

Przyjęcia Komunijne 2020 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.

Menu I - 99 zł/os.

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

Drugie danie do wyboru:

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
z sosem śmietanowym, ryż, brokuły i marchewka lub
Zraz zawijany z gdańskim farszem, kasza pęczak z zieloną pietruszką lub
Pieczona kaczka pomorska z częstkami jabłka i konfiturą różaną,
ziemniaczane kluski, regionalne marynaty lub
Łosoś saute marynowany w estragonie i cytrynowym pieprzu,
ziemniaki z koperkiem

Dla dzieci na życzenie De Volaille z frytkami

Dodatki: Warzywa gotowane lub grillowane, surówki sezonowe

Torcik lodowy z sosem owocowym lub ciasto domowe

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 faszerowana szpinakiem i suszonymi
pomidorami z sosem śmietanowym, ryż, brokuły i marchewka
Dla dzieci na życzenie De Volaille z frytkami

Półmiski (dwie pozycje do wyboru):
Zraz zawijany z gdańskim farszem
Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce
Złocisty okoń

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 świeżym imbirem
Kawa, herbata na życzenie

Menu III - 189 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 faszerowana szpinakiem i suszonymi
pomidorami z sosem śmietanowym, ryż, brokuły i marchewka
Dla dzieci na życzenie De Volaille z frytkami

Półmiski (dwie pozycje do wyboru):
Zraz zawijany z gdańskim farszem
Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce
Złocisty okoń

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 świeżym imbirem
Kawa, herbata na życzenie

Przekąski kolacyjne:

Łosoś w galarecie, półmisek wędzonek z własnej wędzarni, cukinia grillowana
z musem serowym, mini tatar z kaparami, sałatka a'la grecka,
ciepłe bułeczki, masło.

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

Do każdego Menu dodatkowo płatne:

Ciasto: 2 rodzaje (własnego wypieku) 20 zł/os.

Tort (z rekomendowanej cukierni) wg wagi 95 zł/kg lub
tort własny (doliczamy 8 zł/os. za podanie)

Świeże owoce sezonowe na półmisku - 10 zł/os.

Soki wg spożycia: pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka.

Ceny: sok 1 l - 17 zł, woda min. 1 l - 13 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.

Dodatkowo doliczamy opłatę za obsługę 10% wartości rachunku.

**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 przejazdu 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 Gdansk Seaside

Gdańsk Sobieszewo, ul. Turystyczna 9A

tel. 58 323 99 08, kom. 602 651 157

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







