

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

2026

Przyjęcia rodzinne



Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

HOTEL • POLE GOLFOWE • SPA • RESTAURACJA

PAKIET SOBIENIOWY

259 zł brutto / osoba

DOSTĘPNY W SALI
SOBIENIOWA STODOŁA

Klimatyzowana drewniana stodoła przystrojona w dekoracje okolicznościowe

Pierwsze danie serwowane do stołu przez kelnerów

Bufet współdzielony pełen różnorodnych dań

Bufet uzupełniany 4h

Napoje oraz bufet deserowy dostępny przez cały czas trwania przyjęcia



ZUPA SERWOWANA

Rosół domowy z makaronem, marchewką i lubczykiem

DANIA GORĄCE W BUFECIE 4H

ZUPA

- Zupa krem z pomidorów z pesto bazyliowym
- Karkówka w sosie pieczeniowym z gorczycą i miodem
- Filet z piersi kurczaka z sosem z sera gorgonzola
- Miruna w sosie porowym ze świeżym koprem i pomidorami koktajlowymi

DANIE WEGA SKIE

- Makaron Arrabiatta z oliwkami i kaparami

DODATKI SKROBOWE

- Puree ziemniaczane
- Kopytka

DODATEK WARZYWNY

- Gotowana warzywna na parze

BUFET DZIECIĘCY

Nuggetsy drobiowe

Ziemniaczki opiekane

Surówka z marchewki i jabłka

PRZYSTAWKI W BUFECIE

Surówki - 3 rodzaje

Carpaccio z indyka z marynowanymi morelami i kremowym serkiem

Schab po warszawsku

Rolada z kurczaka faszerowana szparagami, szpinakiem i parmezanem

Croissant z twarogiem z sezonowych warzyw oraz wędzonym łososiem

Iedź marynowany w jabłkach z cebulką i świeżym koprem

Deska wędlin i serów

Salatka z ciecierzycy, fasoli edamame z natką pietruszki, granatem i cytrynowym winegretem

Salatka z pieczonym kurczakiem, grzankami, sosem anchois oraz pomidorkami cherry i czerwoną cebulą

Salatka z pieczonymi kolorowymi burakami, wędzonym tofu i dressingiem sliwkowym

Kolorowe salaty z warzywami i oliwkami

Mix chrupiącego pieczywa

Maselko

BUFET DESEROWY

Domoweciasta i desery

Owoce sezonowe

Owoce filetowane

NAPOJE

Woda, soki owocowe - na stole

Kawa, herbata - w bufecie

PAKIEŃ MOŻNA WZBOGACIĆ O DANIE SERWOWANE DO STOŁU

DANIE GORĄCE

BIENIO DO WYBORU
35 ZŁ

1. Pieczeń wieprzowo-wołowa faszerowana śliwkami podana na kaszy gryczanej z boczkiem, cebulką, sosem grzybowym i fasolką szparagową
2. Stek z selera pieczonego w soli z musem jabłkowym, kuskusem perłowym z sezonowymi warzywami

DLA DZIECI

25 ZŁ

Klopsiki wieprzowo-wołowe w sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym z mizerią

dzieci poniżej 2 roku życia

bez opłaty - korzystające ze świadczeń rodziców

dzieci od 3 do 10 roku życia

menu to samo co dorośli -25 % ceny/os

PAKIET PAŁACOWY

289 zł brutto / osoba

DOSTĘPNY W SALI
ZIELONA / NIEBIESKA

Salę znajdującą się na I piętrze części pałacowej

Dania serwowane półmiskowo

Przystawki na stole

Napoje oraz bufet deserowy dostępny przez cały czas trwania przyjęcia



DANIA GORĄCE SERWOWANE NA PŁMISKACH

ZUPA (1 DO WYBORU)

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i lubczykiem
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

DANIE GŁ WNE (1 DANIE GŁ WNE DO WYBORU)

- Filet z kurczaka z sosem z sera gorgonzola
- Karkówka w sosie pieczeniowym

DODATEK SKROBIOWY (1 DODATEK SKROBIOWY DO WYBORU)

- Puree ziemniaczane
- Kopytka

PAKIET MOŻNA WZBOGACI O DODATKOWE POZYCJE BUFETOWE:

ZUPA W BUFECIE + 20ZŁ/ OSOBA

DANIE GŁ WNE W BUFECIE + 20ZŁ/ OSOBA

DODATEK SKROBIOWY W BUFECIE +20ZŁ/ OSOBA

PRZYSTAWKI NA STOLE

Surówki - 3 rodzaje
 Carpaccio z indyka z marynowanymi morelami i kremowym serkiem
 Schab po warszawsku
 Croissant z twarożkiem z sezonowych warzyw oraz wędzonym łososiem
 Iedź marynowany w jabłkach z cebulką i świeżym koprem
 Sałatka z ciecierzycy, fasoli edamame z natką pietruszki, granatem i cytrynowym winegretem
 Sałatka z pieczonymi kolorowymi burakami, wędzonym tofu i dresingiem sliwkowym
 Kolorowe sałaty z warzywami i oliwkami
 Mix chrupiącego pieczywa
 Maselko

BUFET DESEROWY

Domoweciasta i desery
 Owoce sezonowe
 Owoce filetowane

NAPOJE

Woda, soki owocowe - na stole
 Kawa, herbata - w bufecie

SPECJALNE MENU SERWOWANE DLA DZIECI

220 ZŁ / DZIECKO

Domowy rosółkdziecięcy

Nuggetsy drobiowe puree ziemniaczanym i surówkązmarchewki i jabłka

dzieci poniżej 2 roku życia
 bez opłaty - korzystające ze świadczeń rodziców
 dzieci od 3 do 10 roku życia
 menu to samo co dorośli -25 % ceny/os

PAKIET KRÓLEWSKI

339 zł brutto / osoba

DOSTĘPNY W SALI
BALOWA

Główna sala restauracyjna znajdującą się na parterze w części pałacowej

Dania serwowane do stołu przez kelnerów

Napoje oraz bufet deserowy dostępny przez cały czas trwania przyjęcia



DANIA SERWOWANE

ZUPA (1 DO WYBORU)

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i lubczykiem
- Krem z pomidorów z bazyliowym pesto
- Krem z borowika królewskiego ze śmietaną chrzanową
- Staropolski żurek

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

- Filet z kurczaka zagrodowego z sosem z sera gorgonzola z karmelizowaną marchewką i orzechami
- Polędwiczka wieprzowa z kopytkami, zasmażanymi wiśniowymi burakami i i rozmarynem z sosem gravy
- Filet z dorsza z puree ziemniaczanym z sezonowymi warzywami w emulsji maślanej z dodatkiem kaparów i koperku

DESER SERWOWANY (1 DO WYBORU)

- Fondant czekoladowy z owocowym musem
- Kokosowa panna cotta z tapioką z mango
- Mus czekoladowy z marynowanym grejpfrutem i pomarańczą

PRZYSTAWKI NA STOLE

Carpaccio z indyka z marynowanymi morelami i kremowym serkiem
 Schab po warszawsku
 Rolada z kurczaka faszerowana szparagami, szpinakiem i parmezanem
 Croissant z twarogiem z sezonowych warzyw oraz wędzonym łososiem
 Śledź marynowany w jabłkach z cebulką i świeżym koprem
 Deska wędlin i serów
 Sałatka z ciecierzycy, fasoli edamame z natką pietruszki, granatem i cytrynowym winegretem
 Sałatka z pieczonym kurczakiem, grzankami, sosem anchois oraz pomidorkami cherry i czerwoną cebulą
 Sałatka z pieczonymi kolorowymi burakami, wędzonym tofu i dresingiem śliwkowym
 Kolorowe sałaty z warzywami i oliwkami
 Mix chrupiącego pieczywa
 Maselko

BUFET DESEROWY

Domowociasta i desery
 Owoce sezonowe
 Owoce filetowane

NAPOJE

Woda, soki owocowe - na stole
 Kawa, herbata - w bufecie

SPECJALNE MENU SERWOWANE DLA DZIECI

240 ZŁ / DZIECKO

Domowy rosółkdziecięcy

Nuggetsy drobiowe z puree ziemniaczanym i surówkąz marchewki i jabłka

Naleśniki z owocami

dzieci poniżej 2 roku życia

bez opłaty - korzystające ze świadczeń rodziców

dzieci od 3 do 10 roku życia

menu to samo co dorośli -25 % ceny/os

NIELIMITOWANE DODATKI

Zapewniamy:

PROSECCO

WINO

LEMONIADA

NAPOJE GAZOWANE

OSOBY DOROSŁE
30 zł/osoba

DZIECI
20 zł/dziecko

*prosecco, lemoniada, wino, napoje gazowane - mini stacja w sali



TORT ŚMIETANOWY 30ZŁ/OS

TORT BEZOWY 35ZŁ/OS

WNIESIENIE WŁASNEGO TORTU 10ZŁ/OS

KORKOWE 30ZŁ /OS

POKROWCE NA KRZESŁA 15ZŁ/SZTUKA

SPECJALNE DIETY (DANIE SERWOWANE) +10% WARTOŚCI TALERZYKA



ATRAKCJE DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI HOTELOWYCH

ZEWNĘTRZNY PLAC ZABAW

DMUCHANIEC

ANIMACJE

WEWNĘTRZNY PLAC ZABAW



DODATKOWE INFORMACJE

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA 6 GODZIN

KOSZT PRZEDŁUŻENIA SALI ORAZ UZUPEŁNIANIA NAPOI **1000 ZŁ / GODZINA**

WINIETKI, MENU, PAPETERIA

ROZKŁADANIE WINIETEK, WYDRUKOWANEGO NA STOŁY MENU I INNEJ PAPETERII LEŻY W ZAKRESIE ORGANIZATORA PRZYJĘCIA. OBSŁUGA HOTELU NIE ROZKŁADA WW.

PAKOWANIE POZOSTAŁO CI - TYLKO DLA PAKIETU PAŁACOWEGO ORAZ KRÓLEWSKIEGO POZOSTAŁO CI

MOŻNA SPAKOWAĆ SAMODZIELNIE PO ZAKOŃCZONYM PRZYJĘCIU W CZASIE DO 1 GODZINY OD MOMENTU ZAKOŃCZENIA. NIE PAKUJEMY JEDZENIA NA WYNOS W TRAKCIE TRWANIA PRZYJĘCIA. POJEMNIKI MUSZĄ BYĆ WCZEŚNIEJ DOSTARCZONE WE WŁASNYM ZAKRESIE PRZEZ ORGANIZATORA PRZYJĘCIA.



ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE!

Sobienie Królewskie



marketing@sobieniekrolewskie.pl



Sobienie Szlacheckie 64
08-443 Sobienie Jeziory