

Przyjęcia Komunijne 2019 nad morzem

Restauracja Bursztynowa

Zapraszamy do organizacji przyjęć komunijnych w naszej restauracji z ogrodem,
z placem zabaw dla dzieci, w zielonym otoczeniu, 800 m od pięknej plaży w
Gdańsku Sobieszewie.

Do dyspozycji Gości oddajemy trzy sale oraz namiot w ogrodzie hotelowym:
sala restauracyjna – do 50 osób (stół okrągły, owalny, prostokątny lub litera U)
sala kominkowa – stół dla 20 osób, oranżeria – stół dla 20 osób.

Propozycje Menu

Menu I - 99 zł/os.

Tradycyjny rosół z kury z makaronem lub
Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą

Pierś z kurczaka gotowana na parze z masłem ziołowym w papierowej
sakiewce, młode ziemniaki z koperkiem, brokuł, marchewka.

Dla dzieci na życzenie De Volaille z frytkami.

Dodatki: Mizeria ze śmietaną i koperkiem, Młoda kapusta gotowana
na krótko z koperkiem lub surówka z kapusty.

Torcik lodowy z sosem owocowym, Kawa, Herbata na życzenie



Menu II - 139 zł/os.

Przystawka: Łosoś marynowany z oliwą i koprem, ciepła bułeczka, masło

Tradycyjny rosół z kury z makaronem lub
Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą

Danie na talerzu: Pierś z kurczaka gotowana na parze z masłem ziołowym
w papierowej sakiewce, młode ziemniaki z koperkiem, brokuł, marchewka.

Półmiski (propozycja dwóch mięs lub ryba zamiennie do wyboru):

Zraziki z karkówki z gdańskim farszem,
Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce,
lub Pstrąg smażony na duszonych warzywach.

Dodatki: Kasza pęczak z zieloną pietruszką, Frytki,
Mizeria ze śmietaną i koperkiem, Trio surówek.

Torcik lodowy z sosem owocowym lub
Panna Cotta z flambiowanymi truskawkami i świeżą miętą,
Kawa, Herbata na życzenie

Menu III - 169 zł/os.

Przystawka: Łosoś marynowany z oliwą i koprem, ciepła bułeczka, masło

Tradycyjny rosół z kury z makaronem lub
Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą

Danie na talerzu: Pierś z kurczaka gotowana na parze z masłem ziołowym
w papierowej sakiewce, młode ziemniaki z koperkiem, brokuł, marchewka.

Półmiski (propozycja dwóch mięs lub ryba zamiennie do wyboru):

Zraziki z karkówki z gdańskim farszem,
Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce,
lub Pstrąg smażony na duszonych warzywach.

Dodatki: Kasza pęczak z zieloną pietruszką, Frytki,
Mizeria ze śmietaną i koperkiem, Trio surówek

Torcik lodowy z sosem owocowym lub
Panna Cotta z flambiowanymi truskawkami i świeżą miętą,,
Kawa, Herbata na życzenie

Przekąski kolacyjne:

Pstrąg w galarecie, Półmisek wędzonek z własnej wędzarni, Cukinia grillowana z
musem serowym, Mini tatar z kaparami, Sałatka włoska jarzynowa,
Ciepłe bułeczki, Masło

Istnieje możliwość dokupienia dodatkowo tylko kolacji wraz z MENU I
w cenie 50 zł/os.

Do każdego Menu dodatkowo płatne:

Ciasto: sernik, jabłecznik (własnego wypieku) 20 zł/os.

Tort: (z rekomendowanej cukierni) wg wagi 90 zł/kg lub tort własny (doliczamy 8 zł/os. za podanie)

Soki: wg spożycia: pomarańcz, jabłko, cz. porzeczka, grapefruit.

Ceny: sok 1 l - 15 zł, woda min. 1 l - 12 zł

Powyższe zestawy Menu to nasza propozycja dla Państwa.

Oferujemy możliwość zmiany wybranych pozycji wg Państwa życzeń i sugestii.

Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Od 4 lat do 10 lat - 50% ceny.

Dziecko komunijne płatne 100% ceny.

**Dodatkowe atrakcje, które proponujemy podczas przyjęcia
w naszej Restauracji:**

Fontanna Czekoladowa

Niezapomniana atrakcja kulinarna każdego przyjęcia, która zauroczy wszystkich gości swym wyglądem, smakiem oryginalnej belgijskiej czekolady i niezwykle aromatycznym zapachem.

Koszt – 15 zł/os. (min. 25 osób).

Spacer nad morze

Hotel Bartan znajduje się 800 m od piaszczystej plaży i 50 m od pięknego sosnowego lasu. Na plażę możemy Państwa zawieźć naszym hotelowym Melexem. Koszt przejażdżki 4 zł/os. w jedną stronę.



Catering komunijny

Jeśli nie możecie być Państwo Gośćmi naszej restauracji oferujemy nasze usługi cateringowe w Państwa domu lub w innym wskazanym miejscu.

Oferta dostępna na zapytanie

(usługa cateringowa jest dodatkowo płatna 25% wartości usługi).

Informacje i zamówienia:

Hotel Bartan, Gdańsk Sobieszewo, ul. Turystyczna 9A,

Tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157,

www.hotelbartan.pl, e-mail: catering@hotelbartan.pl













