



OFERTA KOMUNIJNA 2027



Kontakt - recepcja:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt - zespół eventowy



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541

PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA 2027



RODZINNE ŚWIĘTOWANIE PRZY WSPÓLNYM STOLE

Pierwsza Komunia Święta zajmuje szczególne miejsce w rodzinnych wspomnieniach. To uroczystość, która gromadzi przy wspólnym stole rodzinę i najbliższych, dając przestrzeń na rozmowy, bliskość i wspólne świętowanie.

Odświętnie przygotowany stół, starannie podane dania i dopracowana oprawa pozwalają nadać temu spotkaniu charakter, na jaki zasługuje.

W Hotelu i Restauracji Mużakowski zadbamy o kulinarną i organizacyjną stronę przyjęcia, aby mogli Państwo w pełni cieszyć się wspólnie spędzonym czasem.

Przygotowaliśmy kilka propozycji menu, pozostawiając jednocześnie możliwość wzbogacenia ich o dodatkowe dania i elementy dopasowane do Państwa uroczystości.

Zapraszamy do poznania naszych pakietów – propozycji opartych na tradycyjnym, rodzinnym obiedzie, starannie dobranych dodatkach i smakach, które od lat towarzyszą najważniejszym rodzinnym uroczystościom.



Kontakt - recepcja:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt - zespół eventowy



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541

UROCZYSTY OBIAD

	CLASSIC	PREMIUM	DELUXE
ZUPA	• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku • Domowy rosół z kluskami, marchewką i pietruszką	• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku • Domowy rosół z kluskami, marchewką i pietruszką	• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku • Domowy rosół z kluskami, marchewką i pietruszką
DANIA GŁÓWNE	• Chrupiący kotlet schabowy w złocistej panierce • Roladka drobiowa de volaille z aromatycznym masłem ziołowym • Karkówka duszona w sosie własnym	• Chrupiący kotlet schabowy w złocistej panierce • Roladka drobiowa de volaille z aromatycznym masłem ziołowym • Karkówka duszona w sosie własnym	• Schab sauté w kremowym sosie śmietanowo-grzybowym • Cordon bleu – kieszka z piersi kurczaka z serem pleśniowym i wędzoną szynką • Pieczona kaczka w sosie z czarnej porzeczki
DODATKI	• Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem • Kluski śląskie	• Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem • Kluski śląskie	• Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem • Kluski śląskie
WARZYWA	• Tradycyjne buraczki • Surówka z białej kapusty z marchewią • Świeże ogórki w śmietanie	• Tradycyjne buraczki • Surówka z białej kapusty z marchewią • Świeże ogórki w śmietanie	• Tradycyjne buraczki • Surówka z białej kapusty z marchewią • Świeże ogórki w śmietanie • Świeże warzywa z dresingiem oliwno cytrynowym • (do wyboru 2 opcje)
ZIMNE PRZEKĄSKI	N/D	• Bogata deska wyselekcjonowanych serów • Półmisek pieczonych mięs: marynowana karkówka, polędwiczka w pieprzu, faszerowany kurczak z kurkami oraz szynka, podawane z dipem chrzanowym i musztardowym • Roladki z tortilli z łososiem, serkiem śmietankowym i rukolą • Salatka z kurczakiem, ananasem, pomidorkami cherry i grzankami w sosie jogurtowo-czosnkowym • Delikatny pasztet z kurzych wątróbek • Capresse	• Bogata deska wyselekcjonowanych serów • Półmisek pieczonych mięs: marynowana karkówka, polędwiczka w pieprzu, faszerowany kurczak z kurkami oraz szynka, podawane z dipem chrzanowym i musztardowym • Roladki z tortilli z łososiem, serkiem śmietankowym i rukolą • Salatka z kurczakiem, ananasem, pomidorkami cherry i grzankami w sosie jogurtowo-czosnkowym • Delikatny pasztet z kurzych wątróbek • Capresse • Zapiekane ciasto francuskie z kurczakiem i dipem jogurtowo czosnkowym
NAPOJE	• Woda, sok jabłkowy i pomarańczowy, lemoniada z czarnego bzu - 1l / osoba • Bufet kawowy - bez limitu	• Woda, sok jabłkowy i pomarańczowy, lemoniada z czarnego bzu - bez limitu • Bufet kawowy - bez limitu	• Woda, sok jabłkowy i pomarańczowy, lemoniada z czarnego bzu - bez limitu • Bufet kawowy - bez limitu
CENA	159 zł brutto / osoba	209 zł brutto / osoba	259 zł brutto / osoba

MENU DLA DZIECI



PROPOZYCJA DLA DZIECI OD 3. DO 7. ROKU ŻYCIA

ZUPA

Zgodna z wyborem menu z oferty

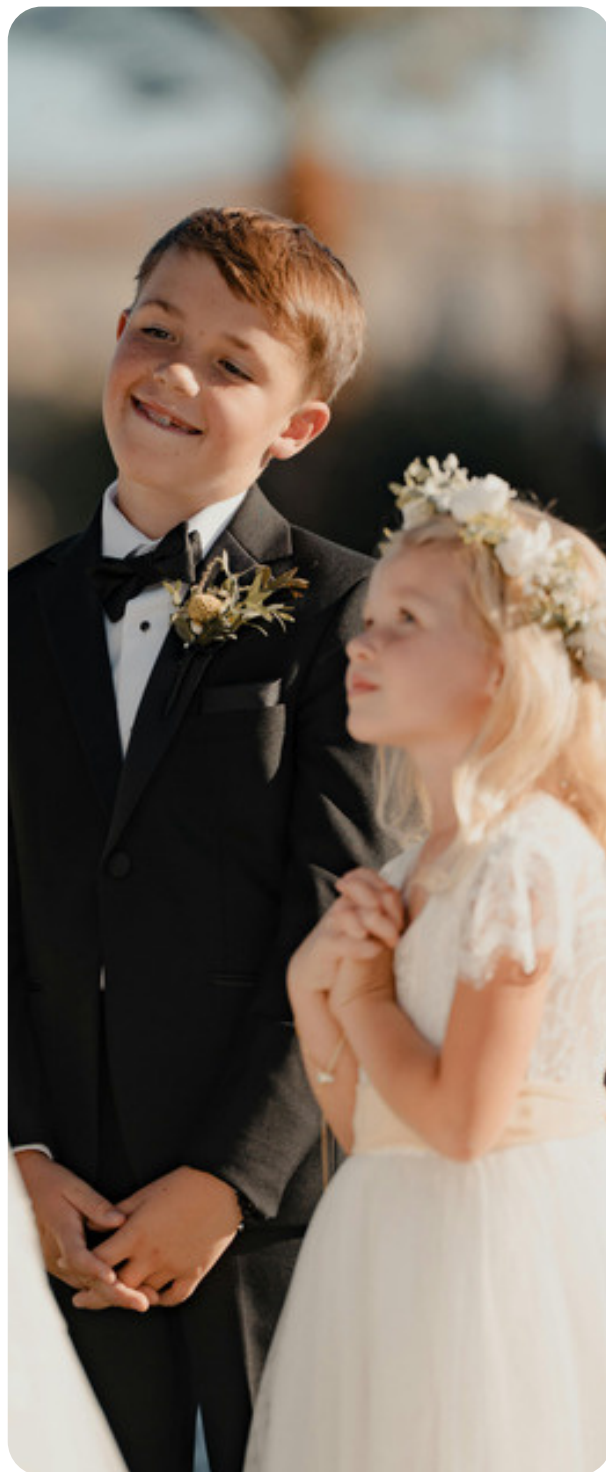
ZESTAW

Chrupiące nuggetsy z kurczaka z frytkami
i keczupem

DESER

Gałka lodów truskawkowych z bitą
śmietaną i sezonowymi owocami

59 zł brutto / dziecko



Kontakt - recepcja:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt - zespół eventowy



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541



PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY DO 15 OSÓB - SALA RESTAURACYJNA BUFETOWA

Zupa – jedna do wyboru	• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku • Domowy rosół z kluskami, kawałkami kurczaka, marchewką i pietruszką
Danie główne – jedno do wyboru	• Kurczak supreme faszerowany szpinakiem, serwowany z ziemniakami paryskimi i sosem na bazie beszamelu • Pieczeń z karkówki w sosie własnym podawana z kluskami śląskimi • Roladka drobiowa De Volaille z masłem i natką pietruszki podawana z ziemniczkami paryskimi • Kotlet schabowy w złocistej panierce podawany z kluskami śląskimi i sosem pieczeniowym
Warzywa	• Bukiet surówek w półmiskach
Napoje	• Woda, sok pomarańczowy oraz lemoniada z czarnego bzu – otrzymują Państwo bez limitu w cenie obiadu.
Deser	• Szarlotka podawana z lodami waniliowymi • Sernik baskijski z pistacjową polewą i świeżymi malinami
Cena pakietu	135 zł /osoba

WYBÓR DAŃ WEGAŃSKICH I WEGETARIAŃSKICH

Po wcześniejszym przekazaniu informacji o Gościach wymagających diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innych modyfikacji żywieniowych przygotujemy dla tych osób indywidualnie serwowane danie główne, dopasowane do ich potrzeb.

Dania wegetariańskie – do wyboru	• Makaron w lekkim, kremowym sosie śmietanowym z kolorowymi warzywami • Pierogi ruskie podawane ze śmietaną i karmelizowaną cebulką • Grillowany camembert na sałatce ze świeżych warzyw • Makaron z pesto, mini mozzarellą i pomidorkami cherry
Dania wegańskie – do wyboru	• Chrupiące boczniki • Stek z kalafiora podawany na hummusie • Tofu po koreańsku z ryżem basmati • Wegańskie curry z ciecierzycą • Pieczona papryka faszerowana ryżem i warzywami, podawana z sosem pomidorowym



Kontakt - recepcja:



Kontakt - zespół eventowy



INFORMACJE DODATKOWE



CENA KAŻDEGO PAKIETU OBEJMUJE:

- obsługę przyjęcia
- podstawową dekorację stołów
- serwetki oraz świece na stołach
- kawę, herbatę, wodę oraz soki jabłkowy i pomarańczowy oraz lemoniadę z czarnego bzu - bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia

WSPÓLNA ŚCIANKA KOMUNIJNA

W dniu przyjęć komunijnych na Sali Bankietowej przygotujemy dekoracyjną ściankę komunijną do pamiątkowych zdjęć.

Ścianka będzie dostępna dla wszystkich Gości przyjęć komunijnych organizowanych tego dnia w Hotelu i Restauracji Mużakowski, również dla Gości korzystających z Sali Konferencyjnej.

CIASTA I DESERY

Istnieje możliwość wniesienia własnego ciasta w cenie każdego pakietu.

WZBOGAĆ SVOJE MENU

Wybrany pakiet można dodatkowo wzbogacić o wybrane dania i przekąski.

Dodatkowe dania:

Minimalne zamówienie: 10 porcji wybranej pozycji.

- **Zraz wołowy** – ok. 120 g
49 zł / porcja
- **Łosoś w delikatnym sosie kremowym** – 120 g
49 zł / porcja
- **Tatar z polędwicy wołowej** – 80g
35 zł / porcja

Deska przekąsek:

- Deska stripsów z kurczaka, nuggetsów i frytek przeznaczona średnio dla około 10 osób
120 zł / deska



Kontakt - recepcja:



Kontakt - zespół eventowy



INFORMACJE DODATKOWE



NAPOJE DODATKOWE

NAPOJE GAZOWANE

Napoje gazowane rozliczane są według rzeczywistego zużycia.

Coca-Cola / Fanta / Sprite – 0,85 l

16 zł / butelka

WINO

Do przyjęcia proponujemy włoskie wino białe oraz czerwone.

60 zł / butelka

Wino rozliczane jest według liczby zamówionych butelek.



SALA KONFERENCYJNA NA WYŁĄCZNOŚĆ

Istnieje możliwość rezerwacji Sali Konferencyjnej na wyłączność, zapewniającej prywatną przestrzeń przeznaczoną wyłącznie dla jednej uroczystości.

Do ceny wybranego pakietu doliczana jest jednorazowa opłata za wyłączność Sali Konferencyjnej w wysokości 1 000 zł.

Czas trwania przyjęcia oraz obsługi wynika z wybranego pakietu.

Wspólna ścianka komunijna znajduje się na Sali Bankietowej. Goście przyjęcia organizowanego na Sali Konferencyjnej mogą również z niej korzystać.



OFERTA CIAST I DESERÓW OD CAFÉ O'LA

Przyjęcie komunijne mogą Państwo wzbogacić o ciasta i desery przygotowane przez Café O'la. Szczegółową ofertę przedstawimy na życzenie.



CZAS REZERWACJI SALI

Każdy pakiet obejmuje rezerwację sali na określony czas:

Classic – 3 godziny, Premium – 5 godzin, Deluxe – 6 godzin.



Kontakt - recepcja:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt - zespół eventowy



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541

INFORMACJE DODATKOWE

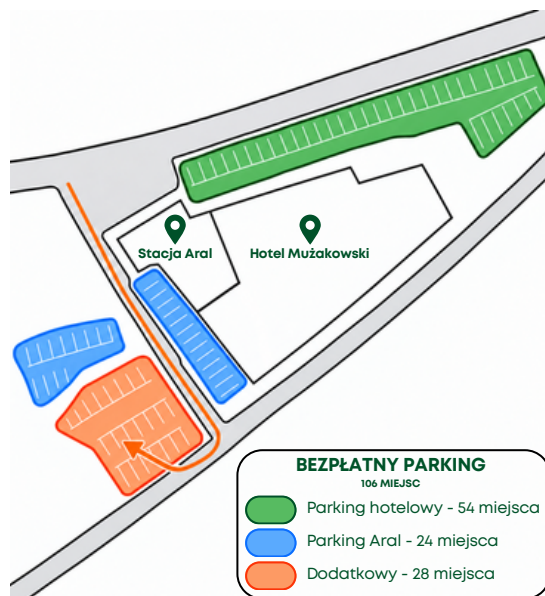
PODSUMOWANIE

W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- rezerwacja sali na czas przewidziany dla wybranego pakietu,
- obsługa przyjęcia,
- podstawowa dekoracja stołów, serwetki i świece,
- kawa, herbata, woda, soki oraz lemoniada z czarnego bzu bez limitu,
- możliwość wniesienia własnego ciasta,
- dostęp do wspólnej ścianki komunijnej przygotowanej na Sali Bankietowej,
- miejsca parkingowe dla Gości.

OPCJE DODATKOWE

- ciasta i desery przygotowane przez Café O'la – szczegółowa oferta dostępna na życzenie,
- dodatkowe dania: zraz wołowy, łosoś w sosie kremowym lub tatar z polędwicy wołowej,
- deska stripsów z kurczaka, nuggetsów i frytek,
- napoje gazowane rozliczane według zużycia,
- włoskie wino białe lub czerwone,
- rezerwacja Sali Konferencyjnej na wyłączność – jednorazowa opłata 1000 zł.



ZAPLANUJMY WSPÓLNIE TEN WAŻNY DZIEŃ

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania, przedstawimy dostępne możliwości i pomożemy dopasować szczegóły przyjęcia do potrzeb całej rodziny.

Zapraszamy do kontaktu z naszym zespołem eventowym.

Aleksandra i Karolina

✉ events@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 253 541



Kontakt - recepcja:

✉ info@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 911 337

Kontakt - zespół eventowy

✉ events@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 253 541