

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Komunie





Hotel Piwniczna Spa & Conference, znany również jako „Czarna Owca”, to unikalne połączenie luksusu i miłości do folkloru. Ekskluzywne wnętrza, prestiżowe SPA, wyśmienita kuchnia oraz kameralny klimat z duszą – poczujesz to już od progu. Położony w malowniczym Beskidzie Sądeckim, nasz hotel przyjmuje gości od sierpnia 2013 roku. Przez cały ten czas przyświeca nam motto:

“WITAMY GOŚCI, ŻEGNAMY PRZYJACIÓŁ”

Tymi słowami kieruje się w swojej pracy cała załoga. Uśmiech, ciepłe spojrzenie, chęć pomocy na każdym kroku - to nasze priorytety.

Oferta Sal

Do Państwa dyspozycji oddajemy kilka sal, które różnią się od siebie klimatem oraz ilością miejsc :

1. Dwie wyposażone i klimatyzowane sale bankietowe



2. Przeszklona część restauracji stanowi idealne miejsce do klimatycznych, kameralnych przyjęć (do 30 osób)

3. Nie sposób przejść obojętnie obok naszego niepowtarzalnego transparentnego namiotu z zapierającym dech w piersiach widokiem na pobliskie pasmo górskie i rzekę Poprad.

OFERTA **GASTRONOMICZNA**

Restauracja Czarna Owca czerpie inspiracje z bogatej tradycji beskidzkiej i łemkowskiej, serwując autentyczne smaki regionu.

Wiemy jak wyjątkowym dniem jest czas komunii świętej dlatego Nasz zespół z przyjemnością dołoży wszelkich starań aby to wydarzenie było dopięte na ostatni guzik.

Poniżej przedstawiamy propozycje menu opracowane przez naszego szefa kuchni dedykowane na dzień I komunii



OBIAD SERWOWANY

do każdej propozycji woda z cytryną, kawa,
herbata, soki

propozycja

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów na puree z surówką z czerwonej kapusty
- Kruche ciasto z owocami

II propozycja

- Rosół z makaronem
- Gołąbki w sosie grzybowym
- Szarlotka własnego wypieku oprószona cynamonem z lodami

III propozycja

- Krem cebulowy z grzanką czosnkową
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z borowików podana w towarzystwie kotlecików ziemniaczano - serowych i surówką colesław
- Domowy makowiec z lukrem



OBIAD SERWOWANY

do każdej propozycji woda z cytryną, kawa,
herbata, soki

IV propozycja

- Krem ziemniaczany
- Bitki ze schabu w sosie własnym podane z ziemniakami z koperkiem i surówką z selera
- Sernik z polewą czekoladową

V propozycja

- Aperitif Kieliszek prosecco z maliną
- Bulion długowarzony
- Pierś z kaczki z sosem malinowym podana na puree truflowym z sosem malinowym i brokułem
- Beza Pavlova
- Digestive Kieliszek nalewki "Czarna Owca"



OBIAD SERWOWANY PÓŁMISKOWY

do każdej propozycji woda z cytryną, kawa,
herbata, soki

I PROPOZYCJA

- Rosół z makaronem
- Danie główne półmiskowo

Mięsa: kotlet schabowy, schab w sosie, rolada
drobiowa, (przeliczenie 2szt/osobę)

Dodatki: kluski śląskie, młode ziemniaki, opiekane
ziemniaki

Surówki: kapusta zasmażana, buraki, mizeria lub
colesław

II PROPOZYCJA

- Rosół z makaronem
- Danie główne półmiskowo

Mięsa: kotlet schabowy, udko pieczone, karczek
pieczony w sosie z borowików (przeliczenie
2szt/osobę)

Dodatki: kluski śląskie, młode ziemniaki, frytki

Surówki: colesław z młodej kapusty, buraki z
chrzanem, mizeria



Menu dziecięce

do każdej propozycji pakiet napoi

I OPCJA

Powyższe propozycje

- Dzieci 0-3 bez opłat
- Dzieci 4-12 lat -20% ceny

II OPCJA

- Rosółek z kluskami
- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

III OPCJA

- Rosółek z kluskami
- Naleśniki biszkoptowe z owocami i sosem



Zimna płyta

uzupełniana do 2 godzin

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Boczek rolowany
- Deska pieczonych mięs (karczek i schab)
- Paszteciki z mięsem i kapustą
- Pasztet z żurawiną
- Mix sałat z ziarnami słonecznika, suszonymi pomidorami w sosie musztardowo – miodowym
- Sałatka z bobem
- Sałatka colesław z majonezem wege
- Kruche babeczki nadziewane humusem
- Tortilla na trzy sposoby
- Placki pasterskie



Zimna płyta

uzupełniana do 2 godzin

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Smalec ze skwarkami
- Sałatka z bryndzą
- Ogród warzyw i domowych pikli
- Placki pasterskie



Kącik słodkości

- monodesery
- tarta z owocami
- ciasta domowe
- owoce
- szaszłyki owocowe



DODATKOWO

Ciepłe danie w bufecie do wyboru

- Zupa gulaszowa
- Pierogi łomnickie
- Kluski kudłate
- Bigos
- Gulasz z podrobów
- Kieszeniaki łemkowskie wersja mięsna lub wege

Dodatki do bufetu

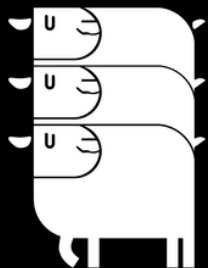
- Sok świeżo wyciskany
- Shoty warzywne
- Zdrowy deser chia
- szaszłyki owocowe
- Minitarta z owocami
- Ciasto domowe (sernik/ szarlotka/ leśny mech/ ciasto czekoladowe/ królewiec/ malinowa chmurka - do wyboru)
- Kolorowe kanapeczki i tortille
- Sałatki w słoiczku (colesław/ kiszonki)
- Prosecco w formie toastu na uroczyste rozpoczęcie



DODATKOWE INFORMACJE

- W cenie pakietu: obsługa kelnerska, podstawowa dekoracja tj. białe obrusy, kwiaty, serwetki. Dodatkowe przystrojenie do wyceny indywidualnej
- Dzieci 0-3 bez opłat
- Dzieci 4-12 lat -20% ceny
- Możliwość wyceny menu dziecięcego
- Możliwość wniesienia własnego tortu
-
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób i menu do 7 dni przed planowaną uroczystością
- Potwierdzeniem przyjęcia jest wpłata zadatku
- Posiadamy salę zabaw i plac zabaw dla dzieci
- Możliwość wyceny dodatkowych atrakcji tj. fotobudka , zajęcia animacyjne, zamki dmuchane, ścianki dekoracyjne, kino z przekąskami itp.





* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

“Witamy gości,
żegnamy przyjaciół”

Tel: 531 338 837

sprzedaz@hotelpiwniczna.pl

