



## **PIERWSZE PRZYJĘCIE W Crown Piast Hotel & Park\*\*\*\*\***

---

### **CHRZEST ŚWIĘTY**

---

to doniosłe wydarzenie w życiu każdej rodziny.  
Warto, aby celebrować te chwile w wyjątkowym miejscu.  
Crown Piast Hotel & Park przez swoje położenie na terenie pięknego parku, wyjątkową atmosferę i ofertę dostosowaną do potrzeb Naszych Gości, jest wymarzonym miejscem do zorganizowania tej niezwyklej ceremonii

---

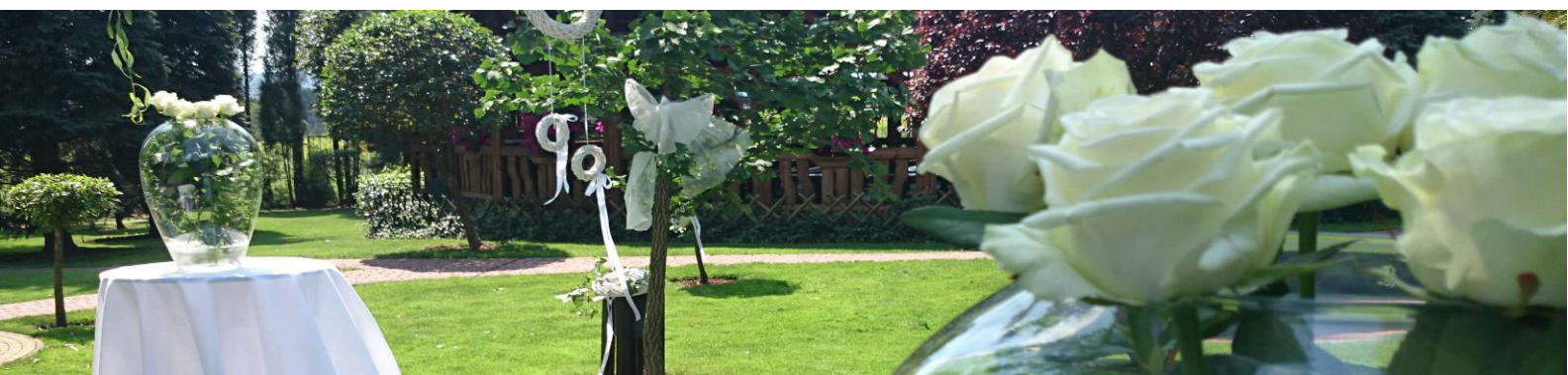
### **RESTAURACJA ANTURIUM**

---

i otaczający ją park z ukwieconym ogrodem, letnią altaną, urokliwymi alejkami w cieniu starych brzoź i szumiącą fontanną to idealne miejsce na relaks w trakcie trwania przyjęcia, jak również doskonały plener do organizacji sesji zdjęciowych czy grilla. Zapewniamy profesjonalną obsługę, która zadba o to aby wszystkie Państwa życzenia zostały spełnione

**Drodzy Rodzice,** to Wam powierzamy skomponowanie własnego menu. Nasza rozbudowana oferta pozwoli ułożyć je tak by było niepowtarzalne i dostosowane do indywidualnych potrzeb. Oferujemy Państwu możliwość wyboru, zaczynając od uroczystego obiadu poprzez bufet słodki, wytrawny, dania gorące. Dodatkowo proponujemy atrakcyjne pakiety napojów alkoholowych i bezalkoholowych, menu grillowe, kociotek z gorącym daniem, ofertę tortów okolicznościowych, fontannę czekoladową i wiele innych. Na wszystkie Państwa pytania chętnie odpowie **nasz doradca ds. organizacji przyjęć.** Prosimy o kontakt pod nr. Tel. +48 12 683 26 54, +48 12 683 26 74 lub e-mail, [gastro@hotelpiast.pl](mailto:gastro@hotelpiast.pl), [sales@hotelpiast.pl](mailto:sales@hotelpiast.pl). **Zapraszamy**

[www.hotelpiast.pl](http://www.hotelpiast.pl)





**Skomponuj własne menu i wybierz jedną propozycję z oferty:  
obiadu weselnego, dań gorących lub grilla, bufetu słodkiego, wytrawnego oraz pakietu napoi**

## **PROPOZYCJA OBIADU**

**(Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania)**

### **MENU I 90 zł/os**

#### **PRZYSTAWKA**

*Pieczony camembert  
podawany na sałatach*

*Carpaccio z marynowanego buraka  
z ragout z soczewicy*

#### **ZUPA**

*Kremowa zupa chrzanowa  
z chipsem z boczku*

*Rosół z makaronem*

#### **DANIA GŁÓWNE**

*Polędwiczki wieprzowe  
w rozmarynowym sosie  
z purée ziemniaków i warzywami*

*Pieczony dorsz  
z dipem musztardowym,  
sałatą vinegrette i ziemniakami rosti*

#### **DESERY**

*Crumble jabłkowe  
z lodami waniliowymi*

*Semifredo orzechowe z pianką waniliową*

### **MENU II 110 zł/os**

#### **PRZYSTAWKA**

*Płatki marynowanego kurczaka  
na sałatce z rukoli*

*Lekka terrina z ogórka z pomidorkami  
koktajlowymi i pianką chrzanową*

#### **ZUPA**

*Krem z cukinii z grzankami*

*Consomme z kołdunami*

#### **DANIA GŁÓWNE**

*Zrazy wołowe nadziewane boczkiem  
i cebulą podane z kluseczkami śląskimi  
i czerwoną kapustą*

*Schab nadziewany grzybami  
w sosie paprykowym z opiekаныmi  
ziemniakami i sałatą vinegrette*

#### **DESERY**

*Strudel jabłkowy  
z sosem waniliowym*

*Panna cotta z sosom malinowym*

### **MENU III 130 zł/os**

#### **PRZYSTAWKA**

*Bliny z wędzonym łososiem  
podane na zielonej sałacie*

*Melon z szynką parmeńską  
polany oliwą z ziołami*

#### **ZUPA**

*Bulion wołowy  
z julienne warzywnym*

*Krem z pieczonych buraków  
w aromacie tymianku*

#### **DANIA GŁÓWNE**

*Filet z kaczki w sosie z czerwonego  
wina podany na purée marchewkowym  
i sałatą z rzepy*

*Ciełęcina w sosie kurkowym  
z napoleonką ziemniaczaną  
i kalaflorem romanesco*

#### **DESERY**

*Parfait jagodowe z sosem waniliowym*

*Torcik nugatowy  
podany na sosie limonowym*





---

## PROPOZYCJA DAŃ GORĄCYCH

Prosimy o wybór jednej pozycji z oferty I Danie gorące oraz II Danie gorące

---

### MENU I

30 zł/os

---

Filet z indyka zapiekany z mozzarellą i pomidorami  
podany z dzikim ryżem

Udko z kurczaka pieczone z warzywami

Wołowina po burgundzku w czerwonym winie

Tradycyjny Stroganoff

---

### MENU II

15 zł/os

---

Zupa gulaszowa z wołowiny z chrupiącą marchewką

Kolorowe Lecho z papryką, cukinią i kabaczkami

Barszcz czerwony z krokietem  
z kapustą i grzybami

Barszcz czerwony z bułeczką  
nadziewaną Rague wieprzowym

---

Zamień jedno danie gorące na grilla w ogrodzie  
albo zamów jako dodatkową opcję

---

### MENU GRILLOWE

---

#### MENU I

60 zł/os

---

Karkówka marynowana w ziołach

Szaszłyk z kurczaka z papryką, i boczkiem

Grillowane kielbaski, kaszanka z cebulą

Oscypek w boczku

Ziemniaki pieczone w folii

Warzywa grillowane: cukinia, pieczarki, papryka

Ogórki kiszzone, surówka z kiszzonej kapusty

Musztarda, ketchup, chrzan

Sos czosnkowy, tatarski

Smalec, chleb wiejski

---

#### MENU II

80 zł/os

---

Filet z łosia pieczony w folii z ziołami, cytryną i oliwą

Karkówka marynowana w ziołach

Szaszłyk z kurczaka z papryką, cebulą, pieczarkami i boczkiem

Fileciki z kurczaka w miodowo-musztardowej marynacie

Grillowane kielbaski, kaszanka z cebulą

Oscypek w boczku

Ziemniaki pieczone w folii

Warzywa grillowane: cukinia, pieczarki, kolorowa papryka

Ogórki kiszzone, surówka z kiszzonej kapusty

Musztarda, ketchup, chrzan

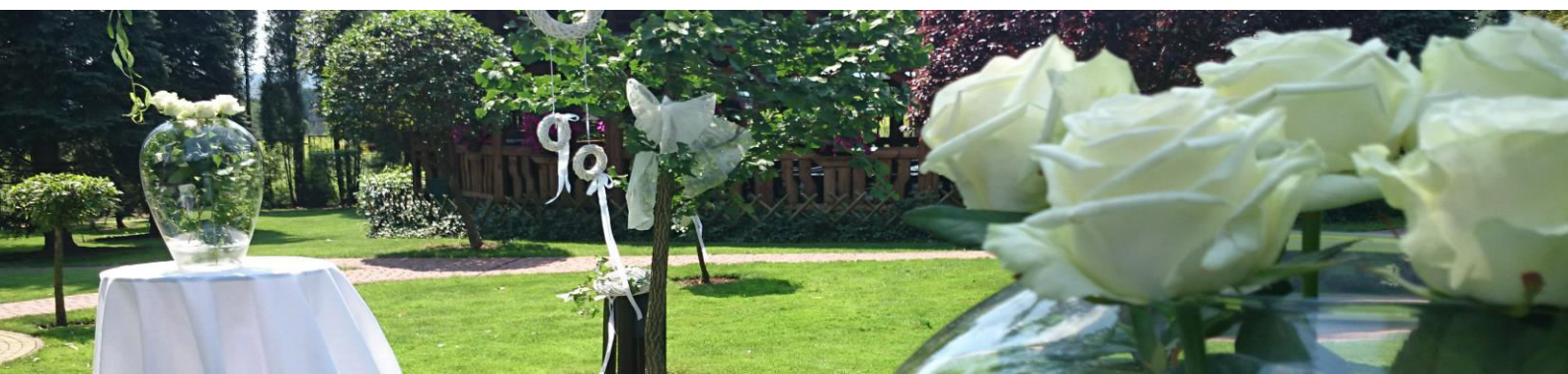
Sos czosnkowy, tatarski

Smalec, chleb wiejski

### DODATKOWE DANIA NA GRILLA

Kociółek z kwaśnicą 220 zł

Prosiak pieczony faszerowany kaszą 1800 zł





## PROPOZYCJA BUFETÓW WYTRAWNYCH

Prosimy o wybór jednego z Bufetów

### MENU I 60 zł/os

Kurczak faszerowany wątróbką i warzywami

Tatar ze śledzia z jajkiem przepiórczym

Roladki z serem kozim i kawiozem

Deska wędlin staropolskich:  
suszona kielbasa, szynka marynowana,  
pasztet z kaczki, boczek wędzony,  
kaszanka, salceson  
pikle: pieczarki, ogórek konserwowy,  
marynowana cebulka, marynowana papryka

Deska serów polskich  
z konfiturą z cebuli i moreli:  
bryndza, bundz, oscypek, niebieski książe,  
wańczyk, rolada ustrzycka

Ciasteczka francuskie: z pomidorkami,  
ze szpinakiem, z kozim serem

Tymbaliki drobiowe

Kalifornijskie śliwki w boczku

Salatka wiosenna

Tradycyjna salatka jarzynowa

### MENU II 90 zł/os

Tatar wołowy z czarnymi oliwkami

Kurczak faszerowany wątróbką i warzywami

Tatar ze śledzia z jajkiem przepiórczym

Roladki z serem kozim i kawiozem

Deska wędlin staropolskich:  
suszona kielbasa, szynka marynowana,  
pasztet z kaczki, boczek wędzony,  
kaszanka, salceson  
pikle: pieczarki, ogórek konserwowy,  
marynowana cebulka, marynowana papryka

Deska serów polskich  
z konfiturą z cebuli i moreli:  
bryndza, bundz, oscypek, niebieski książe,  
wańczyk, rolada ustrzycka

Gaspacho z chrupiącymi warzywami

Ciasteczka francuskie: z pomidorkami,  
ze szpinakiem, z kozim serem

Tymbaliki drobiowe

Kalifornijskie śliwki w boczku

Salatka z marynowaną mozzarellą

Tradycyjna salatka jarzynowa

Salatka z marynowanym kurczakiem

### MENU III 120 zł/os

Tatar wołowy z czarnymi oliwkami  
Kurczak faszerowany wątróbką i  
warzywami

Cielęcina w sosie tuńczykowym  
Tatar ze śledzia z jajkiem przepiórczym

Tatar z wędzonego łososia na grzance  
Roladki z serem kozim i kawiozem

Deska wędlin staropolskich:  
suszona kielbasa, szynka marynowana,  
pasztet z kaczki, boczek wędzony,  
kaszanka, salceson

z piklami: pieczarki, ogórek konserwowy,  
marynowana cebulka, marynowana  
papryka

Deska serów polskich  
z konfiturą z cebuli i moreli:  
bryndza, bundz, oscypek, niebieski książe,  
wańczyk, rolada ustrzycka

Gaspacho z chrupiącymi warzywami  
Ciasteczka francuskie: z pomidorkami,

ze szpinakiem, z kozim serem

Tymbaliki drobiowe

Kalifornijskie śliwki w boczku

Salatka z marynowaną mozzarellą

Tradycyjna salatka jarzynowa

Salatka z marynowanym kurczakiem

Salatka wiosenna





---

## **PROPOZYCJA BUFETÓW SŁODKICH**

*Prosimy o wybór jednego z Bufetów*

---

### **MENU I**

**30 zł/os**

---

*Ciasto czekoladowe w korzennym aromacie*

*Puszysty sernik*

*Szarlotka galicyjska z polskich jabłek*

*Ciasteczka z delikatnym kremem*

*w dwóch odstonach: wanilia i mocca*

*Wybór kruchych babeczek:*

*z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami*

*Kompozycja mini deserków:*

*z serkiem mascarpone i owocami,*

*z puszystym serkiem mascarpone w aromacie kawy*

*Wybór owoców sezonowych*

---

### **MENU II**

**60 zł/os**

---

*Ciasto czekoladowe w korzennym aromacie*

*Puszysty sernik*

*Szarlotka galicyjska z polskich jabłek*

*Ciasteczka z delikatnym kremem*

*w dwóch odstonach: wanilia i mocca*

*Wybór kruchych babeczek:*

*z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami*

*Kompozycja mini deserków:*

*z serkiem mascarpone i owocami,*

*z puszystym serkiem mascarpone w aromacie kawy*

*Tarta z owocami sezonowymi*

*Tarta cytrynowa*

*Wybór owoców sezonowych*

---

### **PROPOZYCJE DODATKOWE**

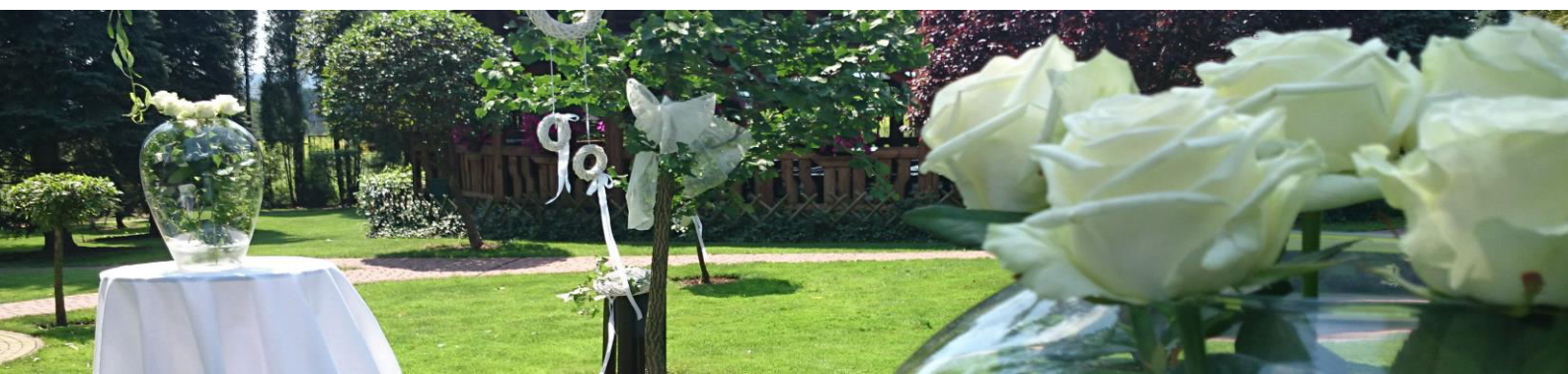
---

**TORT (do wyboru) 18 zł/os**

**FONTANNA CZEKOLADOWA 1800 zł**

**WATA CUKROWA 1200 zł**

**POPKORN 1200 zł**





---

## PROPOZYCJA NAPOI ZIMNYCH, GORĄCYCH I ALKOHOLOWYCH

---

### PAKIET SOFT 35 zł/os

---

Kawa  
Herbata  
Woda mineralna  
Soki owocowe  
Napoje gazowane  
Mleko, cytryna

---

### PAKIET SOFT PLUS WINO 75 zł/os

---

Kawa  
Herbata  
Woda mineralna  
Soki owocowe  
Napoje gazowane  
Mleko, cytryna  
Wino białe  
Wino czerwone

---

### OPEN BAR I 130 zł/os

---

Wódka  
Piwo lane  
Wino białe  
Wino czerwone

---

### OPEN BAR II 150 zł/os

---

Wódka  
Piwo lane  
Wino białe  
Wino czerwone  
Johnnie Walker Red  
Gin Seagrams

---

### WAŻNE INFORMACJE

---

- Proponowane menu dla min 15 osób
- Menu dla dzieci poniżej 2 lat - gratis, w wieku 2 - 7 lat - 60% ceny menu
- Cena obejmuje podstawową dekorację stołów, oraz pokrowce na krzesła
- Przedłużenie przyjęcia dodatkowo płatne
- Serwis dostosowany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30 % wartości wybranego pakietu menu
- Na miesiąc przed datą przyjęcia należy dokonać wpłaty pozostałej kwoty w wysokości 70%

[ww.hotelpiast.pl](http://ww.hotelpiast.pl)

