



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

CHRZEST ŚWIĘTY

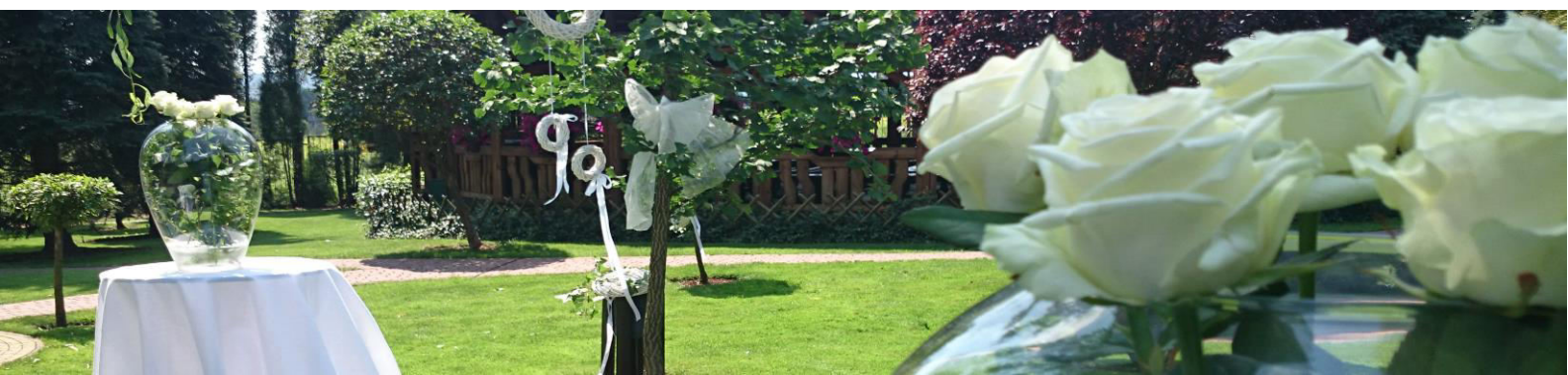
to doniosłe wydarzenie w życiu każdej rodziny.
Warto, aby celebrować te chwile w wyjątkowym miejscu.
Crown Piast Hotel & Park przez swoje położenie na terenie pięknego parku, wyjątkową atmosferę i ofertę dostosowaną do potrzeb Naszych Gości, jest wymarzonym miejscem do zorganizowania tej niezwyklej ceremonii

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, kociątek 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, sales@hotelpiast.pl. **Zapraszamy**

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

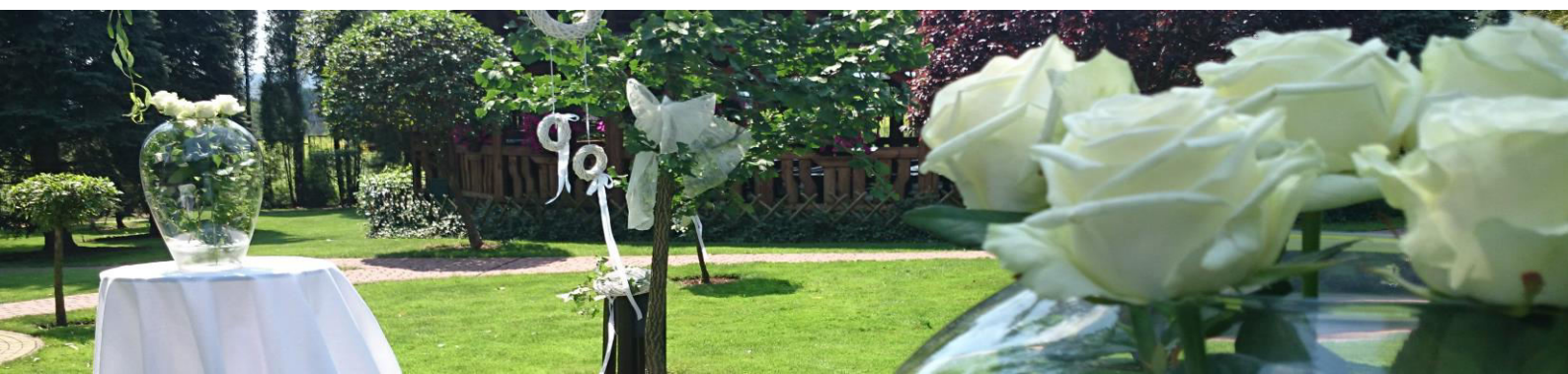
*Filet z kaczki w sosie z czerwonego
wina podany na purée marchewkowym
i sałatą z rzepy*

*Cielęcina 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 odśłonach: 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 odśłonach: 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

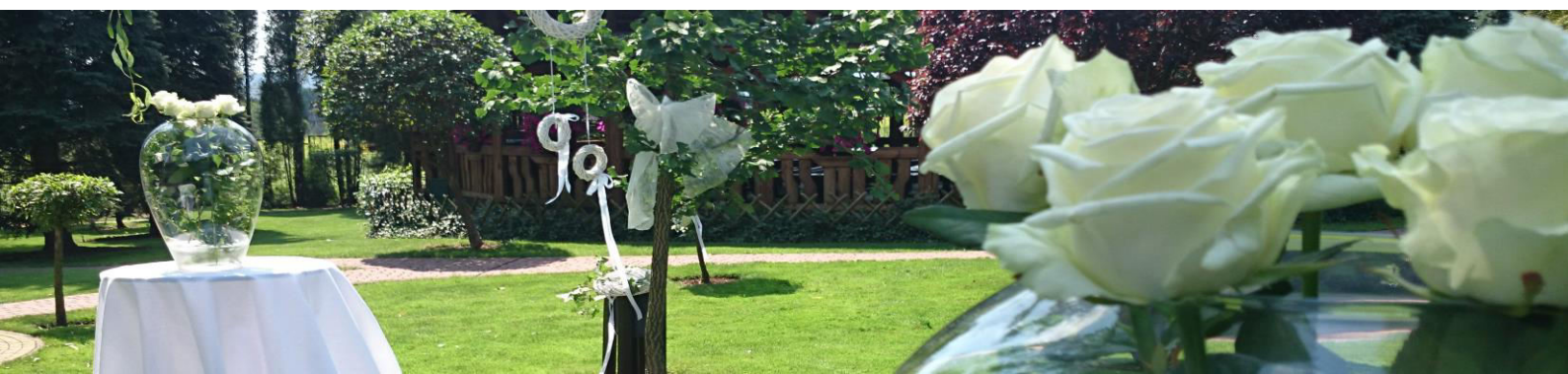
PROPOZYCJE DODATKOWE

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

