



I KOMUNIA ŚWIĘTA W PARK HOTELU



PARK HOTEL
BYDGOSZCZ



DLACZEGO PARK HOTEL?

Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowy moment
w życiu dziecka oraz całej rodziny.

W **Park Hotelu** zadbamy o każdy szczegół,
aby ten dzień upłynął w podniosłej, eleganckiej,
a jednocześnie rodzinnej atmosferze.

Atrakcyjna lokalizacja wśród zieleni,
nad wodą

Doświadczenie w organizacji przyjęć
rodzinnych

Stylowe wnętrza i nowoczesna
infrastruktura

Możliwość indywidualnego
dopasowania oferty



PARK HOTEL
BYDGOSZCZ

ZAKRES NASZYCH USŁUG

Położony w sercu Bydgoszczy, **Park Hotel** łączy elegancję i nowoczesność, oferując idealne warunki do organizacji rodzinnych uroczystości.

Zapewniamy komfort oraz profesjonalne wsparcie na każdym etapie przygotowań.



5 eleganckich sal do wyboru – dopasowanych do liczby i charakteru przyjęcia;



Menu - propozycje dla dorosłych i dzieci, z możliwością dopasowania do Waszych upodobań;



Elegancko nakryte stoły, świeże kwiaty i nastrojowe światło;



Życzliwy i doświadczony personel, który zadba o każdy szczegół.



Komfortowe pokoje dla gości, aby mogli odpocząć po uroczystości.



PARK HOTEL
BYDGOSZCZ

PROPOZYCJA MENU NA UROCZYSTOŚĆ KOMUNIJNĄ 2027 r.

od 250 PLN bez kolacji do 300 z kolacją

przykład dla 25 osób

KOSZTY:

300 PLN/osoba dorosła
150 PLN/dziecko (3-10 lat)

ZUPA:

rosół z kluseczkami/makaronem - 25 porcji
lub (krem brokułowy, krem szparagowy)

DANIE GŁÓWNE:

zrazy staropolskie - 18 sztuk
lub (bitki wołowe z cebulką, sakiewka wieprzowa z podgrzybkami)

koperta wieprzowa faszerowana szynką i serem - 18 sztuk
lub (schab z kurkami, polędwiczka wieprzowa po zbójnicku)

roladki drobiowe faszerowane szpinakiem w sosie ziołowym - 18 sztuk
lub (kotlet de'vollaile, pierś z mozzarellą i pomidorem)

pieczony filet z pstrąga z migdałami - 18 sztuk
lub (filet z dorsza zapiekany z pieczarkami i parmezanem)

DODATKI:

ziemniaki z koperkiem - 14 porcji
pieczone ziemniaczki lub (krokiety, talarki, frytki) - 14 porcji
ryż lub (kasza gryczana/jaglana) - 14 porcji
surówki:

z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw, z marchewki i ananasa - 14 porcji
warzywa blanszowane lub (marchewka z groszkiem) - 14 porcji
buraczki na zimno lub zasmażane - 14 porcji

c.d. na następnej stronie



PARK HOTEL
BYDGOSZCZ

DESER:

waniliowe lody ze świeżymi owocami - 25 porcji
lub (szarlotka z lodami, panna cotta, sorbet truskawkowy/cytrynowy
waniliowe lody z gorącymi malinami,
czekoladowe lody z gorącymi wiśniami)

TORT I CIASTO:

we własnym zakresie
lub z Cukierni Staropolskiej, płatne dodatkowo

BUFET ZIMNY:

sałatka gyros - 14 porcji
lub (sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem, sałatka z tuńczyka)
sałatka grecka - 14 porcji
lub (sałatka brokułowa z serem, sałatka caprese)
deska szefa kuchni (mięsa pieczone, min. schab, karkówka) - 2 sztuki
lub (deska wędlin, deska serów)
kurczak w 3 panierkach (sezam, kokos, słonecznik) - 14 porcji
lub (tatar wołowy, grillowany bakłażan z mięsem i serem)
filet z pstrąga w galarecie - 14 porcji
lub (łosoś wędzony z musem chrzanowym, śledź z kurkami)
szynka ze szparagami - 14 porcji
lub (szynka z sałatką jarzynową,
galaretki drobiowe, galantyna z kurczaka)
pieczywo (w tym bułki z pieca) - 25 porcji
na życzenie podajemy podgrzane mięso z obiadu

INNE:

soki (jabłkowy, pomarańczowy) woda z cytryną bez ograniczeń
kawa, herbata bez ograniczeń

KOSZT ZA OSOBĘ DOROSŁĄ: 300 PLN
KOSZT ZA DZIECKO W WIEKU 3-10 LAT: 150 PLN

Park Hotel Bydgoszcz
Manager restauracji Tomasz Radziejewski
tomek@parkhotel.bydgoszcz.pl
tel. 512 370 740



PARK HOTEL
BYDGOSZCZ