

**HOTEL®  
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

PONUKA NA PRVÉ  
SVÄTÉ PRIJÍMANIE





Hotel Piwniczna SPA & Conference, známy aj ako „Čierna Ovca“, je jedinečným spojením luxusu a lásky k folklóru. Exkluzívne interiéry, prestížne SPA, výnimočná kuchyňa a komorná atmosféra s dušou – to všetko pocítite už od prvého kroku.

Hotel sa nachádza v malebnom regióne Sąddeckých Beskýd a víta hostí od augusta 2013. Po celý tento čas nás sprevádza motto:

**„HOSTÍ VÍTAME, ODCHÁDZAME AKO PRIATELIA.“**

Týmito slovami sa riadi celý náš tím. Úsmev, srdečný prístup a ochota pomôcť v každom okamihu – to sú naše priority.

# PONUKA SÁL

K dispozícii máte niekoľko sál, ktoré sa líšia atmosférou aj kapacitou:

1. Dve plne vybavené a klimatizované banketové sály



2. Presklená časť reštaurácie predstavuje ideálne miesto na atmosférické, komorné podujatia (do 30 osôb).

3. Nemožno prejsť bez povšimnutia okolo nášho jedinečného transparentného stanu s dychberúcim výhľadom na blízke horské pásmo a rieku Poprad.

## GASTRONOMICKÁ PONUKA

Restaurácia Czarna Owca čerpá inšpiráciu z bohatej beskydskej a lemkovskej tradície a servíruje autentické chute regiónu.

Vieme, akým výnimočným dňom je prvé sväté prijímanie, preto sa náš tím s radosťou postará o to, aby bolo celé podujatie dotiahnuté do posledného detailu.

Nižšie vám predstavujeme návrhy menu pripravené naším šéfkuchárom, určené pre deň prvého svätého prijímania.



# SERVÍROVANÝ OBED

ku každej ponuke voda s citrónom, káva,  
čaj, džúsy – 1 l/osobu

## I. ponuka

- krémová polievka z bielej zeleniny s trufľovým olejom
- kurací filet v omáčke zo sušených paradajok na pyrė so šalátom z červenej kapusty
- krehký koláč s ovocím
- 

## II ponuka

- vývar s cestovinou
- kapustové závitky v hubovej omáčke
- domáci jablkový koláč posypaný škoricou so zmrzlinou

## III ponuka

- cibuľový krém s cesnakovým krutónom
- bravčová panenka v omáčke z dubákov podávaná so zemiakovo-syrovými plackami a šalátom coleslaw
- domáci makovník s polevou



# SERVÍROVANÝ OBED

ku každej ponuke voda s citrónom, káva,  
čaj, džúsy – 1 l/osobu

## IV ponuka

- zemiakový krém
- bravčové rezne v štave vlastnej prípravy podávané so zemiakmi s kôprom a šalátom zo zeleru
- tvarohový koláč s čokoládovou polevou

## V ponuka

- aperitív: pohár prosecca s malinou
- dlho varený vývar
- kačacie prsia s malinovou omáčkou podávané na trufľovom pyrú, s brokolicou
- Pavlova torta
- digestív: pohár likéru „Czarna Owca“



# SERVÍROVANÝ OBED PODÁVANÝ NA MIECHACH

ku každej ponuke voda s citrónom, káva,  
čaj, džúsy – 1 l/osobu

## I Ponuka

- Polievka: vývar s cestovinou
- Hlavné jedlo – podávané na misách  
mäso: bravčový rezeň, pečené kuracie stehno, pečený  
bravčový krk v omáčke z dubákov (prepočet 2  
ks/osoba)

Prílohy: slezské knedle, mladé zemiaky, hranolky

Šaláty: coleslaw z mladej kapusty, cvikla s chrenom  
uhorkový šalát

## II Ponuka

- Polievka: vývar s cestovinou
- Hlavné jedlo – podávané na misách  
mäso: bravčový rezeň, bravčové v omáčke, kuracia  
roláda (prepočet 2 ks/osoba)

Prílohy: slezské knedle , mladé zemiaky, opekané  
zemiaky

Šaláty: dusená kapusta, cvikla ,uhorkový šalát alebo  
coleslaw



# Detské menu

Ku každej ponuke je zahrnutý balíkm nápojov.

## I Ponuka

Vyššie uvedené ponuky:

Deti vo veku 0–3 rokov zdarma

Deti vo veku 4–12 rokov so zľavou 20 % z ceny

## II Ponuka

- vývar s cestovinou
- nugetky s hranolkami a mrkvovým šalátom

- vývar s cestovinou
- piškótové palacinky s ovocím a omáčkou



## Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- rolovaná slanina
- doska pečených mias (bravčový krk a bravčové karé)
- plnené pečivá s mäsom a kapustou
- paštéta s brusnicami
- miešaný šalát so slnečnicovými semenkami a sušenými paradajkami v horčicovo-medovej omáčke
- šalát z bôbu
- vegánsky coleslaw s majonézou
- krehké košíčky plnené hummusom
- tortilla v troch variantoch
- pastierske placky

## Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky

## SLADKÝ KÚTIK

- monodeserty
- ovocná tarta
- domáce koláče
- ovocie
- ovocné špízy



## DOPLNKY

### BALÍČEK NÁPOJOV

- káva, čaj, džúsy
- čapované pivo „Trzy Korony“
- víno „Čiernej Ovce“ Oveja – biele alebo červené
- Uvítací aperitív
- likér „Čiernej Ovce“ (vlastná výroba) – uvítací alkoholový shot

### TEPLÉ JEDLO V BUFETE (na výber)

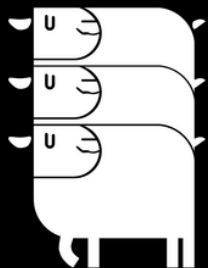
- gulášová polievka
- ľomnické pirohy
- „chlpaté“ knedle
- bigos
- guláš z vnútorností
- lemkovské kapsy (mäsová alebo vegetariánska verzia)



## DODATOČNÉ INFORMÁCIE

- V cene balíka je zahrnutá obsluha čašníkov, základná dekorácia (biele obrusy, kvety, servítky). Dodatočná výzdoba je nacenená individuálne.
- Deti vo veku 0–3 rokov zdarma.
- Deti vo veku 4–12 rokov so zľavou 20 % z ceny.
- Možnosť individuálneho nacenenia detského menu.
- Možnosť priniesť si vlastnú tortu.
- Konečné potvrdenie počtu osôb a menu je potrebné najneskôr 7 dní pred plánovanou udalosťou
- Potvrdením rezervácie je úhrada zálohy.
- K dispozícii je detská herňa a vonkajšie detské ihrisko.
- Možnosť nacenenia doplnkových atrakcií, ako napríklad fotobúdka, animačné aktivity, nafukovacie hrady, tematické dekorácie, kino s občerstvením a ďalšie.





\* \* \* \*

**HOTEL<sup>®</sup>**  
**PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Tel: 531 338 837

[sprzedaz@hotelpiwniczna.pl](mailto:sprzedaz@hotelpiwniczna.pl)

