



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

OKAZJA DO ŚWIĘTOWANIA

Pragnąc być częścią najważniejszych wydarzeń w życiu naszych Gości, serdecznie zapraszamy do organizacji przyjęć okolicznościowych i uroczystości rodzinnych w Hotelu Kolumna Park***.



kolumnapark.pl/


KOLUMNAPARK
★★★
HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE





NIEZAPOMNIANE WRAŻENIA

Sala na wyłączność z bezpośrednim wyjściem do ogrodu, czy może przestrzeń restauracyjna z widokiem na staw i taras? Do Państwa dyspozycji oddajemy sale dopasowane do ilości gości oraz rodzaju przyjęcia. Wyjątkowy klimat, który tworzymy zgodnie z Państwa oczekiwaniami sprawi, że każda uroczystość rodzinna zostawi niezapomniane wrażenia. Czy to chrzciny, urodziny, czy po prostu spotkanie z najbliższymi - poczujecie się Państwo u nas, jak w domu. Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą menu przygotowaną przez Szefa Kuchni.



PROPOZYCJA I

182 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Domowy paszтет, piklowana czerwona cebula, ogórek konserwowy, grzyby, żel z moreli
Łosoś wędzony marynowany w cytrusach i koprze, rukola, zielony ogórek, vinaigrette wiśniowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z wiejskiej kury i wołowiny, makaron, marchew, natka
Krem z pomidorów i grillowanej papryki, pesto bazyliowe, grzanki

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa zawinięta w plastry boczku z pesto ziołowym, puree z batatów, sos pieprzowy, zielone sałaty
Pierś z kurczaka faszerowana rukolą i serem, puree ziemniaczane, sos z suszonych pomidorów, brokuł z płatkami migdałów
Dorsz pieczony, gnocchi, sos porowo-kaparowy, zielone warzywa

DESER SERWOWANY

jedna propozycja do wyboru

Mus mango/marakuja, ciastko kruche, owoce leśne
Tarta z kremem waniliowym, mus truskawkowy



PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe



PROPOZYCJA II

242 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Plastry wolno gotowanej wieprzowiny, rukola, chutney gruszkowy, piklowana czerwona cebula, sos winny
Ciastko z dorsza, zielone sałaty, piklowana czerwona cebula, majonez kolendrowy, vinaigrette limonkowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z wiejskiej kury i wołowiny, pierożki mięsne, warzywa
Krem z białych warzyw, chrust warzywny, oliwa szczypiorkowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE W PÓŁMISKACH

Kotlet de volaille z masłem koperkowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie wiśniowo-rozmarynowym

DODATKI SKROBIOWE

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Gnocchi z masłem, pestkami słonecznika i szczypiorkiem

DODATKI WARZYNNE

Buraczki zasmażane
Surówka sezonowa



ZIMNE ZAKĄSKI

Deska mięs pieczystych – wołowina sous-vide, galantyna z kurczaka, rolada z brzucha

Łosoś marynowany w cytrusach w cieście francuskim

Tarta z kremem grzybowym i tymiankiem

Tortilla z warzywami, rukolą i orientalnym kurczakiem

Salatka gyros z sosem tysięcy wysp

Salatka z serem feta, winogronem, melonem, sosem miętowym

Pieczyno

Masło

BUFET SŁODKI

ciasta

Kruszaki z owocami

Sernik z pomarańczą

Ciasto czekoladowe

mini desery

Panna cotta cytrynowa z musem owocowym

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

owoce

Filetowane (ananas, melon, kiwi, pomarańcze) i sezonowe

PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe



PROPOZYCJA III

282 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Suszone plastry wołowiny, sałata rzymska, tatar z pomidora i bazylii, sos balsamiczny
Grillowane halloumi, rukola, piklowany burak, sos miodowo-musztardowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Bulion z perliczki z galantyną drobiową, warzywa julienne
Krem z białych warzyw, łosoś wędzony, kawior

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Filet z pstrąga, puree selerowe, sałatka z rukoli, tykwy z marynowanej rzodkwi, sos z karczochów, pomidora i oliwek na białym winie
Pierś z kaczki, gratin buraczane, karmelizowana brukselka, sos z pieczonych jabłek
Filet z kurczaka kukurydzianego, puree ziemniaczane z porem, karmelizowana marchew, sałata rzymska, sos lazur

DESER

jedna propozycja do wyboru

Tarta z lemon curd i włoską bezą, sorbet mango
Pate choux, krem czekoladowy, banany, sorbet cytrynowy



ZIMNE ZAKĄSKI

Wybór wędlin i serów

Cielęcina z pistacjami i czarnuszką

Rolada z kaczki po tyrolsku

Marynowany łosoś w cytrusach z salsą z ogórka zielonego, kaparów i kopru

Zielone sałaty z gęsią, marynowaną gruszką i rzodkwią, z sosem cytrusowym

Salatka z pieczonym burakiem, kozim serem, orzechem włoskim, z sosem balsamicznym

Pieczynko

Masło

BUFET SŁODKI

ciasta

Beza z mascarpone z wiśniami

Ciasto orzechowe

Sernik z mango

mini desery

Tiramisu

Nasiona chia z mlekiem kokosowym, mus z mango i bananów

owoce

Filetowane (ananas, melon, kiwi, pomarańcze) i sezonowe

PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe



PROPOZYCJA IV - GRILLOWA

(OPCJA POWYŻEJ 20 OSÓB)

196 zł/os.

ZUPA

jedna propozycja do wyboru

Krem warzywny wg sezonu

Minestrone warzywne

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Zupa węgierska

DANIA Z GRILLA

Stek z karkówki marynowany w piwie i rozmarynie

Pierś z kurczaka marynowana w jogurcie z miętą

Kiełbasa wiejska

Filet z dorsza marynowany w trawie cytrynowej i chilli

Kaszanka pieczona z kiszoną kapustą

Grillowane sezonowe warzywa

Ziemniaki z wędzonym twarogiem

BAR SAŁATKOWY DO WŁASNEJ KOMPOZYCJI

Salatka ziemniaczana z dymką, boczkiem, ogórkiem konserwowym i octem balsamicznym

Salatki do skomponowania (sałaty, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, feta, pikle, oliwa, vinaigrette)

Surówka Coseław

Ogórki kiszane/małosolne

Pieczyno

Sosy (bbq, meksykański, czosnkowy, ketchup, musztarda)



BUFET SŁODKI PROPOZYCJA SZEFA KUCHNI

2 rodzaje ciasta i 2 rodzaje mini deserów

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe

DO TEJ OFERTY POLECAMY

46 zł / os.

Bufet zimny Propozycja Szefa Kuchni – 5 rodzajów zimnych zakąsek, pieczywo



DODATKOWO PROPONUJEMY

STACJA Z LODAMI

(opcja powyżej 20 osób)

32 zł/os.

Lody - 6 smaków

Świeże owoce

Polewy do lodów

Posypki czekoladowe, orzechowe

DESER LODOWY

(opcja poniżej 20 osób)

20 zł/os.

TORT

22 zł/os.

DODATKOWY CIEPŁY POSIŁEK

30 zł/os.

Wołowina w stylu boeuf stroganow, pieczywo

Kurczak z warzywami w mleku kokosowym, ryż limonkowy z kolendrą

Gołąbki z soczewicą z sosem pomidorowym

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

22 zł/os.

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic

ALKOHOLE

WÓDKA

Pan Tadeusz **75 zł/0,5l.**

J.A. Baczewski **100 zł/0,5l.**

WINO

Wino bankietowe wytrawne białe **65 zł/0,75l.**

Wino bankietowe wytrawne czerwone **65 zł/0,75l.**

Wino musujące do toastu **12 zł/os.**

WHISKY

Ballantines - **240 zł/0,7l.**

Jack Daniels - **300 zł/0,7l.**



KOLUMNAPARK



HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE

Kolumna Park Sp. z o.o. Przygoń, ul. Hotelowa 1, 95-082 Dobroń
tel.: + 48 43 677 27 27, NIP 731 203 03 16, REGON 101009371,
www.kolumnapark.pl