



HOTEL REŚLIŃSKI

— BUSINESS & WELLNESS —



PROPOZYCJA MENU I - 160 ZŁ./OS.

Lampka wina musującego 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 pieczarkowy

Krem z białych warzyw

Danie główne (5 szt. do wyboru, 2,5 porcji/os.)

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 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

Grillowany filec z kurczaka z brzoskwinią zapieczony serem

PROPOZYCJA MENU I - 160 ZŁ./OS.

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)

Zestawy surówek (z białej kapusty, z marchwi)

Kapusta gotowana

Buraczki tarte z chrzanem

Sos pieczeniowy

SERWIS KAWOWY

Kawa, herbata (serwowane do stołu)

Ciasto i tort dodatkowo płatne, cena ustalana indywidualnie lub własne

NAPOJE ZIMNE

Soki, woda niegazowana bez limitu (dzbanki)

PROPOZYCJA MENU II - 210 ZŁ./OS.

Lampka wina musującego 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 pieczarkowy

Krem z białych warzyw

Danie główne (5 szt. do wyboru, 2,5 porcji/os.)

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 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

Grillowany filet z kurczaka z brzoskwinią zapieczony serem

PROPOZYCJA MENU II - 210 ZŁ./OS.

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)

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 (serwowane do stołu)

Ciasto i tort dodatkowo płatne, cena ustalana indywidualnie lub własne

PROPOZYCJA MENU II - 210 ZŁ./OS.

ZIMNE ZAKĄSKI (5 porcji/os.)

Galantyna drobiowa (kurczak faszerowany warzywami)

Szynka ze szparagami

Indyk w maładze

Mozaika drobiowa ze suszonymi pomidorami

Galaciki drobiowe

Śledź w zalewie octowej

Panierowany filec z dorsza w pomidorach

Salatki (2 szt. do wyboru)

Salatka grecka

Salatka z kurczakiem

Salatka Cezar

Salatka z mini mozzarellą i pomidorami koktajlowymi

Salatka brokułowo-kalafiorowa z jajkiem i pomidorami w sosie czosnkowym

Dodatki

Mini bułeczki

Masło porcjowane

Sos czosnkowy

Słodko-kwaśny

NAPOJE ZIMNE

Soki, woda niegazowana bez limitu (dzbanki)

PROPOZYCJA MENU III - 255 ZŁ./OS.

Lampka wina musującego 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 pieczarkowy

Krem z białych warzyw

Danie główne (5 szt. do wyboru, 2,5 porcji/os.)

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 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

Grillowany filec z kurczaka z brzoskwinią zapieczony serem

PROPOZYCJA MENU III - 255 ZŁ./OS.

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)

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 (serwowane do stołu)

Ciasto dodatkowo płatne, cena ustalana indywidualnie lub własne

PROPOZYCJA MENU III - 255 ZŁ./OS.

ZIMNE ZAKĄSKI (5 porcji/os.)

Galantyna drobiowa (kurczak faszerowany warzywami)

Szynka ze szparagami

Indyk w maladze

Mozaika drobiowa ze suszonymi pomidorami

Galaciki drobiowe

Śledź w zalewie octowej

Panierowany filec z dorsza w pomidorach

Sałatki (2 szt. do wyboru)

Sałatka grecka

Sałatka z kurczakiem

Sałatka Cezar

Sałatka z mini mozzarellą i pomidorami koktajlowymi

Sałatka brokułowo-kalafiorowa z jajkiem i pomidorami w sosie czosnkowym

Dodatki

Mini bułeczki

Masło porcjowane

Sos czosnkowy

Słodko-kwaśny

PROPOZYCJA MENU III - 255 ZŁ./OS.

SERWIS KAWOWY II

Kawa, herbata (ekspres i warnik)

Tort z racami + ciasto w stole szwedzkim - dodatkowo płatne,
wycena indywidualna lub własne

KOLACJA

Zupa *(1 rodzaj do wyboru)*

Barszcz z krokietami (z kapustą i grzybami)

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem

Danie główne *(2 porcje/os.)*

Golonka po bawarsku

Szaszłyk wieprzowy

Stripsy z kurczaka

Dodatki

Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem

Mini bułeczki

Masło porcjowane

Sos czosnkowy

Słodko-kwaśny

NAPOJE ZIMNE

Soki, woda niegazowana bez limitu (dzbanki)

DODATKOWO DO OFERTY

Specjalność Szefa Kuchni 25 ZŁ./OS.

Udziec wieprzowy pieczony - krojony i serwowany na sali

Ziemniaki pieczone

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami

Sos czosnkowy

Tatar wołowy 30 ZŁ./porcja

Łosoś pieczony 35 ZŁ./porcja

Sandacz pieczony 30 ZŁ./porcja

Dania wegańskie/wegetariańskie

Do wyceny indywidualnej, serwowane indywidualnie

Wystrzał konfetti 200 ZŁ.

Opłata serwisowa/porządkowa

Tort na zewnątrz 300 ZŁ.

Opłata serwisowa/porządkowa

Ekspress do kawy i warnik do herbaty 300 ZŁ.

Dłuższa obsługa przyjęcia 1000 ZŁ.

Wydłużenie przyjęcia powyżej ustalonej wcześniej godziny

DODATKOWO DO OFERTY

Oplata korkowa 10 ZŁ./OS.

Przechowanie oraz serwowanie wniesionego alkoholu i napojów

Roll-bar 550 ZŁ./beczka

Nalewak do piwa z beczką (30 litrów piwa) w cenie

Dzieci 50% ceny

Dzieci do 3 rż. gratis. Dzieci od 3 do 8 rż. 50% ceny

Obsługa 50% ceny

Firmy zewnętrzne pełniące usługi (zespół, fotograf, kamerzysta)

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

Dekoracje

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

- świeczniki, świece, szklane kielichy "martinówki"
- stelaże do kompozycji kwiatowych
- tablicę lustrzaną do listy gości
- **czarne pokrowce na krzesła 10 zł./szt.**

UDOGODNIENIA W RAMACH OFERTY

W ramach organizowanej imprezy okolicznościowej nasi Goście mogą bezpłatnie korzystać z hotelowych atrakcji, w tym z basenu z jacuzzi i sauną, bilard roomu oraz sali zabaw dla dzieci z małym gajem.

Bilard room wyposażony jest w stół bilardowy, telewizor, piłkarzyki oraz konsole do gier, co zapewnia dodatkową rozrywkę i komfort podczas pobytu.

ZASADY WSPÓŁPRACY

Sala bankietowa nr 1 MINIMUM 50 OSÓB*

Sala bankietowa nr 2 MINIMUM 80 OSÓB*

Pozostałe sale MINIMUM 15 OSÓB*

*Możliwość zorganizowania przyjęcia poniżej podanej liczby osób, jednak wówczas obowiązuje rozliczenie jak za minimalną liczbę gości

Rezerwacja terminu

Gwarancją terminu jest podpisanie umowy

Zmiany w ustaleniach

Wszelkich zmian w szczegółach uroczystości można dokonać bezpłatnie najpóźniej 7 dni przed datą wydarzenia. Późniejsze zmiany są odpłatne – np. zmniejszenie liczby osób nie obniża ceny przyjęcia