

Przyjęcia Komunijne 2021

Restauracja Bursztynowa

Zapraszamy do organizacji przyjęć komunijnych w naszej restauracji z ogrodem i 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.

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą

Drugie danie do wyboru:

- ∞ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym, ryżem, brokułami i marchewką
- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem z ubitymi ziemniakami i modrą kapustą z rodzynkami
- ∞ Pieczona kaczka pomorska z częstkami jabłka i konfiturą różaną, ziemniaczane kluski, regionalne marynaty
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym, ziemniaki puree z koperkiem oraz mix sałat z sosem miodowo-balsamicznym

Dodatki: Warzywa gotowane lub grillowane, surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: De Volaille z frytkami i surówką

Deser do wyboru: Torcik lodowy z sosem owocowym lub ciasto domowe

Kawa, herbata na życzenie



Menu II - 139 zł/os.

Przystawka:

Pierś z kaczki na sałacie z marynowaną gruszką,
sos miodowo-jabłkowy, owoce granatu, ciepła bagietka, masło

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą

Danie na talerzu: Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi
pomidorami, sos śmietanowy, ryż, brokuły z marchewką

Półmiski (dwie pozycje do wyboru):

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim
z musem chrzanowym

Dodatki: Kasza pęczak z zieloną pietruszką, frytki,
mizeria ze śmietaną i koperkiem, surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: De Volaille z frytkami i surówką

Deser do wyboru:

- ∞ Torcik lodowy z sosem owocowym
- ∞ Panna Cotta z flambiowanymi truskawkami i świeżym imbirem

Kawa, herbata na życzenie



Menu III - 189 zł/os.

Przystawka:

Pierś z kaczki na sałacie z marynowaną gruszką,
sos miodowo-jabłkowy, owoce granatu, ciepła bagietka, masło

Zupa do wyboru:

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

Danie na talerzu: Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi
pomidorami, sos śmietanowy, ryż, brokuły z marchewką

Półmiski (dwie pozycje do wyboru):

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim
z musem chrzanowym

Dodatki: Kasza pęczak z zieloną pietruszką, frytki,
mizeria ze śmietaną i koperkiem, surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: De Volaille z frytkami i surówką

Deser do wyboru:

- ∞ Torcik lodowy z sosem owocowym
- ∞ Panna Cotta z flambirowanymi 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.
Na życzenie Gości menu ustalamy indywidualnie.

Do każdego Menu dodatkowo płatne:

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

Tort: (z rekomendowanej cukierni) wg wagi 95 zł/kg

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.

Uroczystość przewidziana w określonych godzinach.

**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 Gdansk Seaside

Gdańsk Sobieszewo, ul. Turystyczna 9A

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

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