



IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W WIACIE GRILLOWEJ „ELBESTÓWKA”

Zapraszamy do organizacji niezapomnianych imprez okolicznościowych w formie grilla w naszej wiacie grillowej „Elbestówka”, mogącej przyjąć do 150 Gości. Wiata usytuowana jest na malowniczym wzgórzu u podnóża Góry Krzyżowej. Wyjątkowo zaprojektowana przestrzeń pozwoli cieszyć się smacznymi potrawami w otoczeniu pięknej przyrody.

Niezależnie od okazji – urodziny, jubileusze czy spotkanie rodzinne – jesteśmy gotowi stworzyć niepowtarzalny event indywidualnie dopasowany do Państwa potrzeb, oferując pyszne dania przygotowane na grillu oraz ognisku, przytulną atmosferę i obsługę na najwyższym poziomie.

Oferta obejmuje:

- wybrane menu
- wynajem wiaty do godz. 22.00
- profesjonalną opiekę koordynatora
- obsługę kelnersko-gastronomiczną na wysokim poziomie
- rozpalenie ogniska oraz grilla
- bezpłatny, monitorowany parking dla wszystkich Gości

Usługi dodatkowo płatne:

- Kapela Górska
- DJ
- serwis na porcelanie
- dekoracje i oświetlenie
- napoje alkoholowe w cenach specjalnych

ZESTAW I

Dania grillowe

- filet z kurczaka z boczkiem i cebulą
- szaszłyki z kiełbasy, ziemniaków, boczku i cebuli
- karczek
- kiełbasa do samodzielnego pieczenia

Dania bearmarowe

- zupa grochowa
- ziemniaki pieczone
- bigos

Cena: 110 zł/os.

Zimny bufet

- sałatka z grillowanych warzyw z mozzarellą w sosie bazyliowym
- surówka z białej kapusty
- strudel z oscypkiem i śliwką suszoną
- pikle
- ogórki kiszone
- pieczarki konserwowe
- pomidory świeże
- ogórki świeże
- mix sałat
- pieczywo
- ketchup
- musztarda
- chrzan
- oliwa
- sos czosnkowy
- ciasto drożdżowe z serem
- herbata



★★★★★
**HOTEL
KRYNICA**

Elbest Hotels

ZESTAW II

Cena: 130 zł/os.

Dania grillowe

- szaszłyki warzywne
- souvlaki wieprzowe
- marynowane podudzia z kurczaka
- grillowany pstrąg
- kielbasa do samodzielnego pieczenia

Dania bismarowskie

- żurek z białą kielbasą
- ziemniaki pieczone
- bigos

Zimny bufet

- surówka z czerwonej kapusty
- sałatka piklowa
- sałatka caprese
- mięsa pieczone
- tortilla z kurczakiem
- smalec
- pikle
- pieczywo
- podpiomyki
- ketchup
- musztarda
- chrzan
- oliwa
- ciasto drożdżowe z serem
- herbata

ZESTAW III

Cena: 140 zł/os.

Dania grillowe

- marynowana gołonka wieprzowa
- skrzydełka pieczone na ostro
- szaszłyk wieprzowy
- pstrąg grillowany
- kielbasa do samodzielnego pieczenia

Dania bismarowskie

- kwaśnica z żeberkiem wędzonym i ziemniakami
- ziemniaki pieczone z oscypkiem
- bigos

Zimny bufet

- papryczki jalapeno z musem z tuńczyka
- sałatka grecka
- surówka z kapusty pekińskiej
- rillettes z kaczki z bagietką
- smalec
- pikle
- pieczywo
- podpiomyki
- ketchup
- musztarda
- chrzan
- oliwa
- ciasto drożdżowe z serem
- herbata

ALKOHOL W SPECJALNYCH CENACH

rabaty uzgadniane indywidualnie



Zapraszamy do kontaktu

magdalena.makowiecka-lorek@hotelkrynica.eu



609 308 707