



OFERTA KOMUNIJNA 2027



Kontakt - recepcja:



Kontakt - zespół eventowy



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 <small>jedna do wyboru</small>	<ul style="list-style-type: none">• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku• Domowy rosół z kluskami, marchewką i pietruszką	<ul style="list-style-type: none">• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku• Domowy rosół z kluskami, marchewką i pietruszką	<ul style="list-style-type: none">• Delikatny krem pomidorowy serwowany z pieczywem własnego wypieku• Domowy rosół z kluskami, marchewką i pietruszką
DANIA GŁÓWNE	<ul style="list-style-type: none">• Chrupiący kotlet schabowy w złocistej panierce• Roladka drobiowa de volaille z aromatycznym masłem ziołowym• Karkówka duszona w sosie własnym	<ul style="list-style-type: none">• Chrupiący kotlet schabowy w złocistej panierce• Roladka drobiowa de volaille z aromatycznym masłem ziołowym• Karkówka duszona w sosie własnym	<ul style="list-style-type: none">• Schab sauté w kremowym sosie śmietanowo-grzybowym• Cordon bleu – kieszień z piersi kurczaka z serem pleśniowym i wędzoną szynką• Pieczona kaczka w sosie z czarnej porzeczki
DODATKI	<ul style="list-style-type: none">• Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem• Kluski śląskie	<ul style="list-style-type: none">• Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem• Kluski śląskie	<ul style="list-style-type: none">• Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem• Kluski śląskie
WARZYWA	<ul style="list-style-type: none">• Tradycyjne buraczki• Surówka z białej kapusty z marchewią• Świeże ogórki w śmietanie	<ul style="list-style-type: none">• Tradycyjne buraczki• Surówka z białej kapusty z marchewią• Świeże ogórki w śmietanie	<ul style="list-style-type: none">• Tradycyjne buraczki• Surówka z białej kapusty z marchewią• Świeże ogórki w śmietanie• Świeże warzywa z dresingiem oliwno cytrynowym• (do wyboru trzy opcje)
ZIMNE PRZEKĄSKI	N/D	<ul style="list-style-type: none">• 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 kurczakiem i warzywami• Sałatka z kurczakiem, ananasem, pomidorkami cherry i grzankami w sosie jogurtowo-czosnkowym• Delikatny pasztet z kurzych wątróbek• Capresse / gyros / sałatka jarzynowa - jedna opcja do wyboru	<ul style="list-style-type: none">• 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 fososiem, serkiem śmietankowym i rukolą• Sałatka z kurczakiem, ananasem, pomidorkami cherry i grzankami w sosie jogurtowo-czosnkowym• Delikatny pasztet z kurzych wątróbek• Capresse / gyros / sałatka jarzynowa - jedna opcja do wyboru• Zapiekane ciasto francuskie z kurczakiem i dipem jogurtowo czosnkowym
PIECZYWO	N/D	Koszyk pieczywa	Koszyk pieczywa
NAPOJE	<ul style="list-style-type: none">• Woda, sok jabłkowy i pomarańczowy, lemoniada z czarnego bzu - bez limitu• Bufet kawowy - bez limitu	<ul style="list-style-type: none">• Woda, sok jabłkowy i pomarańczowy, lemoniada z czarnego bzu - bez limitu• Bufet kawowy - bez limitu	<ul style="list-style-type: none">• Woda, sok jabłkowy i pomarańczowy, lemoniada z czarnego bzu - bez limitu• Bufet kawowy - bez limitu
CENA	159 zł brutto / osoba	219 zł brutto / osoba	259 zł brutto / osoba
CZAS	do 3 godzin	do 5 godzin	do 6 godzin



WYBÓR DAŃ WEGAŃSKICH I WEGETARIAŃSKICH

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

MENU DLA DZIECI

Z myślą o najmłodszych Gościach przygotowaliśmy menu dziecięce, w którym znalazły się lubiane przez dzieci, proste i dobrze znane smaki.

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*

* Do ukończenia 4. roku życia	Bezpłatnie
Od ukończenia 4. do ukończenia 7. roku życia	Dedykowane menu dziecięce, osobna cena (59 zł)
Od ukończenia 7. do ukończenia 11. roku życia	50% ceny wybranego pakietu
Od ukończenia 11. roku życia	100% ceny wybranego pakietu



Kontakt - recepcja:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt - zespół eventowy



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 253 541

INFORMACJE DODATKOWE

CENA KAŻDEGO PAKIETU OBEJMUJE:

- kompleksową obsługę przyjęcia,
- podstawową elegancką dekorację stołów,
- wspólną ściankę na sali bankietowej,
- serwetki i świece dopasowane do oprawy uroczystości,
- kawę, herbatę, wodę, soki jabłkowy i pomarańczowy oraz lemoniadę z czarnego bzu – bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia.

WSPÓLNA ŚCIANKA KOMUNIJNA

Piękna oprawa rodzinnych zdjęć i pamiątka na długie lata.

W dniu przyjęć komunijnych w Sali Bankietowej przygotujemy elegancką ściankę, przy której uwiecznicie najważniejsze chwile tego wyjątkowego dnia.

Ścianka będzie dostępna dla wszystkich Gości przyjęć komunijnych organizowanych w Hotelu i Restauracji Mużakowski – również dla rodzin świętujących w Sali Konferencyjnej.



Realizacja ścianki na Komunie 2026

CIASTA I DESERY

Istnieje możliwość wniesienia własnego ciasta w cenie każdego pakietu.

WZBOGAĆ SWOJE 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:

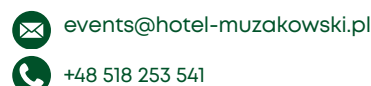
- Deska stripsów z kurczaka, nuggetsów i frytek przeznaczona średnio dla około 10 osób
120 zł / deska



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

18 zł / butelka



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 komunikacyjna znajduje się na Sali Bankietowej. Goście przyjęcia organizowanego na Sali Konferencyjnej mogą również z niej korzystać.



OFERTA CIAST I DESERÓW OD CAFÉ O'LA

Współpracujemy z lokalną kawiarnią Cafe Ola, którą z przyjemnością polecamy jako sprawdzonego dostawcę tortów, ciast, deserów oraz słodkich stołów na przyjęcia komunijne.

Jednocześnie pozostawiamy Państwu pełną swobodę wyboru – tort, ciasta oraz pozostałe słodkości mogą zostać zamówione również u dowolnego, wybranego przez Państwa dostawcy.



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.

 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