



**PORT
BOGACZEWO**
HOTEL & SPA

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA 2026



Najpiękniejsze i najcenniejsze momenty w życiu to te spędzone z najbliższymi.

Chrzcziny, komunia, jubileusz, zjazd rodzinny – to ważne momenty, które na długo pozostają w pamięci. Na uroczysty obiad, który umili te rodzinne spotkania zapraszamy do naszej odnowionej restauracji, z której roztacza się widok na jezioro i przystań żeglarską. Oprócz wspaniałej scenerii goście mogą cieszyć się wyśmienitym menu, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.



MENU W FORMIE BUFETU 215 zł / os.

CZAS UZUPEŁNIANIA BUFETU - 4H CZAS TRWANIA SPOTKANIA - DO 6H

MENU W FORMIE BUFETU DOSTĘPNE DLA GRUP **OD 15 OSÓB DOROSŁYCH**

PROPOZYCJA 1

ZUPA

rosół drobiowy z makaronem

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

roladka z kurczaka ze szpinakiem
schab grillowany
dorsz w sosie śmietanowym
spaghetti Arabiata
ziemniaki pieczone
kopytka
warzywa gotowane

BUFET DAŃ ZIMNYCH

kompozycja terin drobiowych
delikatne mięsa pieczone
wybór pasztetów
śledź w konfiturze z czerwonej cebuli
sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
sałatka wielowarzywna

BUFET DESERÓW

ciasta własnego wypieku,
misy owocowe/minideserki
owoce

PROPOZYCJA 2

ZUPA

krem z białych warzyw

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami
polędwiczki wieprzowe
mirunaw sosie z kiszzonego ogórka
pierogi ruskie
kluski śląskie
ziemniaki gotowane
warzywa gotowane

BUFET DAŃ ZIMNYCH

kompozycja terin drobiowych
delikatne mięsa pieczone
wybór pasztetów
ryba w sosie paprykowym
sałatka grecka
sałatka z grillowanymi warzywami
sałatka wielowarzywna

BUFET DESERÓW

ciasta własnego wypieku,
misy owocowe/minideserki
owoce

MENU SERWOWANE

CZAS TRWANIA SPOTKANIA - DO 3H

PROPOZYCJA 1 120 zł

PRZYSTAWKA

sałatka caprese

ZUPA

rosół drobiowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

karkówka w sosie własnym z
pieczonymi ziemniakami i
karmelizowanym burakiem

DESER

szarlotka

PROPOZYCJA 2 125 zł

PRZYSTAWKA

terina z sandacza z sosem cytrusowym

ZUPA

krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE

pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami
w sosie serowym
z fasolką szparagową i pieczonymi
ziemniakami

DESER

sernik na zimno

PROPOZYCJA 3 135 zł

PRZYSTAWKA

śledź z konfiturą z czerwonej cebuli

ZUPA

krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE

połędwiczka wieprzowa z zapiekany
puree ziemniaczanym i karmelizowanym
burakiem

DESER

leśny mech

PROPOZYCJA 4 145 zł

PRZYSTAWKA

sałatka a'la cezar

ZUPA

krem z pieczonego buraka

DANIE GŁÓWNE

dorsz w ziołach z puree z pietruszki
i warzywami gotowanymi

DESER

ciasto czekoladowe

PROPOZYCJA 5 155 zł

PRZYSTAWKA

terina z kaczki

ZUPA

krem grzybowo-ziemniaczany

DANIE GŁÓWNE

sandacz w sosie kurkowym z pieczonymi
ziemniakami i fasolką szparagową

DESER

sernik pieczony

PROPOZYCJA 6 160 zł

PRZYSTAWKA

mazurski pasztet z galaretką porto

ZUPA

zupa rybna

DANIE GŁÓWNE

kaczka pieczona w jabłkach z sosem
żurawinowym, modrą kapustą i
kaszą pęczak

DESER

beza z owocami sezonowymi

ROZSZERZENIE O BUFET DAŃ ZIMNYCH - 70 **zł** / OSOBA

ROZSZERZENIE O BUFET SŁODKI - 60 **zł** / OSOBA

DODATKOWE ŚWIADCZENIA

MENU DLA DZIECI	zupa, danie główne, deser	od 75 zł / OS.
PAKIET NAPOJE PODSTAWOWY	kawa, herbata, woda, soki	25 zł lub 35 zł / OS.
PAKIET NAPOJE PREMIUM	kawa, herbata, woda, soki, napoje gaz.	35 zł lub 45 zł / OS.
OPEN BAR PODSTAWOWY	piwo beczkowe, wino białe i czerwone, wódka	135 zł / OS.
OPEN BAR PREMIUM	piwo beczkowe, wino białe i czerwone, wódka, gin, rum, whisky	175 zł / OS.
OPŁATA KORKOWA	opłata serwisowa	15 zł / OS.
TORT WŁASNY	opłata serwisowa	5 zł / OS.

WAŻNE INFORMACJE

Przyjęcie okolicznościowe może odbywać się maksymalnie do godziny 22:00. Czas trwania zależny jest od wybranej formy menu.

Przyjęcie okolicznościowe w formie serwowanej realizujemy **od 10 osób dorosłych**, w formie bufetu **od 15 osób dorosłych**.

Przy wyborze menu w formie bufetu opłata za dzieci do 12 roku życia to **70% ceny za osobę dorosłą**.

W przypadku wyboru menu serwowanego przyjęcie odbywa się przy odświeżnie przygotowanym stole w głównej sali restauracyjnej.

Rezerwacja przyjęcia następuje poprzez podpisanie umowy oraz wpłatę zadatku w wysokości 30% zamawianego świadczenia.

W ramach organizowanego przyjęcia okolicznościowego zapewniamy obrusy, białe serwety, sztucce, szkło, pełną zastawę. Możliwość dodatkowego udekorowania sali wymaga wcześniejszej konsultacji.





**PORT
BOGACZEWO**
HOTEL & SPA
★ ★ ★



BOGACZEWO 17
11-500 GIŻYCKO



restauracja@portbogaczewo.pl



609 140 777