

# Przyjęcia komunijne 2027

Pełne smaku i wzruszeń

Rodzinne święto  
w wyjątkowym miejscu

Zapraszamy do kontaktu:  
Dział Sprzedaży  
tel. tel. 22 51 66 100 | 22 51 66 326  
email: imprezy@hotelboss.pl  
email: sprzedaz@hotelboss.pl

---

*Hotel Boss*



**Menu I****Cena 335 zł/os.****Zupa serwowana**

Rosół domowy z makaronem

**Danie główne serwowane**

Pieczone udko z kaczki  
z sosem z owoców leśnych  
z kluskami śląskimi  
i karmelizowanymi buraczkami

Deser lodowy serwowany tylko dla dzieci

**Menu II****Cena 365 zł/os.****Zupy w bufecie**

Rosół domowy z makaronem  
Krem z zielonych warzyw z grzankami

**Dania główne w bufecie\***

Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim  
Pieczone udko z kaczki  
z sosem z owoców leśnych  
Łosoś w sosie szafranowym  
Młode ziemniaki  
Kluski śląskie  
Buraczki karmelizowane  
Młoda kapusta

Deser lodowy serwowany dla wszystkich

**W ramach MENU I i MENU II zapewniamy:****Przekąski zimne na stole**

Wybór kiełbas i wędlin podsuszanych  
Pasztet domowy w cieście francuskim  
Carpaccio z batata i cukinii z suszonymi pomidorkami i sosem musztardowym  
Roladki z łososia wędzonego z serem  
Blanszowane szparagi z fawitą i pomidorkami cherry  
Stripsy z kurczaka z sosem czosnkowym  
Tortilla ze świeżymi warzywami  
Sałatka z mini mozzarelli, rukoli, pomidorków cherry z dresingiem bazyliowym  
Sałatka Cezar z kurczakiem i płatkami parmezanu  
Sałatka z grillowanych warzyw z kozim serem i kremem balsamicznym  
Sos żurawinowy, chrzan  
Wybór pieczywa, masło

**Tort komunijny do każdego przyjęcia\*****Bufet słodki**

Sernik domowy puszysty  
Szarlotka domowa z kruszonką  
Ciasto czekoladowe WZ  
Tartaletki z kremem waniliowym i owocami  
Ptysie z kremem pistacjowym  
Beza Pavlova z kremem mascarpone  
i owocami  
Desery koktajlowe  
Owoce filetowane

**Napoje bezalkoholowe**

Soki owocowe  
Woda mineralna  
Napoje gazowane w bufecie  
Kawa, wybór herbat w bufecie  
*Napoje bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia*

**\*Dla MENU II istnieje możliwość zmiany formy podania dań gorących na półmiski serwowane w stoły za dodatkową opłatą w kwocie 10 zł/os.**

**\*Tort komunijny wliczony w cenę przyjęcia****Smaki do wyboru:**

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

**Menu specjalne do wyboru**

Zupy wegetariańskie:

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym (bez glutenu)  
 Krem z zielonych warzyw z grzankami (bez glutenu)

Dania wegetariańskie:

Makaron ryżowy z zielonymi warzywami i serem tofu (bez glutenu)  
 Risotto ze szparagami, serem wegańskim, pomidorkami cherry i rukolą (bez glutenu)  
 Pieczony bakłażan, faszerowany warzywami i ryżem z sosem pomidorowym (bez glutenu)  
 Ravioli z grzybami z palonym masłem i szalwią  
 Udon z boczniakami, awokado, kiełkami, orzeszkami prażonymi w miodzie w sosie japońskim

Możliwość zamówienia dodatkowego dania gorącego 55 zł/os. lub gorącej przekąski 35 zł/os.

**W cenie menu zapewniamy:**

Tort z cukierni hotelowej z motywem Pierwszej Komunii Świętej  
 Biały pokrowiec na krzesło dziecka pierwszokomunijnego  
 Na stołach: obrusy i serwetki  
 Kącik zabaw dla dzieci w części wspólnej w hotelu  
 Plac zabaw z dmuchańcem i huśtawkami  
 Bezpłatny parking dla Gości  
 Profesjonalną obsługę przyjęcia

**W terminach: 8 maja, 15 maja, 22 maja dodatkowo zapewniamy:**

Fontannę czekoladową w godz. 12.00-18.00 – w części wspólnej w hotelu  
 Ścianka do zdjęć w części wspólnej w hotelu  
 Animacje dla dzieci w części wspólnej w hotelu

**WARUNKI REZERWACJI**

1. Koszt wynajęcia sal:

Karczma Góralska – min. 40 osób dorosłych 1900 zł, Sala Szafirowa min. 60 osób dorosłych - 1800 zł  
 Sale w Hotelu od min. 20 osób dorosłych w zależności od wielkości sali – 1400 zł, Chata Grillowa - 1400 zł

2. Gwarancją dokonania rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w wysokości 3000 zł przelewem na konto Wykonawcy. Pełna płatność na 10 dni przed przyjęciem. 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 ulegnie podwyższeniu.

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

5. Gotowe dekoracje można dostarczyć osobiście w dniu przyjęcia.

6. Czas trwania przyjęcia do 6 godzin, nie dłużej niż do godz. 19:00.

**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.

**Menu dla dzieci - serwowane**

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

**Dzieci do 10 lat w cenie 195 zł/os.**