniaczanym, białą kiełbasą i jajkiem

DANIE GŁÓWNE
trzy propozycje do wyboru

Wolno pieczona karkówka w aromatycznym sosie własnym
Grillowana pierś z kurczaka z musem z suszonych pomidorów, podana z sosem tymiankowym
Filet z dorsza w złocistej panierce, podany z sosem kaparowo-oliwkowym
Pieczony łosoś na kompozycji zielonych warzyw, z sosem kafirowym na bazie mleka kokosowego
De volaille z aromatycznym masłem ziołowym, w złocistej panierce

DODATKI
sześć propozycji do wyboru

Glazurowane buraczki na ciepło z nutą korzennych przypraw
Mini marchewki w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja sezonowych surówek
Złociste frytki ziemniaczane
Ziemniaki gotowane z siekanym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Sezonowe warzywa gotowane na parze

DESER
dwie propozycje do wyboru

Brownie czekoladowe z orzechami
Szarlotka z prażonymi jabłkami
Sernik domowy

Cena: 269 zł / osoba



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

WYJĄTKOWA UCZTA - MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH II

Bogatsza kompozycja smaków dla tych, którzy chcą nadać rodzinnemu spotkaniu szczególną oprawę.

PRZYSTAWKA lub ZUPA

jedna propozycja do wyboru

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany z puree ziemniaczanym, białą kiełbasą i jajkiem
Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto (vege)
Aksamitna zupa rybna z kawałkami ryb morskich
Tatar z łososia gravlax ze świeżym ogórkiem, kolendrą i domowymi majonezami
Carpaccio z polędwicy wołowej podane z rukolą, suszonymi pomidorkami, piklowanymi warzywami
Śledź sherry w autorskiej odsłonie podany z wytrawnymi lodami matcha, kompresowanym jabłkiem w zielonej oliwie z żelem rumiankowym

DANIE GŁÓWNE

cztery propozycje do wyboru

Zrazy wieprzowe duszone w sosie własnym
Konfitowane udo z kaczki z sosem wiśniowym
De volaille z aromatycznym masłem ziołowym, w złocistej panierce
Polędwica z dorsza z pomidorkami cherry
Pieczony halibut z sosem kafirowym
Pieczony łosoś na kompozycji zielonych warzyw, z sosem kafirowym na bazie mleka kokosowego
Polędwiczka wieprzowa z aromatycznym sosem grzybowym

DODATKI

sześć propozycji do wyboru

Glazurowane buraczki na ciepło z nutą korzennych przypraw
Mini marchewki w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja sezonowych surówek
Złociste frytki ziemniaczane
Ziemniaki gotowane ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Sezonowe warzywa gotowane na parze

DESER

dwie propozycje do wyboru

Tarta z owocami sezonowymi
Sernik domowy
Szarlotka z prażonymi jabłkami
Brownie czekoladowe z orzechami

Cena: 299 zł / osoba

UROCZYSTOŚCI RODZINNE

MENU NAJMŁODSZYCH GOŚCI

Ulubione smaki w wyjątkowej odsłonie – menu przygotowane z myślą o naszych najmłodszych Gościach.

Stwórz autorską kompozycję, wybierając po jednej propozycji z każdej kategorii.

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką na maśle
De Volaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i młodymi warzywami
Mini burger drobiowy z sosem koktajlowym, serem cheddar podany z frytkami

DESER

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i z owocami sezonowymi
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Beza limonkowa z musem mascarpone i z owocami sezonowymi

Cena: 129 zł / osoba



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

WYJĄTKOWY STÓŁ PRZEKĄSEK

Bogactwo smaków, autorskie kompozycje i klasyczne przysmaki w wyjątkowej oprawie.

Skomponuj własną selekcję, wybierając ***sześć*** *propozycji z naszego menu.*

ZIMNE PRZEKĄSKI

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i chrupiącym bekonem

Sałatka z pieczonym łososiem, jajkiem i pomidorami, z francuskim dressingiem

Śledź po kaszubsku w tradycyjnej marynacie

Śledź w oleju z marynowanymi grzybami i kolorowym pieprzem

Kremowy mus z łososia na chrupiącym crostini z kawiorem

Ptyś z aksamitnym musem z kaczych wątróbek

Tatar z łososia na świeżym ogórku

Tatar z awokado marynowany w sosie sojowym, z pomidorkami cherry i orzechami w karmelu

Rillette z makreli z sałatką z rzepy i prażonymi pestkami słonecznika, podane na grzance

Mięsa pieczone z marynatami: schab ze śliwką, rolada z boczku, karczek nacierany czosnkiem

Sałatka tajska z mango i krewetkami

Rostbef marynowany w sosie sojowym

Mini tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Cena: 139 zł / osoba



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

WYJĄTKOWE DETALE, OSOBISTY CHARAKTER

Dopełnijcie swoją uroczystość wyjątkowymi akcentami

Zadbamy o szczegóły, które sprawią, że przyjęcie nabierze indywidualnego charakteru i pozostanie w pamięci Waszych Gości.

PAKIETY NAPOJÓW

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana
39 zł / osoba

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki i napoje gazowane
59 zł / osoba

KAWA Z WYJĄTKOWYM PORTRETEM

Wyjątkowa niespodzianka dla Jubilata i Gości. Personalizowana kawa z wizerunkiem Jubilata lub Jubilatki, która zamieni zwykły moment serwowania kawy w niecodzienną atrakcję i piękny akcent rodzinnego spotkania.
29 zł / osoba

SŁODKA OPRAWA PRZYJĘCIA

Starannie skomponowany bufet słodkości, obejmujący ciasta własnego wypieku, eleganckie monoporcje deserowe oraz świeże owoce sezonowe.
89 zł / osoba



PERSONALIZOWANA KARTA MENU

Indywidualnie zaprojektowane karty menu z imieniem Jubilata, datą uroczystości lub wybranym motywem graficznym, stanowiące elegancki detal aranżacji stołu

20 zł / sztuka

KWIATOWA OPRAWA UROCZYSTOŚCI

Starannie dobrane kompozycje kwiatowe, tworzące spójną aranżację stołów i podkreślające charakter przyjęcia.

150 zł / kompozycja

PRYWATNA PRZESTRZEŃ NA WYJĄTKOWĄ OKAZJĘ

Możliwość organizacji przyjęcia w kameralnej, wydzielonej przestrzeni, zapewniającej komfort i swobodę wspólnego świętowania.

1500 zł

MY PLACE NA WYŁĄCZNOŚĆ

Przestrzeń My Place Bar & Restaurant dostępna na wyłączność, zapewniająca pełną prywatność i indywidualny charakter uroczystości.

6000 zł / 8 godzin

MUZYKA NA ŻYWO

Nastrojowa oprawa muzyczna w wykonaniu duetu – gitara i wokal. Subtelne brzmienia, które stworzą wyjątkową atmosferę i dopełnią charakter przyjęcia.

3000 zł / 3 godziny

