



Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Oferta Bankiet

bankiety | urodziny | chrzciny | uroczystości

jesteśmy tu dla Ciebie

Zaproś swoich bliskich i świętujcie wspólne chwile.

Zapewniamy pełen profesjonalizm w
przygotowaniu każdego rodzaju bankietu oraz
indywidualne podejście do Gości.

Hotel Kozi Gród to:

- kuchnia regionalna - naszą specjalnością są dania i wyroby z dziczyzny, świeżo wędzone mięsiwa oraz rzemieślnicze nalewki;
- 168 miejsc noclegowych, 50 komfortowych pokoi, 2 domki na wynajem, Strefa Spa&Wellness (basen, jacuzzi, kompleks saun, strefa crossfit, sala cardio), kręgle, bilard;
- 9 ha terenu zielonego, który umożliwia organizację atrakcji plenerowych i wieczorów przy ognisku.

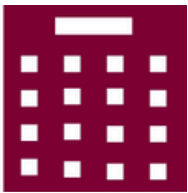
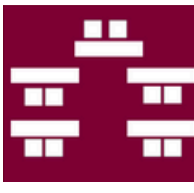
W cenie noclegu zapewniamy:

- Śniadanie
- Bezpłatny parking
- Nielimitowane korzystanie z hotelowej Strefy Wellness:
basen | jacuzzi | kompleks saun | strefa crossfit | sala cardio
- Atrakcje zewnętrzne:
park linowy | siłownia zewnętrzna
- Bezpłatne WiFi

Za dodatkową opłatą proponujemy skorzystać z **masaży i zabiegów SPA** oraz z **hotelowej kręgielni (2 tory), stołu bilardowego, kortu tenisowego i wypożyczalni rowerów.**

Wynajem sal:

	Do 2 godzin	Do 6 godzin	Powyżej 6 godzin
Sala A lub B	400 PLN	600 PLN	900 PLN
Sala C	400 PLN	700 PLN	900 PLN
Sala Kominkowa VIP	500 PLN	800 PLN	1000 PLN
Pawilon Bankietowy	wycena indywidualna		

Sala	Liczba miejsc w ustawieniu		
	 teatralnym	 podkowa po zew. / po obu str.	 szkolnym
Sala A	50	18/26	18
Sala B	65	20/30	18
Sala C	75	30/40	22
Kominkowa Sala VIP	40	24	24
Sala A+B	130	45/70	55
Sala B+C	120	50/68	50
Sala A+B+C	173	80/120	80
Pawilon Bankietowy	400	130/225	160

Sala A Powierzchnia (m2): 44,64 Długość (m): 7,20 Szerokość (m): 6,20 Wysokość (m): 2,75	Sala B Powierzchnia (m2): 46,80 Długość (m): 7,20 Szerokość (m): 6,50 Wysokość (m): 2,75	Sala C Powierzchnia (m2): 70,50 Długość (m): 9,40 Szerokość (m): 7,50 Wysokość (m): 2,75
Kominkowa Sala VIP + aneks Powierzchnia (m2): 68,75+15,40 Długość (m): 12,50+4,40 Szerokość (m): 5,50+3,50 Wysokość (m): 3,55	Pawilon Bankietowy Powierzchnia (m2): 450 Długość (m): 30 Szerokość (m): 15 Wysokość (m): 5	

Wyposażenie:

projektor multimedialny i ekran | sprzęt nagłaśniający | wskaźnik laserowy/pilot do prezentacji | materiały piśmiennicze (notesy, kartki, długopisy) oraz flipchart (1 blok + 3 mazaki) - na życzenie

Dodatkowo możemy zapewnić 52-calowy telewizor plazmowy.

MENU SERWOWANE

ZESTAW 1

76 zł / os.

Zupa:

- Krem z pieczarek | ziołowe grzanki

Danie główne:

- Kotlet schabowy panierowany | mozzarella | pomidory | ogórek
- Duszone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Ciesław

Deser:

- Sernik domowy | krem angielski

ZESTAW 2

76 zł / os.

Zupa:

- Krem z pomidorów | bazyliowe pesto

Danie główne:

- Dorsz Stir Fry | sos tatarski
- Frytki
- Ciesław

Deser:

- Szarlotka | cytryna | sos angielski

ZESTAW 3

76 zł / os.

Zupa:

- Kapuśniak z kiszonej kapusty

Danie główne:

- Bitki mięsne | sos myśliwski
- Ziemniaki gotowane | masło koperkowe
- Buraczki zasmażane | miód

Deser:

- Ciasto drożdżowe | sos owocowy

ZESTAW 4

76 zł / os.

Zupa:

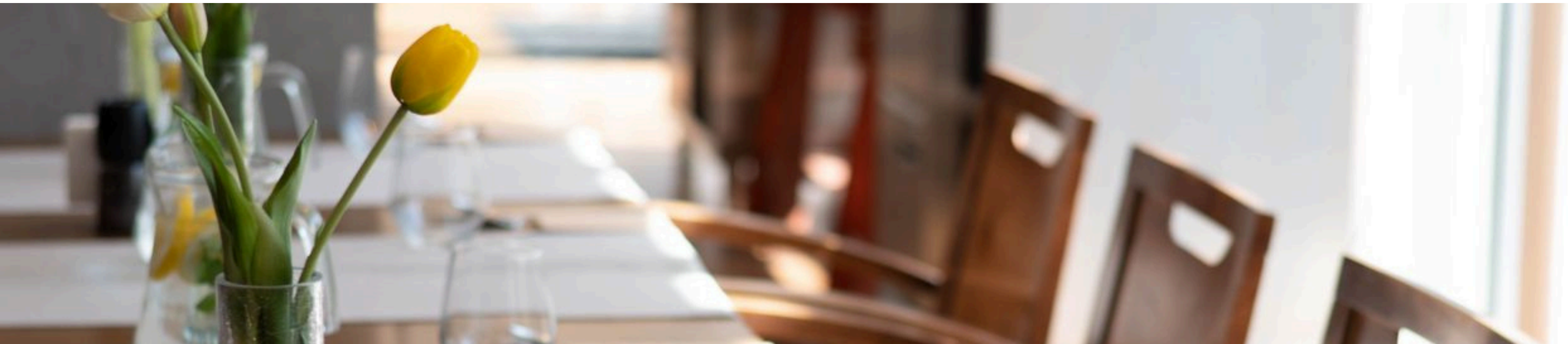
- Żurek z białą kiełbasą | jajko

Danie główne:

- Zraz wieprzowy | sos gravy
- Kluski śląskie | masło ziołowe
- Zasmażana kapusta | koperk

Deser:

- 3-BIT | kajmak | cytryna | śmietana



MENU - SERWOWANE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 5 76 zł / os.

Zupa:

- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir

Danie główne:

- Kotlet de volaille | masło pietruszkowe
- Puree ziemniaczane | masło koperkowe
- Marchewka z groszkiem | pietruszka

Deser:

- Szarlotka | cynamon | sos angielski

ZESTAW 6 102 zł / os.

Zupa:

- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir

Danie główne:

- Łosoś w ziołach | sos cytrusowy
- Pilaw z ryżem | zioła
- Surówka z kiszonej kapusty | jabłko

Deser:

- Brownie z wiśniami

ZESTAW 7 102 zł / os.

Zupa:

- Zupa grzybowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Pieczeń z dziczyzny | sos gravy
- Kopytka | masło estragonowe
- Duszona czerwona kapusta |
śliwka wędzona | jabłka

Deser:

- 3-BIT | kajmak | cynamon | śmietana



Do wyboru jeden zestaw dla całej grupy.

Maksymalna liczba osób: 20

Gramatury dań: zupa 250 ml, danie główne (mięso/ryba 120 g; skrobina 100 g; dodatki 80 g), deser 120 g.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.

ZESTAW 1135 zł / os.

Zupa:

- Krem z pomidorów | ziołowe grzanki

Danie główne:

- Bitki mięsne | sos naturalny
- Kasztan drobiowy | por | słonecznik | mozzarella
- Dorsz Stir Fry | sos tatarski
- Duszone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Kalafior z bułką tartą
- Surówki: z selera | z marchewki

Deser:

- Szarlotka

ZESTAW 2135 zł / os.

Zupa:

- Zupa ziemniaczana | bekon | warzywa

Danie główne:

- Kotlet mielony z dziczyzny | duszona cebula | tymianek | sos gravy
- Roladka z kurczaka | pieczarki | estragon | zioła
- Kotlet z dorsza w panco | sos cytrusowy
- Ziemniaki gotowane | masło koperkowe
- Bukiet warzyw | masło pietruszkowe
- Surówki: z kiszonego ogórka i kwaszonej kapusty | z marchewki

Deser:

- Sernik domowy | sos angielski

ZESTAW 3180 zł / os.

Zupa:

- Zupa grzybowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Chili con carne | czekolada | tymianek
- De volaille | masło pietruszkowe
- Łosoś w ziołach | sos cytrusowy | migdały
- Gotowane ziemniaki | masło koperkowe
- Duszona czerwona kapusta | wędzona śliwka | miód
- Surówki: z marchewki | sałatka green mix z sosem winegret

Deser:

- Szarlotka
- Biskopt orzechowy | krem jagodowy

ZESTAW 4180 zł / os.

Zupa:

- Żurek z białą kielbasą | jajko

Danie główne:

- Pieczeń z dziczyzny | sos myśliwski
- Roladka z kurczaka | pieczarki | estragon | zioła
- Pieczony łosoś | sos tajski | pomidory | kafir
- Kopytka | masło estragonowe
- Zapiekany brokuł | mozzarella | zioła
- Surówki: z kiszonej kapusty | z selera

Deser:

- Sernik domowy | sos angielski
- Tiramisu

MENU BUFET

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 5

186 zł / os.

Zupa:

- Zupa gulaszowa z dziczyzny | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Pieczeń z dziczyzny | sos myśliwski
- Kotlet mielony z dziczyzny | duszona cebulka | sos gravy
- Dorsz w cieście | sos ziołowy
- Pierogi z dziczyzny | okrasa z cebulki
- Kopytka | masło estragonowe
- Duszone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Surówki: z marchewki | z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty
- Sałaty green mix | oliwa z rzepaku

Deser:

- Szarlotka | cynamon
- Ciasto drożdżowe
- Owoce filetowane



Dania wegetariańskie | vege

Zupy:

- Krem z pietruszki
- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir
- Krem pomidorowy | pesto bazyliowe

Danie główne:

- Koper włoski | sos curry | ryż
- Cukinia | pieczarki | papryka | mozzarella | zioła
- Frittata z pomidorami
- Kaszotto z dynią | ser bursztyn | tymianek

Minimalna liczba osób: 15

Dania główne w przeliczeniu 70% do ilości osób.

Czas trwania bufetu do 1,5 godziny.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.

ZIMNE PRZEKĄSKI

BUFET

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 1

Cena 59 zł / os.

- Domowy pasztet
- Deska pieczonych mięs własnego wyrobu
- Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli
- Sałatka grecka
- Deska serów
- Pieczywo podane z masłem

ZESTAW 2

Cena 84 zł / os.

- Rolada schabowa ze śliwką
- Roladka z wędzonego łososa z musem paprykowym i oliwkami
- Zmarynowany Hylyng
- Sałatka caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
- Deska serów
- Koszyk pieczywa z masłem

ZESTAW 3

Cena 109 zł / os.

- Deska ryb wędzonych
- Sałatka cesar z kurczakiem
- Pate z gęsich wątróbek z karmelizowaną gruszką
- Sałatka z grillowanych karczochów i szynki parmeńskiej
- Pierś z kaczki, sos z owoców leśnych
- Łosoś gravlax marynowany w koprze i domowej nalewce
- Deska serów
- Rostbef pieczony z serem lazur
- Pieczywo podane z masłem

Minimalna liczba osób: 15

Zimne przekąski podane po ciepłym posiłku, jednorazowo w przeliczeniu na liczbę osób.

MENU GRUPOWE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Dania do wyboru przed 24:00:

150 g / os.

- | | |
|--|-------|
| • Tradycyjny bigos | 22 zł |
| • Chili con carne z czekoladą i tymiankiem | 28 zł |
| • Gulasz węgierski z ziemniakami i ziołami | 28 zł |
| • Pierogi z mięsem i okrasą z cebulki | 22 zł |
| • Pierogi z kapustą | 22 zł |
| • Pierogi ze szpinakiem i fetą | 22 zł |
| • Grochówka | 23 zł |

Wymagane potwierdzenie dostępności i ceny:

- | | |
|---|----------|
| • Dzik pieczony podany z kaszą gryczaną i sałatką z kiszzonek do 40 osób | 2 000 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą gryczaną i sałatką z kiszzonek powyżej 40 osób | 2 800 zł |
| • Prosiak do 15 kg podany z kopytkami estragonowymi i sałatką green mix z vinegret do 40 osób | 1 900 zł |

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- | | |
|--|-------------|
| • Wino musujące (kieliszek) | 15 zł / os. |
| • Nalewka (kieliszek) | 9 zł / os. |
| • Barek Kawowy - kawa i herbata do 1 godziny | 15 zł / os. |
| • Napoje gazowane i soki do 1 godziny | 23 zł / os. |



Grill w formie bufetu

Cena 155 zł / os.

Zupa:

- Gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Kiełbasa z dziczyzny
- Grillowany comber z jelenia
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką
- Dorsz w ziołach
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem
- Surówka z marchewki
- Ciesław
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| • Grochówka | 23 zł | • VEGE: Krem z pomidorów | 23 zł |
| • Żurek z białą kiełbasą | 23 zł | • VEGE: Krem z dyni | 23 zł |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Kiełbasa śląska | 15 zł | • Szaszłyk drobiowy | 22 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 16 zł | • Kotlet z dziczyzny | 24 zł |
| • Kiełbasa z dziczyzny | 20 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 20 zł |
| • Grillowany comber z jelenia | 20 zł | • VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu | 20 zł |
| • Udo z kurczaka w miodowej marynacie | 19 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi | 21 zł |
| • Piers z kurczaka w ziołowej marynacie | 20 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną (100 g) | 21 zł |
| • Dorsz w ziołach | 20 zł | • VEGE: Portobello z masłem czosnkowym (100 g) | 20 zł |
| • Łosoś | 25 zł | | |

MENU GRILL I OGNISKO

Dodatki:

150g / os. do wyboru

• Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem	10 zł	• Sałatka ziemniaczana	15 zł
• Surówka z marchewki lub białej kapusty	10 zł	• Domowa foccacia z rozmarynem	10 zł
• Surówka z kiszonego ogórka ¹ i kwaszonej kapusty	10 zł	• Warzywa grillowane na maśle ziołowym	16 zł
• Sałata green mix z sosem winegret	11 zł	• Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt.	8 zł
		• Zestaw: smalec+ogórek kiszony	12 zł
		• Ketchup / musztarda	5 zł

Menu na ognisko

Cena 34 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

• Paterę z owocami	111 zł / pater
• Tort	cena ustalana indywidualnie
• Alkohol	asortyment i cena ustalana indywidualnie



NAPOJE I ALKOHOLE

Wódka:

0,5l	90 zł
0,7l	120 zł

Piwo:

0,5 l	16 zł
-------	-------

Wino:

• Wino bankietowe	0,75l	59 zł
• Wino musujące	0,75l	59 zł

Whisky:

• Ballantines	0,7l	130 zł
• Jack Daniels	0,7l	190 zł

Gin:

0,7l	130 zł
------	--------

Rum biały:

0,7l	150 zł
------	--------

Nalewki:

• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju nalewki)	0,2l	29-31 zł
	0,5l	49-55 zł
• Soki	1l	22 zł
• Napoje gazowane	1l	24 zł
• Napoje gazowane	0,2l	17 zł



ZESTAW 1

Cena 68 zł / os.
do 3 h

Cena 93 zł / os.
do 6 h

Cena 45 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Piwo:

- Złote Lwy

Wino bankietowe:

- Białe
- Czerwone

ZESTAW 2

Cena 107 zł / os.
do 3 h

Cena 129 zł / os.
do 6 h

Cena 53 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Wódka:

- Wyborowa

Whisky:

- Ballantines

Piwo:

- Złote Lwy

Wino bankietowe

- Białe
- Czerwone

ZESTAW dodatkowy

Cena 43 zł / os.
do 3 h

Cena 62 zł / os.
do 6 h

Cena 22 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

- Kawa
- Soki

- Herbata
- Napoje gazowane

