

Przyjęcie komunijne 2026

Tworzymy
niezapomniane chwile

Z nami Państwa przyjęcie
stanie się wyjątkowym
przeżyciem

Hotel Boss



Zapraszamy do kontaktu
z naszym Działem Sprzedaży
tel. 22 51 66 100 lub 200
email: sprzedaz@hotelboss.pl



MENU I**Zupa serwowana**

Rosół domowy z makaronem

Danie główne serwowanePieczona kaczka z sosem żurawinowym,
młodymi ziemniakami i buraczkami
zasmażanymi**Przekąski na stole**Mięsa pieczone: roladki z boczku, karkówka
z majerankiem, schab ze śliwką
Pasztet domowy z żurawiną
Carpaccio z buraka ✓
Roladki z łososia wędzonego z serem
Wybór serów twardych i pleśniowych ✓
Śledź marynowany w oleju
Tortilla ze świeżymi sałatami i warzywami,
serwowana z salsą pomidorową ✓
Sałatka z mini mozzarelli i listkami parmezanu
z dresingiem bazyliowym ✓
Sałatka Cezar z kurczakiem
Świeże warzywa krojone z dipami ✓
Sosy: tatarski, żurawinowy, chrzan ✓
Wybór pieczywa, masło**Bufet słodki**Sernik krakowski z rodzynekami
Szarlotka domowa z kruszonką
Tarty z kremem waniliowym i owocami
Ptysie z kremem pistacjowym
Mini beza Pavlova
Ciasto czekoladowe
Desery koktajlowe - 2 rodzaje
Owoce sezonowe**OPEN BAR napoje bezalkoholowe**Soki owocowe
Woda mineralna
Napoje gazowane w bufecie
Kawa, wybór herbat w bufecie**Tort komunijny*****Cena 300 zł/os****MENU II****Zupa serwowana do wyboru 50:50**Rosół domowy z makaronem
Krem z pomidorów z grzankami
czosnkowymi ✓**Dania główne na półmiskach**Pieczona kaczka z sosem żurawinowym
Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim
Łosoś w sosie cytrusowym
Młode ziemniaki ✓
Kluski śląskie ✓
Buraczki zasmażane ✓
Młoda kapusta ✓**Deser lodowy serwowany****Przekąski na stole**Mięsa pieczone: roladki z boczku, karkówka
z majerankiem, schab ze śliwką
Pasztet domowy z żurawiną
Carpaccio z buraka ✓
Roladki z łososia wędzonego z serem
Wybór serów twardych i pleśniowych ✓
Śledź marynowany w oleju
Tortilla ze świeżymi sałatami i warzywami,
serwowana z salsą pomidorową ✓
Sałatka z mini mozzarelli z listkami parmezanu
i dresingiem bazyliowym ✓
Sałatka Cezar z kurczakiem
Mix sałat z warzywami, szparagami,
kożym serem i sosem vinaigrette ✓
Świeże warzywa krojone z dipami ✓
Sosy: tatarski, żurawinowy, chrzan ✓
Wybór pieczywa, masło**Bufet słodki**Sernik krakowski z rodzynekami
Szarlotka domowa z kruszonką
Tarty z kremem waniliowym i owocami
Ptysie z kremem pistacjowym
Mini beza Pavlova
Ciasto czekoladowe
Desery koktajlowe - 2 rodzaje
Owoce sezonowe**OPEN BAR napoje bezalkoholowe**Soki owocowe
Woda mineralna
Napoje gazowane w bufecie
Kawa, wybór herbat w bufecie**Tort komunijny*****Cena 330 zł/os**

***Tort komunijny** wliczony w cenę każdej uroczystości komunijnej

Smaki tortów:

śmietanowy z owocami
black forest
mus truskawkowy
krem mango
mus malinowy
mus czekoladowy

Menu specjalne

Zupy wegańskie - bez glutenu

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym
Zupa krem z białych warzyw

Dania wegańskie do wyboru

Makaron ryżowy z zielonymi warzywami i serem tofu - bez glutenu
Falafel warzywny z hummusem
Cukinia zapiekana z warzywami (papryka, cebula, pieczarki, czosnek, świeże zioła) podane na sosie pomidorowym - bez glutenu
Warzywa (papryka mix, cukinia, cebula czerwona, pieczarki) z ciecierzycą w sosie curry z ryżem jaśminowym - bez glutenu

W cenie menu zapewniamy:

Tort z cukierni hotelowej z motywem Pierwszej Komunii Świętej
Fontannę czekoladową w godz. 12.00-18.00 – w części wspólnej
Krzesło dziecka pierwszokomunijnego w białym pokrowcu
Na stołach: serwetki, obrusy oraz drobna dekoracja kwiatowa
Kącik zabaw dla dzieci
Ścianka do zdjęć w części wspólnej
Plac zabaw z dmuchańcem i huśtawkami
Bezpłatny parking dla Gości
Profesjonalną obsługę przyjęcia

Menu dla dzieci

Rosół domowy z makaronem
Paluszki z kurczaka
Frytki
Surówka z marchewki
Lody z owocami
Napoje bezalkoholowe

Dzieci do 10 lat w cenie 175zł/os

WARUNKI REZERWACJI

1. Koszt wynajęcia sal:

Karczma Góralska – 1900 zł, Sala Szafirowa – 1800 zł
Sale w Hotelu, Chata Grillowa – 1350 zł

2. Gwarancją dokonania rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w wysokości 3000 zł przelewem na konto Wykonawcy. Szczegółowe warunki rezerwacji i płatności zawarte są w umowie.

3. Menu skalkulowano dla grupy min. 20 osób pełnopłatnych (dorosłych). W przypadku zmniejszenia ilości osób, koszt menu zostanie ponownie przeliczony, cena za osobę może ulec zmianie.

4. Oferta nie obejmuje alkoholi – można je zamówić na miejscu. Brak możliwości dostarczenia własnych alkoholi.

5. Dodatkowe dekoracje można dostarczyć osobiście w dniu imprezy.

6. Czas trwania przyjęcia do 6 godzin, nie dłużej niż do godz. 20:00.

Opłata serwisowa:

Do całości zamówienia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia menu i napojów

Wynagrodzenie Hotelu może być waloryzowane przez Hotel raz w roku o wartość wskaźnika inflacji – średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany zgodnie z art. 94 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 17 grudnia 1998 r. o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 504) przez GUS. Waloryzacja w danym roku może nastąpić najpóźniej do końca lutego danego roku na podstawie wskaźnika inflacji opublikowanego za rok poprzedni oraz następuje przez pisemne powiadomienie Organizatora i nie stanowi zmiany umowy.