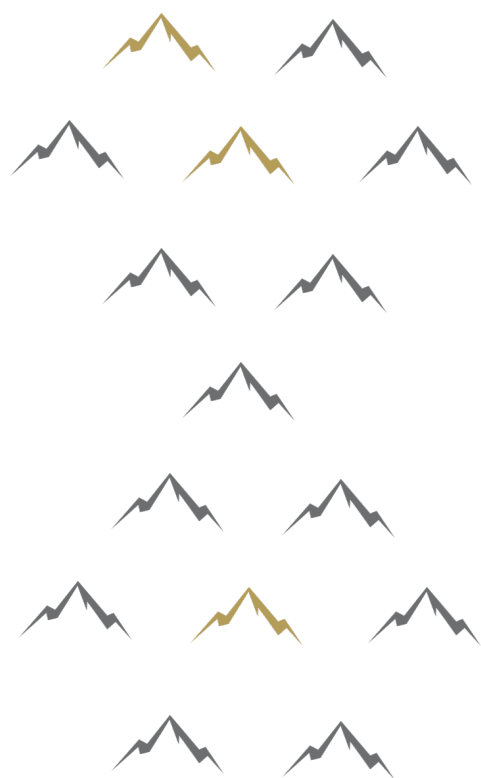




HOTEL I APARTAMENTY
POD ŚNIEŻNIKIEM
Conference & Spa



ZORGANIZUJ
SWOJE
SPOTKANIE!

Oferta impresz okolicznościowych



NOCLEGI

130 miejsc noclegowych

HOTEL ***

16 Pokoi hotelowych 2 osobowych

APARTAMENTY

19 Apartamentów 4-6 osobowych

SPA

Zewnętrzne – Balia i Sauna fińska

Wewnętrzne – Jacuzzi i Sauna parowa



RESTAURACJA, SALA KONFERENCYJNA I LOUNGE BAR

Mieszcząca ok 100-120 osób
dzielona na 3 sposoby sala
restauracyjna

Wyposażona m.in. w:
rzutnik, klimatyzację, WiFi



Oferta

imprez okolicznościowych



MENU DO WŁASNEGO SKOMPONOWANIA

OBIAD 130,00 zł / os

ZUPA (1 do wyboru)

tradycyjny polski rosół z makaronem

zupa krem z pomidorów

żurek

DANIE GŁÓWNE – do wyboru 3 rodzaje mięs

(2 porcje na osobę w proporcjach 100% – 50% – 50%)

kotlet drobiowy panierowany

kotlet schabowy panierowany

kotlet de volaille

pieczeń wieprzowa w sosie własnym

filet z kurczaka po hawajsku

DODATKI (2 do wyboru)

ziemniaki z wody z koperkiem

ziemniaki puree

ziemniaki pieczone

frytki

kluski śląskie

ryż z warzywami

gnocchi z pesto

SURÓWKI (3 do wyboru)

surówka Coleslaw

surówki z marchewki z jabłkiem

surówka z selera z rodzynkami i orzechami włoskimi

buraczki z cebulką

mizeria (w sezonie)

mix sałat z sosem vinegret

surówka z pora

NAPOJE

-woda mineralna

-sok owocowy

-kawą, herbata



Oferta

imprez okolicznościowych



MENU DO WŁASNEGO SKOMPONOWANIA

*Kolacja dodatkowo do menu obiadowego
80,00 zł / os*

KOLACJA (2 dania do wyboru)

żurek z jajkiem i kielbasą
barszcz z pasztecikiem
gulasz wieprzowy
pierogi ukraińskie z cebulką
pierogi z mięsem
placki ziemniaczane z sosem z leśnych grzybów/ ze śmietaną (dla dzieci)

DODATKI

pieczywo jasne i ciemne

ZIMNA PŁYTA

deska mięsna: mięsa z naszej wędzarni
domowy pasztet z sosem żurawinowym
deska serów
jaja w sosie tatarskim
śledź w oleju z cebulką

SAŁATKI podawane z zimną płytą (2 do wyboru)

sałatka caprese
sałatka grecka
sałatka jarzynowa
sałatka ziemniaczana



Alkohol i napoje gazowane we własnym zakresie (korkowe – 45 zł/os)
Tort we własnym zakresie.

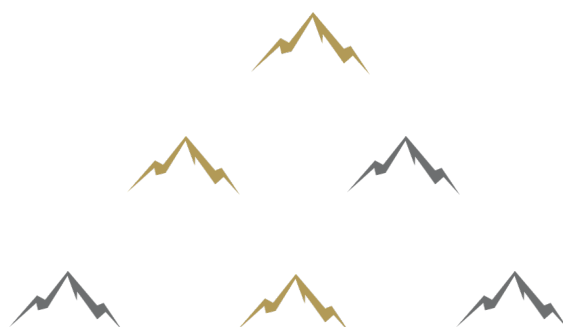




DODATKOWE INFORMACJE

Zasady organizacji przyjęcia :

1. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w restauracji „Młyńsko”, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
2. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, zamawiający wpłaca zaliczkę w wysokości 30% wartości przyjęcia.
3. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do 30 dni przed datą przyjęcia.
4. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 10 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
5. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia.





WIECZÓR GRILLOWY

ZESTAW I

110,00 zł / os

ZUPA:

Barszcz do picia

DANIE GŁÓWNE:

Kiełbaska

Karkówka

Kaszanka

PRZEKĄSKI:

Surówka Coleslaw,

Warzywa grillowane,

Smalec,

Kiszony ogórek

DODATKI:

Pieczyno

Ketchup,

Musztarda

NAPOJE:

Sok pomarańczowy,

Sok jabłkowy,

Woda niegazowana

ZESTAW II

130,00 zł / os

ZUPA:

Żurek z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE:

Kiełbaska

Karkówka

Kaszanka

Pikantne Skrzydełka

PRZEKĄSKI:

Surówka Coleslaw,

Warzywa grillowane,

Smalec,

Kiszony ogórek

Placki ziemniaczane

DODATKI:

Pieczyno

Ketchup,

Musztarda

NAPOJE:

Herbata/kawa

Sok pomarańczowy,

Sok jabłkowy,

Woda niegazowana

Extra płatne dodatki: Obsługa grilla powyżej 3 h - 100 zł/h | Beczka piwa 30 L - 750 zł



Uwagi:

Danie serwowane są w formie bufetu szwedzkiego w wiacie grillowej.

W razie niepogody możliwość przeniesienia do restauracji (jeżeli będzie dostępna)

Czas trwania serwisu ok 3h

Korkowe dla imprez w wiacie w przypadku spożywania własnego alkoholu: 15 zł/ os



Hotel i Apartamenty pod Śnieżnikiem
Bolesławów 11L
57-550 Stronie Śląskie

Kontakt:

+48 74 814 29 10

apartamenty@geotrade.pl

www.apartamentysnieznik.pl

www.facebook.com/apartamentysnieznik

