



Oferta Urodzinowa

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

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.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą menu przygotowaną przez Szefa Kuchni.



PROPOZYCJA I

182 zł/os. - do 5 godzin trwania przyjęcia

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Domowy pasztet, 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
Polędwica z dorsza z kruszonką ziołową, 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

325 zł/os.- do 8 godzin trwania przyjęcia

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 WARZYWNE

Buraczki zasmażane

Surówka sezonowa



II CIEPŁY POSIŁEK

jedna propozycja do wyboru

W FORMIE LIVE COOKING MAKRONY

Dwa rodzaje makaronów wraz z jednym z sosów (pomidorowy, śmietanowy lub na bazie oliwy)

Dodatki:

Pierś z kurczaka, chorizo, krewetki, mule, świeże warzywa np. cukinia, pomidory koktajlowe,
papryka, rukola, suszone pomidory, oliwki, kapary, parmezan

Bogracz wołowy z kluskami półfrancuskimi

Rolada wołowa, kluski śląskie, sos własny, buraczki zasmażane

III CIEPŁY POSIŁEK W BUFECIE:

jedna propozycja do wyboru

Żurek z jajkiem i kielbasą, pieczywo

Zalewajka z prażkami

Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi lub krokietem kapustą i grzybami



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 tysiąca wysp

Salatka z serem feta, winogronem, melonem, sosem miętowy

Pieczyno Masło

BUFET SŁODKI

ciasta

kruche 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

(OPCJA POWYŻEJ 20 OSÓB)

225zł/os.- do 5 godzin trwania przyjęcia

ZUPA

jedna propozycja do wyboru

Krem warzywny wg sezonu

Minestrone warzywne

Zupa węgierska

DANIA Z GRILLA

Stek z karkówki marynowany w piwie i rozmarynie

Pierś z kurczaka marynowana w jogurcie z miętą

Kiełbasa wiejska

Łosoś z koprem i cytryną

Kaszanka pieczona z kiszoną kapustą

Grillowane sezonowe warzywa

Ziemniaki z wędzonym twarogiem

BURGER DO WŁASNEGO SKOMPONOWANIA

bułka

mięso wołowe

ogórek

pomidor

sałata



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 Ciesław

Ogórki kiszzone/małosolne

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

BUFET SŁODKI PROPOZYCJA SZEFA KUCHNI

2 rodzaje ciasta i 2 rodzaje mini deserów

owoce filetowane

PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe



DODATKOWO PROPONUJEMY

STACJA Z LODAMI

(opcja powyżej 20 osób)

35 zł/os.

Lody - 6 smaków

Świeże owoce

Polewy do lodów

Posypki czekoladowe, orzechowe

DESER LODOWY

25 zł/os.

TORT

30 zł/ os.

DODATKOWY CIEPŁY POSIŁEK

Live cooking kuchnia azjatycka - zupa tajska z kurczakiem, bułki bao z szarpaną wieprzowiną, boczniakiem, czerwoną kapustą z papryką i rzodkiewką, sos mango-jalapeno, kolendra, sezam -

44 zł/os.

Live cooking tatar wołowy z dodatkami -

34 zł/os.

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

22 zł/os.

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic



Alkohole

OPEN BAR 138 zł /os.

Wódka
Wino bankietowe wytrawne białe i czerwone
Prosecco
Piwo butelkowe

DRINK BAR 95 zł /os. - bez ograniczeń ilościowych 6500 zł / pakiet 300 drinków

Drinki:
Aperol Spritz
Hugo Spritz
Porn Star Martini
Cuba Libre
Whisky Sour
Margarita
Negroni
Mojito

Koktajle bezalkoholowe:
Aperol Spritz
Porn Star Martini
Hugo Spritz
Mojito

OPEN BAR + DRINK BAR 196 zł /os.

Wódka
Wino bankietowe wytrawne białe i czerwone
Prosecco
Piwo butelkowe

Drinki:
Aperol Spritz
Hugo Spritz
Porn Star Martini
Cuba Libre
Whisky Sour
Margarita
Negroni
Mojito

Koktajle bezalkoholowe:
Aperol Spritz
Porn Star Martini
Hugo Spritz
Mojito

DODATKOWO

Cytrynówka – 400zł / w słoju
5l Jagermeister (urządzenie, alkohol) - 1200zł / 4 butelki 0,7l
Beczka piwa Miłostaw - 720zł / 30l
Bowl z piwem - 210zł / 15 pív
Bowl w cydrem - 210zł / 15 butelek po 300ml
Lemoniada sezonowa - 120 / w słoju 8

