



Przyjęcia okolicznościowe

Oferta cenowa na 2026 rok

Zestaw I w cenie 90zł/os

Obiad (zupa + danie główne)
Soki owocowe, woda mineralna w dzbankach, serwis kawowy
Wynajem Sali/ części Sali
Obsługa kelnerska
Podstawowa dekoracja (nakrycie stołów, świece, żywe kwiaty)

Dodatkowo płatny deser 25zł/os

*Czas trwania przyjęcia (obiad z deserem) do 4 godzin,
ale nie dłużej niż do godz.21.00

Zestaw I + zimna płyta w cenie 190zł/os (czas trwania przyjęcia do 6 godzin)

Zestaw II w cenie 225zł/os

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

Zestaw III w cenie 240zł/os

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

Zestaw IV w cenie 269zł/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
Podstawowa dekoracja (nakrycie stołów, świece, żywe kwiaty)

*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. 22.00 (menu 225zł i 240zł)**
przyjęcia do 10 godzin, ale nie dłużej niż do godz.3.00 (menu 269zł)



Menu

Przystawka za dodatkową dopłatą - 19 zł/os

Tatar z wędzonego łososia cebulą, awokado oraz grzanką
Polędwiczki z indyka na sałatce z gorgonzolą
Tartaletka z ciasta francuskiego z gruszką, serem pleśniowym i orzechami

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią
Krem z brokułów z grzankami
Krem z borowików z groszkiem ptysowym
Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne (jedno do wyboru)

Filet z kurczaka po tokańsku w sosie parmezanowo- śmietanowym
Pieczona polędwiczka wieprzowa z farszem drobiowo - pieczarkowym w sosie z zielonego pieprzu
Boczek rolowany z polędwiczką wieprzową w sosie musztardowo - miodowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
De volaille (masło + pietruszka)
Udko faszerowane pieczarkami, cebulą i boczkiem w sosie serowym
Schab duszony w sosie cebulowo - piwnym
Tradycyjny kotlet schabowy
Zrazy wieprzowe po wiejsku w sosie własnym
Rolada z indyka z pesto czerwonym, szpinakiem w sosie bazyliowym
Szaszłyk drobiowy z warzywami
Filet z miruny panierowany/ z pieca w sosie koperkowym

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem/ puree
Dufinki/ szyszki ziemniaczane
Ryż biały/ ryż z warzywami
Smażone części ziemniaków
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Frytki

Surówka (jedna do wyboru)

Zestaw surówek podany wieloporcjowo
(seler, marchew, kapusta biała/ kiszona)
Sałatka wiosenna
Sałatka z kapusty pekińskiej
Warzywa parowane
Kapusta zasmażana biała lub czerwona
Buraczki zasmażane/ na zimno



Deser (jeden do wyboru)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
Wiśniowe marzenie z lodem waniliowym
Karmelizowana gruszka z lodem waniliowym w sosie śmietankowym
Deser malinowy z lodem waniliowym i kruszoną bezą
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Danie kolacyjne / II danie kolacyjne (jedno do wyboru)

Barszcz z krokietem/ pasztecikiem
Gulasz drobiowy z kopytkami
Bogracz z wołowiny z kluseczkami
Żurek staropolski
Zupa gulaszowa

I danie kolacyjne
(w ofercie 269 zł/os)

do wyboru z propozycji dania głównego + dodatki + surówki

Menu dla dzieci:

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

Zimna płyta:

Półmiski przekąsek, wędlin, serów
Sałatki (dwa rodzaje do wyboru)
Jarzynowa
Grecka z serem Feta
Sałatka z pieczonym indykiem, rukolą, pomarańczą i żurawiną
Sałatka z wędzonym łososiem i serem błękitnym Lazur
Sałatka Orzo z chorizo
Sałatka z wędzonym kurczakiem i selerem naciowym
Ryby(dwa rodzaje do wyboru)
Śledź w oleju z cebulą, suszonym pomidorem i bazylią
Śledź w curry z ananasem
Rolmopsy
Ryba po meksykańsku
Galarety (jeden rodzaj do wyboru)
Drobiowa lub z golonki
Pieczywo jasne i ciemne

Bez ograniczeń

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



Propozycje za dopłatą:

Napoje gazowane 0,2 l (Pepsi, Mirinda, 7 Up) - 7 zł/szt
Lampka półwytrawnego wina (150ml) - 12 zł
Lampka wina musującego (100 ml) - 10 zł
Patory z owocami sezonowymi - 14 zł/os
Patory z ciastem - 16 zł/os
Paczka z ciastem - 40 zł/szt
Tort - 25zł/os
Porcja drugiego mięsa do obiadu - 17zł/os
Obiad wieloporcjowy :
Porcja mięsa - 17 zł/szt
Dodatek do obiadu wieloporcjowego - 7 zł/os

Możliwość wymiany za dopłatą (danie główne)

Pierś z kaczki w sosie żurawinowym - 20 zł/os
Łosoś grillowany w sosie koperkowym - 18 zł/os

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

Zastrzegamy możliwość zmiany cen w przypadku znacznej podwyżki.

HOTEL ŁOKIETEK

Grzegorz Kafel

ul. Ojcowska 126, 32-089 Czajowice

+48 12 397 22 22

www.hotel-lokietek.pl

repcja@hotel-lokietek.pl

Manager: Joanna Szlachta

+48 882 810 829

