



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.

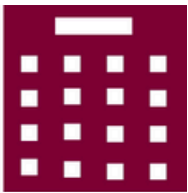
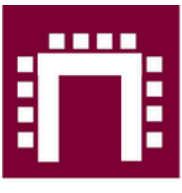
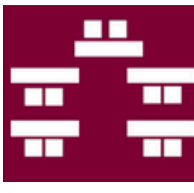
W cenie noclegu zapewniamy:

- 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	425 PLN	690 PLN	955 PLN
Sala C	480 PLN	745 PLN	995 PLN
Sala Kominkowa VIP	530 PLN	795 PLN	1050 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

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 1 84 zł / os.

Zupa:

- Zupa pieczarkowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

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

Deser:

- Domowa szarlotka z cynamonem

ZESTAW 2 84 zł / os.

Zupa:

- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir

Danie główne:

- Pieczona karkówka | demi glace pieprzowy
- Puree ziemniaczane | masło koperkowe
- Grillowane warzywa | rozmaryn

Deser:

- Sernik | sos angielski

ZESTAW 3 84 zł / os.

Zupa:

- Krem z pomidorów | pesto bazyliowe

Danie główne:

- Dorsz w chrupiącym panco | sos tatarski
- Frytki | ketchup
- Surówka z kiszonej kapusty i ogórka | natka pietruszki

Deser:

- Ciasto drożdżowe | sos owocowy

ZESTAW 4 84 zł / os.

Zupa:

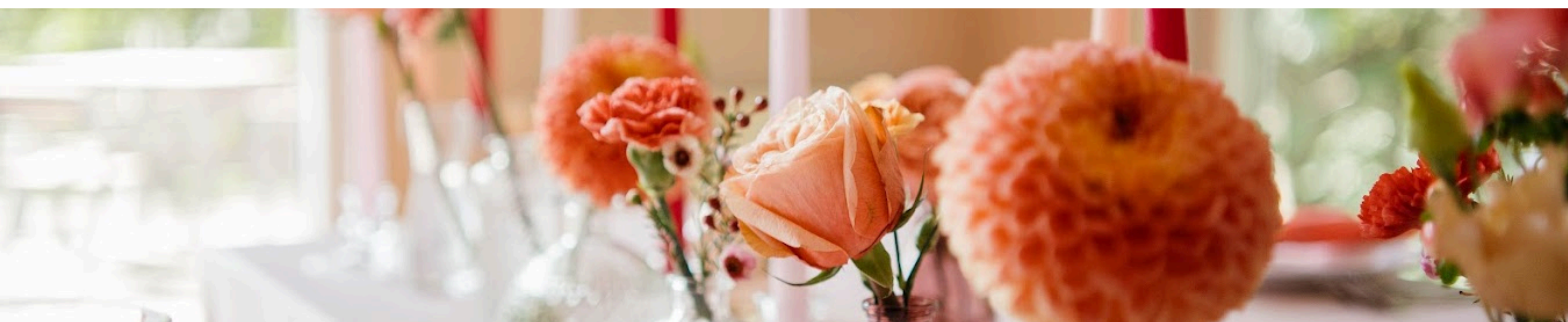
- Rosół z wiejskiej kury | kluski pietruszkowe | julienne warzywne

Danie główne:

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

Deser:

- 3-BIT | kajmak | cynamon | śmietana



MENU - SERWOWANE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 5

84 zł / os.

Zupa:

- Żurek z białą kiełbasą | jajko

Danie główne:

- Zraz wieprzowy | demi glace pieprzowy
- Kopytka | masło ziołowe
- Buraczki zasmażane

Deser:

- Panna cotta/ sos owocowy

ZESTAW 6

114 zł / os.

Przystawka:

- Pate z kacznej wątróbki | chutney śliwkowy | chleb rzemieślniczy

Zupa:

- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir

Danie główne:

- Chrupiący kurczak | sos z ananasa i chili
- Frytki | ketchup
- Green mix | winegret bazyliowy

Deser:

- Szarlotka | cynamon | sos angielski

ZESTAW 7

114 zł / os.

Przystawka:

- Pate z kacznej wątróbki | chutney śliwkowy | chleb rzemieślniczy

Zupa:

- Zupa grzybowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Morszczuk w chrupiącej panierce
- Pilaw z ryżem
- Surówka z kiszzonej kapusty | jabłko

Deser:

- Sernik | sos owocowy



Do wyboru jeden zestaw dla całej grupy.

Maksymalna liczba osób: 20

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

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

ZESTAW 1149 zł / os.

Zupa:

- Krem z pomidorów | ziołowe grzanki

Danie główne:

- Kotlet de volaille | mało pietruszkowe
- Pieczona karkówka| demi glace pieprzowy
- Dorsz w panco | sos cytrusowy | koperek
- Duszzone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Kalafior z bułką tartą
- Surówki: z selera | z marchewki i jabłka

Deser:

- 3 Bit | kajmak | śmietana | cynamon

ZESTAW 2149 zł / os.

Zupa:

- Zupa ziemniaczana | bekon | warzywa

Danie główne:

- Gołąbki wieprzowe z ryżem | sos pomidorowy
- Chrupiący kurczak | sos z ananasa, chili i pomidorów
- Kotlet z dorsza w panco | sos koperkowy
- Puree ziemniaczane | masło koperkowe
- Bukiet warzyw | masło pietruszkowe
- Surówki: z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty | z marchewki i jabłka

Deser:

- Sernik domowy | sos angielski

ZESTAW 3194 zł / os.

Zupa:

- Zupa grzybowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Sznycel wieprzowy | duszona cebula
- Kotlet de volaille | masło pietruszkowe
- Kotlet z dorsza w panco | sos koperkowy
- Gotowane ziemniaki | masło pietruszkowe
- Buraczki zasmażane
- Surówki: z marchewki | sałatka green mix z sosem winegret

Deser:

- 3 Bit | kajmak | śmietana | cynamon
- Domowa szarlotka | cynamon

ZESTAW 4194 zł / os.

Zupa:

- Żurek z białą kielbasą | jajko

Danie główne:

- Pieczeń wieprzowa | demi glace z rozmarynem
- Chrupiący kurczak | sos z ananasa, chili, pomidory
- Morszczuk w panierce | sos rakowy
- Kopytka | masło pietruszkowe
- Zapiekany brokuł | mozzarella | zioła
- Surówki: z kiszzonej kapusty i ogórka | z selera

Deser:

- Sernik domowy | sos angielski
- Ciasto drożdżowe | sos owocowy

MENU BUFET

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 5

199 zł / os.

Zupa:

- Kapuśniak na żeberkach | warzywa

Danie główne:

- Duszona karkówka | demi glace pieprzowy
- Siekany kotlet z dziczyzny | demi glace
- Dorsz w panco | sos koperkowy
- De volaille | masło pietruszkowe
- Kopytka | masło estragonowe
- Pieczone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Warzywa grillowane
- Sałaty green mix | winegret bazyliowy

Deser:

- Szarlotka | cynamon
- Ciasto drożdżowe | sos owocowy
- Owoce filetowane



Dania wegetariańskie | vege

Zupy:

- Krem z pasternaka | salsa z ananasa | seler naciowy
- Zupa jarzynowa | koperek
- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir
- Krem pomidorowy | pesto bazyliowe

Danie główne:

- Koper włoski | sos curry | ryż
- Kotlet warzywny | cieciora | zioła | kasza bulgur | sałaty green mix
- Kaszotto grzybowe | ser bursztyn | zioła

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 69 zł / os.

- Pasztet z dziczyzny | konfitura z żurawiny
- Deska pieczonych mięs własnego wyrobu | chrzan | marynaty własne
- Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli
- Sałatka grecka | feta | oliwki | wineget bazyliowy
- Deska serów regionalnych | chutney z ananasa i jabłek | orzechy
- Pieczywo podane z masłem

ZESTAW 2

Cena 96 zł / os.

- Schab pieczony ze śliwką wędzoną | boczek pieczony | chrzan
- Tortilla z kozim serem i wędzonym łososiem | koperek
- Śledź opiekany z cebulą w occie i ziołach
- Sałatka caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka z pieczonym burakiem | kozi ser | orzechy włoskie
- Deska serów regionalnych | chutney z ananasa i jabłek | orzechy
- Koszyk pieczywa z masłem

ZESTAW 3

Cena 125 zł / os.

- Półmisek ryb wędzonych | sos tatarski
- Sałatka z pieczonym kurczakiem | nowalijki | winegret bazyliowy
- Pasztet z dziczyzny | konfitura żurawinowa
- Sałatka ziemniaczana z bekonem | cebulka | sos miodowo – musztardowy
- Półgęsek | konfitura z czerwonej cebuli | ogórek marynowany
- Łosoś wędzony własnego wyrobu | sos tatarski
- Deska serów regionalnych | chutney z ananasa i jabłek | orzechy
- Pieczona karkówka z czosnkiem i majerankiem
- 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.

- | | |
|--|-------|
| • Bigos myśliwski | 26 zł |
| • Chili con carne z dziczyzny czekolada tymianek | 31 zł |
| • Gulasz autorski Kozi Grodu | 30 zł |
| • Pierogi z mięsem okrasa z cebulki | 26 zł |
| • Pierogi ruskie okrasa z cebulki | 26 zł |
| • Zupa ziemniaczana z bekonem warzywa | 26 zł |
| • Barszcz czerwony krokiet z kapustą i grzybami | 27 zł |

Wymagane potwierdzenie dostępności i ceny:

- | | |
|--|----------|
| • Dzik pieczony podany z kaszą gryczaną i sałatką z kiszonek do 40 osób | 2 380 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą gryczaną i sałatką z kiszonek powyżej 40 osób | 3 150 zł |
| • Szynka pieczona ok 12 kg z duszonymi w czosnku ziemniakami grillowane warzywa z ziołami do 40 osób | 1 950 zł |

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- | | |
|--|-------------|
| • Wino musujące (kieliszek) | 19 zł / os. |
| • Nalewka (kieliszek) | 12 zł / os. |
| • Barek Kawowy - kawa i herbata do 1 godziny | 19 zł / os. |
| • Napoje gazowane i soki do 1 godziny | 29 zł / os. |



Grill w formie bufetu

Cena 180 zł / os.

Zupa:

- Gulasz myśliwski koziego grodu

Danie główne:

- Grillowany kurczak | sos bbq
- Chrupiący kotlet z dziczyzny | duszona cebulka
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką z majerankiem
- Dorsz w panco | sos limonkowy z koperkiem
- Duszone ziemniaki z czosnkiem i tymiankiem
- Zielone sałaty | warzywa | winegret malinowy
- Sałatka z kapusty | warzywa | zioła
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|----------------------------------|-------|---|-------|
| • Żur z białą kiełbasą i jajkiem | 25 zł | • Barszcz czerwony krokiet z kapustą i grzybami | 27 zł |
| • Zupa gulaszowa z dziczyzny | 26 zł | • VEGE: Krem z dyni mleko kokosowe imbir | 25 zł |
| • Zupa ziemniaczana z bekonem | 25 zł | | |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| • Kiełbasa biesiadna | 18 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 22 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 21 zł | • VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu | 23 zł |
| • Grillowana karkówka | 22 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi (100g) | 25 zł |
| • Pieczony kurczak w sosie curry | 21 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną w chrupiącym panco (100 g) | 23 zł |
| • Bitki wieprzowe w sosie naturalnym | 22 zł | | |
| • Dorsz w chrupiącej panierce sos limonkowy z koperkiem | 24 zł | | |
| • Kotlet z dziczyzny duszona cebulka z majerankiem | 26 zł | | |
| • Szaszłyk drobiowy | 25 zł | | |

MENU GRILL I OGNISKO

Dodatki:

150g / os. do wyboru

• Duszone patatki z czosnkiem i tymiankiem	12 zł	• Sałatka ziemniaczana	167zł
• Surówka z marchewki lub białej kapusty	12 zł	• Warzywa grillowane z ziołami	13 zł
• Surówka z kiszonego ogórka1 i kwaszonej kapusty	12 zł	• Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt.	11 zł
• Sałata green mix z sosem winegret	13 zł	• Zestaw: smalec+ogórek kiszony	14 zł
		• Ketchup / musztarda	6 zł

Menu na ognisko

Cena 42 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

• Paterę z owocami	150 zł / pater
• Tort	cena ustalana indywidualnie
• Alkohol	asortyment i cena ustalana indywidualnie



NAPOJE I ALKOHOLE

Wódka:		0,5l	111 zł
		0,7l	148 zł
Piwo:		0,5 l	16 zł
Wino:			
• Wino bankietowe		0,75l	85 zł
• Wino musujące		0,75l	85 zł
Whisky:			
• Ballantines		0,7	185 zł
• Jameson		0,7	221 zł
• Jack Daniels		0,7	258 zł
Gin:		0,7l	185 zł
Rum biały:		0,7l	197 zł
Nalewki:			
• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju nalewki)		0,2l	43 zł
		0,5l	80 zł
• Soki		1l	22 zł
• Napoje gazowane		1l	24 zł
• Napoje gazowane		0,2l	17 zł



ZESTAW 1

Cena 118 zł / os.
do 3 h

Cena 152 zł / os.
do 6 h

Cena 87 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Piwo:

- Butelkowe

Wino bankietowe:

- Białe
- Czerwone

ZESTAW 2

Cena 172 zł / os.
do 3 h

Cena 203 zł / os.
do 6 h

Cena 97 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Wódka

Whisky

Piwo:

- Butelkowe

Wino bankietowe

- Białe
- Czerwone

ZESTAW dodatkowy

Cena 48 zł / os.
do 3 h

Cena 69 zł / os.
do 6 h

Cena 25 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

- Kawa
- Soki

- Herbata
- Napoje gazowane

