



Menu komunijne

Oferta cenowa 2026 rok

Cena 250zł/os

Obiad (zupa + danie główne)
Danie kolacyjne
Zimna płyta
Soki owocowe, woda mineralna w dzbankach
Serwis kawowy
Wynajem sali / części sali
Obsługa kelnerska
Animacje dla dzieci
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece, żywe kwiaty, materiały dekoracyjne)

Cena 265zł/os

Obiad (zupa + danie główne+deser)
Danie kolacyjne
Zimna płyta
Soki owocowe, woda mineralna w dzbankach
Serwis kawowy
Wynajem sali / części sali
Obsługa kelnerska
Animacje dla dzieci
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece, żywe kwiaty, materiały dekoracyjne)

Cena 285zł/os

Obiad (zupa + danie główne+deser)
I Danie kolacyjne
II Danie kolacyjne
Zimna płyta
Soki owocowe, woda mineralna w dzbankach
Serwis kawowy
Wynajem sali / części sali
Obsługa kelnerska
Animacje dla dzieci
Podstawowa dekoracja
(nakrycie stołów, świece, żywe kwiaty, materiały dekoracyjne)

*Oferta nie obejmuje: napoi gazowanych 0,2l (Pepsi, Mirinda, 7 Up), alkoholu, wyrobów cukierniczych (ciasto, tort, paczki z ciastem dla gości) innych atrakcji.

***Cennik dla dzieci: Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (serwujemy tylko zupę)
Dzieci 4-10 lat – 50% ceny wybranego menu**

*** Czas trwania przyjęcia do 8 godzin, ale nie dłużej niż do godz. 21.00**



Przystawka dodatkowo płatna – 19zł/os (jedna do wyboru)

Tatar z łososia wędzonego z cebulą, awokado oraz grzanką
Polędwiczki z indyka na sałacie z gruszką i gorgonzolą

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią
Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne (jedno do wyboru)

Filet z kurczaka po tokańsku
z sosem parmezanowo - śmietanowym
Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
De volaille (masło, pietruszka)
Schab duszony w sosie cebulowo - piwnym

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Smażone części ziemniaków
Szyszki ziemniaczane
Kluski śląskie

Surówka (jedna do wyboru)

Zestaw surówek podany wieloporcyjowo
(seler, marchew, kapusta biała)
Sałatka wiosenna
Kapusta biała zasmażana
Buraczki na zimno

Deser (jeden do wyboru)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
Deser malinowy z lodem waniliowym i kruszoną bezą

Menu dla dzieci:

Rosół/ pomidorowa z makaronem
Stripsy drobiowe smażone w panierce z frytkami
Pierś z kurczaka grillowana z opiekаныmi ziemniakami
Kolacja
Mini burger drobiowy
Naleśnik z serem i bitą śmietaną / Gofry

Danie kolacyjne / II danie kolacyjne

(jedno do wyboru)
Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem
Gulasz drobiowy z kopytkami
Żurek staropolski

I danie kolacyjne (w ofercie 285zł/os)

do wyboru z propozycji dania głównego + dodatki + surówki



Zimna płyta:

Półmiski przekąsek, wędlin i serów
Sałatki (dwa rodzaje do wyboru)
Sałatka z wędzonym łososiem i serem błękitnym Lazur
Grecka z serem Feta
Sałatka z pieczonym indykiem, rukolą, pomarańczą i żurawiną
Ryby (dwa rodzaje do wyboru)
Śledź w oleju z cebulą, suszonym pomidorem i bazylią
Śledź w curry z ananase
Ryba po meksykańsku
Galareta drobiowa
Pieczywo jasne i ciemne

Bez ograniczeń

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy)
Woda niegazowana, gazowana w dzbankach
Serwis kawowy

Propozycje za dopłatą:

Napoje gazowane 0,2l (Pepsi, Mirinda, 7 up) - 7zł/szt
Lampka wina półwytrawnego (150ml) - 12 zł
Porcja drugiego mięsa do obiadu - 17 zł/os
Pastery z ciastem - 16 zł/os
Pastery z owocami sezonowymi - 14 zł/os
Tort - 25 zł/os
Paczka z ciastem (700g) - 40 zł/szt

Pojemniki do pakowania po imprezie we własnym zakresie.
Możliwość zakupu pojemnika na miejscu - 3 zł/szt

Manager
Joanna Szlachta
+48 882 810 829

Hotel Łokietek
Grzegorz Kafel
ul.Ojcowska 126, 32-089 Czajowice
www.hotel-lokietek.pl
recepcja@hotel-lokietek.pl
+48 12/ 397 22 22

