
Oferta imprez okolicznościowych

2025



HOTEL REŚLIŃSKI

HOTEL & CENTRUM SZKOLENIOWE



Propozycja menu I

140 pln /osobę

LAMPKA MUSUJĄCEGO WINA NA ŻYCZENIE (w cenie)

KOLACJA

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z makaronem
Zupa szparagowa (w sezonie)
Zupa borowikowa
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
Krem brokułowy
Krem z zielonego groszku
Krem pieczarkowy
Krem z białych warzyw

Danie główne (5 szt. do wyboru)

(2,5 kawałka mięsa na osobę)

Potrawka (ryż, groszek z marchewką, kurczak gotowany)
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Szwajcar z serem i szynką
Zawijaniec z pieczarkami w sezamie
Kotlet schabowy
Zraz wołowy po staropolsku
Udko z kaczki w sosie własnym
Karczek pieczony w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Roladka drobiowa z nadzieniem z szpinakiem i pieczarkami
Grillowany filet z kurczaka z brzoskwinia zapieczony serem

Dodatki (3 skrobiowe i 3 warzywne do wyboru)

Pyzy
Frytki, ketchup
Ziemniaki pieczone
Krokiety ziemniaczane
Ziemniaki gotowane
Bukiet warzyw królewskich na parze (brokuł, kalafior, marchewka) polane złocistym masłem
Zestawy surówek (z białej kapusty, z marchwi)
Kapusta gotowana
Buraczki tarte z chrzanem
+Sos pieczeniowy

SERWIS KAWOWY

Kawa, herbata dzbanki

Ciasto i tort

Ciasto od Hotel Reśliński - 5zł/1 kw., Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Tort od Hotel Reśliński - wycena indywidualna, Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Ciasto / tort własne - dostarczone w dniu imprezy, ciasto pokrojone

DODATKI

Napoje zimne: soki, woda n/g dzbanki - bez limitu
Napoje ciepłe: kawa (stół szwedzki, express), herbata (stół szwedzki) - bez limitu

Propozycja menu II

190 pln /osobę

LAMPKA MUSUJĄCEGO WINA NA ŻYCZENIE (w cenie)

KOLACJA

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z makaronem
Zupa szparagowa (w sezonie)
Zupa borowikowa
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
Krem brokułowy
Krem z zielonego groszku
Krem pieczarkowy
Krem z białych warzyw

Danie główne (5 szt. do wyboru)

(2,5 kawałka mięsa na osobę)

Potrąwka (ryż, groszek z marchewką, kurczak gotowany)
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Szwajcar z serem i szynką
Zawijaniec z pieczarkami w sezamie
Kotlet schabowy
Zraz wołowy po staropolsku
Udko z kaczki w sosie własnym
Karczek pieczony w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Roladka drobiowa z nadzieniem z szpinakiem i pieczarkami
Grillowany filet z kurczaka z brzoskwinia zapieczony serem

Dodatki (3 skrobiowe i 3 warzywne do wyboru)

Pyzy
Frytki, ketchup
Ziemniaki pieczone
Krokiety ziemniaczane
Ziemniaki gotowane
Bukiet warzyw królewskich na parze (brokuł, kalafior, marchewka) polane złocistym masłem
Zestawy surówek (z białej kapusty, z marchwi)
Kapusta gotowana
Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem
Buraczki tarte z chrzanem
+Sos pieczeniowy

SERWIS KAWOWY

Kawa, herbata dzbanki

Ciasto i tort

Ciasto od Hotel Reśliński - 5zł/1 kw., Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Tort od Hotel Reśliński - wycena indywidualna, Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Ciasto / tort własne - dostarczone w dniu imprezy, ciasto pokrojone

Propozycja menu II

190 pln /osobę

ZIMNA PŁYTA - 5 por./os.

Zimny bufet:

Lustra: galantyna drobiowa (kurczak faszerowany warzywami), szynka ze szparagami, indyk w maładze, mozaika drobiowa ze suszonymi pomidorami

Zakąski zimne

Galaciki drobiowe

Śledź w zalewie octowej

Panierowany fileć z dorsza w pomidorach

Salatki (2 szt. do wyboru)

Salatka grecka (mix sałat, pomidor, papryka, ogórek zielony, oliwki, ser feta, polane sosem vinegret)

Salatka z kurczakiem (mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, ananas, kukurydza, polane sosem vinegret)

Salatka z mini mozzarellą i pomidorami koktajlowymi

Salatka brokułowo-kalafiorowa z jajkiem i pomidorami w sosie czosnkowym

Pieczyno

Mini bułeczki, masło porcjowane

Sos czosnkowy, słodko-kwaśny

DODATKI

Napoje zimne

Soki, woda n/g dzbanki - bez limitu

Napoje ciepłe

Kawa (stół szwedzki, express) - bez limitu

Herbata (stół szwedzki) - bez limitu

Propozycja menu III

230 pln /osobę

LAMPKA MUSUJĄCEGO WINA NA ŻYCZENIE (w cenie)

OBIAD

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z makaronem
Zupa szparagowa (w sezonie)
Zupa borowikowa
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
Krem brokułowy
Krem z zielonego groszku
Krem pieczarkowy
Krem z białych warzyw

Danie główne (5 szt. do wyboru)

(2,5 kawałka mięsa na osobę)

Potrąka (ryż, groszek z marchewką, kurczak gotowany)
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Szwajcar z serem i szynką
Zawijaniec z pieczarkami w sezamie
Kotlet schabowy z kością
Zraz wołowy po staropolsku
Udka z kaczki w sosie własnym
Karczek pieczony w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Roladka drobiowa z nadzieniem z szpinakiem i pieczarkami
Grillowany filet z kurczaka z brzoskwinia zapieczony serem

Dodatki (3 skrobiowe i 3 warzywne do wyboru)

Pyzy
Frytki, ketchup
Ziemniaki pieczone
Krokiety ziemniaczane
Ziemniaki gotowane
Bukiet warzyw królewskich na parze (brokuł, kalafior, marchewka) polane złocistym masłem
Zestawy surówek (z białej kapusty, z marchwi)
Kapusta gotowana
Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem
Buraczki tarte z chrzanem
+Sos pieczeniowy

SERWIS KAWOWY I

Kawa, herbata dzbanki

Ciasto i tort

Ciasto od Hotel Reśliński - 5zł/1 kw., Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Tort od Hotel Reśliński - wycena indywidualna, Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Ciasto / tort własne - dostarczone w dniu imprezy, ciasto pokrojone

Propozycja menu III

230 pln /osobę

ZIMNA PŁYTA - 5 por./os.

Zimny bufet:

Lustra: galantyna drobiowa (kurczak faszerowany warzywami), szynka ze szparagami, indyk w maładze, mozaika drobiowa ze suszonymi pomidorami

Zakąski zimne

Galaciki drobiowe

Śledź w zalewie octowej

Panierowany fileć z dorsza w pomidorach

Salatki (2 szt. do wyboru)

Salatka grecka (mix sałat, pomidor, papryka, ogórek zielony, oliwki, ser feta, polane sosem vinegret)

Salatka z kurczakiem (mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, ananas, kukurydza, polane sosem vinegret)

Salatka z mini mozzarellą i pomidorami koktajlowymi

Salatka brokułowo-kalafiorowa z jajkiem i pomidorami w sosie czosnkowym

Pieczyno

Mini bułeczki, masło porcjowane

Sos czosnkowy, słodko-kwaśny

SERWIS KAWOWY II

Kawa, herbata dzbanki

Tort z racami + ciasto w stole szwedzkim - własne lub od Hotel Reśliński, Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź

KOLACJA

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Barszcz z krolecikiem (z kapustą i grzybami)

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem

(2 kawałki mięsa na osobę)

Golonka po bawarsku

Szaszłyk wieprzowy

Stripsy z kurczaka

Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem

Pieczyno mieszane, mini bułeczki, masło porcjowane

Musztarda, chrzan

DODATKI

Napoje zimne

Soki, woda n/g dzbanki - bez limitu

Napoje ciepłe

Kawa (stół szwedzki, express) - bez limitu

Herbata (stół szwedzki) - bez limitu

Propozycja menu IV

190 pln /osobę

(bufet szwedzki)

LAMPKA MUSUJĄCEGO WINA NA ŻYCZENIE (w cenie)

KOLACJA

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z makaronem

Zupa szparagowa (w sezonie)

Zupa borowikowa

Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

Krem brokułowy

Krem z zielonego groszku

Krem pieczarkowy

Krem z białych warzyw

(3 kawałki mięsa na osobę)

(6 szt. do wyboru)

Potrawka (ryż, groszek z marchewką, kurczak gotowany)

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Szwajcar z serem i szynką

Zawijaniec z pieczarkami w sezamie

Kotlet schabowy z kością

Zraz wołowy po staropolsku

Udko z kaczki w sosie własnym

Karczek pieczony w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Roladka drobiowa z nadzieniem z szpinakiem i pieczarkami

Golonka po bawarsku

Szaszłyk wieprzowy

Stripsy z kurczaka

Dodatki (3 skrobiowe i 3 warzywne do wyboru)

Pyzy

Frytki, ketchup

Ziemniaki pieczone

Krokiety ziemniaczane

Ziemniaki gotowane

Bukiet warzyw królewskich na parze (brokuł, kalafior, marchewka) polane złocistym masłem

Zestawy surówek (z białej kapusty, z marchwi)

Kapusta gotowana

Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem

Buraczki tarte z chrzanem

Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem

+Sos pieczeniowy

Propozycja menu IV

190 pln /osobę

(bufet szwedzki)

ZIMNA PŁYTA - 4 por./os.

Zimny bufet:

Lustra: galantyna drobiowa (kurczak faszerowany warzywami), szynka ze szparagami, indyk w maładze, mozaika drobiowa ze suszonymi pomidorami

Zakąski zimne

Galaciki drobiowe

Śledź w zalewie octowej

Panierowany fileć z dorsza w pomidorach

Salatki (2 szt. do wyboru)

Salatka grecka (mix sałat, pomidor, papryka, ogórek zielony, oliwki, ser feta, polane sosem vinegret)

Salatka z kurczakiem (mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, ananas, kukurydza, polane sosem vinegret)

Salatka z mini mozzarellą i pomidorami koktajlowymi

Salatka brokułowo-kalafiorowa z jajkiem i pomidorami w sosie czosnkowym

Pieczyno

Mini bułeczki, masło porcjowane

Sos czosnkowy, słodko-kwaśny

SERWIS KAWOWY

Tort z racami + ciasto w stole szwedzkim - własne lub od Hotel Reśliński, Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź

DODATKI

Napoje zimne

Soki, woda n/g dzbanki - bez limitu

Napoje ciepłe

Kawa (stół szwedzki, express) - bez limitu

Herbata (stół szwedzki) - bez limitu

Zasady współpracy

BUFET SZWEDZKI

Możliwość wykonania każdej oferty menu na przyjęcia okolicznościowe w formie bufetu szwedzkiego

DODATKE PŁATNE USŁUGI

Deser - Panna Cotta / Creme Patissiere / Lody z owocami i bitą śmietaną - 20 zł/os.

Owoce sezonowe - 15 zł/os.

Dodatkowy kawałek mięsa - 15 zł/os.

Tatar wołowy - 25 zł/os.

Łosoś - 25 zł/porcja

Sandacz - 25 zł/porcja

Specjalność szefa kuchni - udziec pieczony, ziemniaki zasmażane, sosy zimne (czosnkowy, słodko-kwaśny), kapusta duszona w pomidorach
- wyjeżdża z racami - 25 zł/os.

Roll-bar z beczką piwa - 400 zł/beczka

Domek wiejski z tradycyjnymi wędlinami - 25 zł/os.

Napis LOVE - 250 zł

DZIECI I OBSŁUGA

Dzieci w wieku do 3 lat gratis

Dzieci w wieku od 3 do 8 lat 50% ceny menu

Obsługa tj. firmy zewnętrzne pełniące usługi w dniu przyjęcia (zespół, fotograf, kamerzysta) płatność -50% ceny menu

DEKORACJE

Możliwość dekoracji we własnym zakresie lub skorzystanie z naszych dekoracji w cenie. Oferujemy:

- szale na stołach
- świeczniki, świece, szklane kielichy "martinówki"
- stelaże do kompozycji kwiatowych
- tablicę lustrzaną do listy gości
- podświetlenie sali w wybranym przez Was kolorze
- kompozycje z żywych kwiatów są dodatkowo płatne
- dekoracje krzeseł białymi pokrowcami w cenie 10 zł/sztuka

ALKOHOL I NAPOJE

Możemy zaproponować alkohol (wino, piwo, wódka, whisky) w atrakcyjnych cenach z płatnością jedynie za otwarte butelki. Oferujemy również napoje gazowane i inne

GOŚCIE HOTELOWI

Zależnie od dostępności pokoi posiadamy ponad 100 miejsc noclegowych.

Dla wszystkich nocujących gości istnieje możliwość skorzystania z basenu, sauny, jacuzzi, bilardu oraz siłowni

HOTEL REŚLIŃSKI

— HOTEL & CENTRUM SZKOLENIOWE —



Hotel Reśliński
ul. Nowa 27
62-065 Grodzisk Wielkopolski

Kontakt:
Manager hotelu:
Paulina Płaskowska

Tel.: +48 506 292 303
biuro@reslinski.pl

Zapraszamy!