

MENU KOMUNIJNE 2027

cena: 319,00 zł / osoba



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

czas trwania: do 3 godzin | w cenie: obsługa kelnerska | przystrojenie stołu | świeże kwiaty

ZESTAW I

Zupa serwowana

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem | 250 ml

Dania główne

serwowane na półmiskach – 2 kawałki/os.

Rolada z trybowanego udka kurczaka
z kremowym musem pieczarkowym i sosem truflowym | 110 g

Konfitowana karkówka z sosem bordelaise | 110 g

Pieczony pstrąg tęczy z cytryną i tymiankiem | 110 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane | 150 g

Kluski śląskie | 150 g

Frytki | 150 g

Warzywa gotowane na parze | 120 g

Surówka z marchewki i jabłka | 100 g

Surówka z białej kapusty | 100 g

Danie główne

serwowane dla dzieci

Polędwiczki drobiowe w panierce panko z frytkami | 250 g

Słodki bufet

Sernik królewski | 50 g

Szarlotka | 50 g

Delicja czekoladowa | 50 g

Napoje bez limitu

Kawa | Herbata | Woda niegazowana | Sok



ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl



MENU KOMUNIJNE 2027

cena: 389,00 zł / osoba



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

czas trwania: do 5 godzin | w cenie: obsługa kelnerska | przystrojenie stołu | świeże kwiaty

ZESTAW II

Przystawka serwowana

Bruschetta w trzech odsłonach | 3 szt./os.

z pomidorami i bazylią | 70 g

z wędzonym łososiem i kremowym serkiem | 70 g

z kremem truflowym i szynką dojrzewającą | 70 g

Zupa serwowana

1 do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, mięsem i marchewką | 250 ml

Szafranowa zupa rybna z owocami morza | 250 ml

Dania główne

serwowane na półmiskach – 2 kawałki/os.

Tradycyjny zraz wołowy z boczkiem, ogórkiem kiszonym, cebulką i musztardą | 120 g

De volaille nadziewany masłem i pietruszką | 120 g

Pieczony filet z łososia z cytrynowym beurre blanc | 120 g

Danie główne serwowane dla dzieci

Polędwiczki drobiowe w panierce panko z frytkami | 250 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane | 150 g

Kluski śląskie | 150 g

Frytki | 150 g

Buraczki zasmażane z cebulką i boczkiem | 120 g

Surówka z marchewki i jabłka | 100 g

Surówka z białej kapusty | 100 g



ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl



MENU KOMUNIJNE 2027

cena: 389,00 zł / osoba



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

czas trwania: do 5 godzin | w cenie: obsługa kelnerska | przystrojenie stołu | świeże kwiaty

ZESTAW II

Słodki bufet

Sernik królewski | 40 g

Szarlotka | 40 g

Delicja czekoladowa | 40 g

Krem pistacjowy na kruchym spodzie z musem malinowym | 40 g

Tiramisu | 40 g

Zimne zakąski

Tartaletka z wędzonym łososiem z naszej wędzarni i serkiem cytrynowym | 80 g

Terrina drobiowa z pistacjami | 80 g

Pasztet ze śliwką własnego wypieku z sosem żurawinowym | 80 g

Kompozycja salat z aksamitnym winegretem cytrynowo-bazyliowym i pomidorkami koktajlowymi | 80 g

Ryby z naszej wędzarni | 80 g

Salatka z pieczonych buraków, rukoli, karmelizowanego koziego sera i aceto balsamico | 80 g

Napoje bez limitu

Kawa | Herbata | Woda niegazowana | Sok



ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl

Blisko morza, z dbałością o każdy szczegół.

*Oferujemy trzy piękne sale, idealne na przyjęcie komunijne, każda z unikalnym charakterem.
Nasz zespół event managerów będzie z Tobą na każdym etapie organizacji, zapewniając profesjonalną obsługę i dbałość o detale.*

SALA KRÓLEWSKA



SALA PERŁOWA



ZIMOWE OGRODY



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl

WARUNKI REZERWACJI

1. Menu dla dzieci w wieku 0-3 lat jest darmowe, a dla dzieci w wieku 3-12 przysługuje zniżka 50%.
2. Menu jest przygotowywane dla min. 15 osób. W przypadku mniejszej liczby osób, oferta wymaga indywidualnej wyceny.
3. Do dyspozycji najmłodszych Gości jest wewnętrzny plac zabaw.
4. Istnieje możliwość wprowadzenia zmian do menu, co może wiązać się z koniecznością indywidualnej wyceny.
5. Podczas imprez okolicznościowych nie ma możliwości wnoszenia własnych ciast oraz innych słodkości przygotowywanych przez Gości. Wyjątek stanowi tort, który może zostać dostarczony pod warunkiem okazania paragonu potwierdzającego zakup w cukierni i oświadczenie.
6. Opłata za wyserwowanie własnych wyrobów cukierniczych: 20,00 zł/os. W cenie udostępniamy talerzyki i sztućce oraz zajmujemy się bieżącą obsługą deserów. Produkty muszą posiadać dowód zakupu.
7. Na życzenie zapakujemy jedzenie pozostałe po uroczystości. Zachęcamy do dostarczania własnych pojemników.
8. Alkohole i napoje zapewnia hotel za dodatkową opłatą (zgodnie z art. 18 oraz art. 43¹ ustawy o wychowaniu w trzeźwości). Opłata korkowa za wniesienie własnego alkoholu wynosi od 30,00 zł od osoby dorosłej. Produkty muszą posiadać dowód zakupu.
9. Czas trwania uroczystości wynosi do 3 godzin w przypadku wyboru zestawu 1 oraz do 5 godzin w przypadku wyboru zestawu 2.
10. Parking dla Gości uroczystości jest darmowy. Nie ma możliwości rezerwacji miejsc.
11. Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie jednorazowej umowy i wpłata 50% zadatku całkowitego kosztu organizacji wydarzenia. Pozostała kwota płatna do 5 dni przed uroczystością.



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl