



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

CHRZEST ŚWIĘTY

to doniosłe wydarzenie w życiu każdej rodziny. Warto, aby celebrować te chwile w wyjątkowym miejscu. Crown Piast Hotel & SPA 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 dla Gości. 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, sales@hotelpiast.pl. **Zapraszamy**

www.hotelpiast.pl





PROPOZYCJA OBIADU

Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania

MENU I 110 zł/os	MENU II 130 zł/os	MENU III 155 zł/os
PRZYSTAWKA <i>Rožki z bakłażana z musem paprykowym na rukoli</i> <i>Terrina z ogórka z pianką chrzanową</i>	PRZYSTAWKA <i>Płatki szynki z delikatną emulsją chrzanową podane na liściach z sałaty</i> <i>Carpaccio z marynowanego buraka</i>	PRZYSTAWKA <i>Tatar z pomidorów z galaretką bazyliową</i> <i>Bliny z wędzonym łosiem podane na zielonej sałacie</i>
ZUPA <i>Aksamitny krem z pomidorów z bazylią i grissini</i> <i>Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem</i>	ZUPA <i>Krem brokułowy</i> <i>Bulion wołowy z julienne warzywnym</i>	ZUPA <i>Consomme z kołdunami</i> <i>Kremowa zupa chrzanowa Z chipsem z bekonu</i>
DANIA GŁÓWNE <i>Roladki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską podane z gnocchi w sosie beszamel</i> <i>Polędwiczki wieprzowe w sosie Dijon podane z żółtym ryżem i karmelizowaną marchewką</i>	DANIA GŁÓWNE <i>Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z opiekаныmi ziemniakami i brokułem</i> <i>Pieczony filet z dorsza podany na puree z marchwi i blanszowanymi warzywami</i>	DANIA GŁÓWNE <i>Wołowina krótko pieczona z dzikim ryżem i salsą warzywną</i> <i>Grillowany łosoś na pure z ziemniaków z salsą pomidorową</i>
DESERY <i>Szarlotka pod bezą na sosie malinowym</i> <i>Ciasto czekoladowo – nugatowe na sosie limonkowym</i> <i>Kawa lub herbata</i>	DESERY <i>Panna Cotta z sosem malinowym</i> <i>Parfait jagodowe</i> <i>Kawa lub herbata</i>	DESERY <i>Semifredo orzechowe z sosem malinowym</i> <i>Ciasto czekoladowe z wiśniami i mussem śmietanowym</i> <i>Kawa lub herbata</i>





PROPOZYCJA NAPOI ZIMNYCH, GORĄCYCH I ALKOHOLOWYCH

PAKIET SOFT

39 zł/os

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Mleko, cytryna

PAKIET SOFT

PLUS WINO 79 zł/os

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

OPEN BAR I

150 zł/os

Wódka
Piwo lane
Wino białe
Wino czerwone

OPEN BAR II

180 zł/os

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

WAŻNE INFORMACJE

- Proponowana oferta wraz z menu dla min 20 osób
- Menu dla dzieci poniżej 2 lat - gratis, w wieku 2 - 7 lat - 60% ceny propozycji obiadu
- Dekoracyjne bezowe pokrowce na krzesła dodatkowo płatne 15zł/sztukę
- Maksymalny czas trwania przyjęcia do 4 godzin
- Przedłużenie przyjęcia dodatkowo płatne
- Serwis kelnerski dostosowany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu
- Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu, obowiązuje wtedy opłata serwisowa 12zł/porcję
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30% wartości wybranego pakietu
- Na miesiąc przed datą przyjęcia należy dokonać wpłaty pozostałej kwoty w wysokości 70%
- Oferta ważna do 31 XII 2020 roku





Dodatkowo zachęcamy do wyboru:

PROPOZYCJA BUFETÓW SŁODKICH

Prosimy o wybór jednego z Bufetów

MENU I

45 zł/os

Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami

Kompozycja mini deserków kremowych i musów owocowych

Szarlotka galicyjska z polskich jabłek

Puszysty sernik

Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem

Wybór owoców sezonowych

Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odstonach: waniliowe i mocca

MENU II

69 zł/os

Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami

Kompozycja mini deserków kremowych i musów owocowych

Szarlotka galicyjska z polskich jabłek

Puszysty sernik

Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem

Wybór owoców sezonowych

Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odstonach: waniliowe i mocca

Tarta z owocami sezonowymi

Tarta cytrynowa

PROPOZYCJE DODATKOWE

FONTANNA CZEKOLADOWA 2400 zł

TORT (do wyboru) 22 zł/os





PROPOZYCJA BUFETÓW WYTRAWNYCH

Prosimy o wybór jednego z Bufetów

MENU STANDARD

70 zł/os

Aromatyczny schab w kminku

Soczysty karczek w ziołach

Boczek pieczony

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Delikatna rolada z kurczaka

z suszonymi pomidorami

Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem

Krucha sałata z tuńczykiem

Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw

Tatar ze śledzia i cebulki na grzance

Mini mozarella z pomidorami

Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem

Terrina drobiowa z warzywami

Wybór świeżego pieczywa

MENU DELUXE

100 zł/os

Aromatyczny schab w kminku

Soczysty karczek w ziołach

Boczek pieczony

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Delikatna rolada z kurczaka

z suszonymi pomidorami

Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem

Krucha sałata z tuńczykiem

Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw

Tatar ze śledzia i cebulki na grzance

Mini mozarella z pomidorami

Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem

Terrina drobiowa z warzywami

Wybór świeżego pieczywa

Półmisek polskich wędlin z dodatkami: ćwikła, sos tatarski, chrzan

Półmisek serów polskich i włoskich

Lódyczki z ogórka z puszystym serem feta

Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem





PROPOZYCJA MENU GRILL,

Prosimy o wybór jednego z Menu

MENU STANDARD

70 zł/os

Karkówka marynowana w ziołach
Szaszłyk z kurczaka z papryką, i boczkiem
Grillowane kielbaski
Oscypek z grilla
Ziemniaki pieczone w folii
Ogórki kiszzone
Musztarda, ketchup, chrzan
Sos czosnkowy
Chleb wiejski

MENU DELUXE

120 zł/os

Pstrąg z grilla
Karkówka marynowana w ziołach
Szaszłyk z kurczaka z papryką, cebulą, pieczarkami
Grillowana kielbasa
Grillowana kaszanka
Oscypek z grilla
Ziemniaki pieczone w folii
Grillowane warzywa z oliwą i ziołami
Ogórki kiszzone
Musztarda, ketchup, chrzan
Sos czosnkowy
Chleb wiejski

DODATKOWE DANIA NA GRILLA

Kociotek z kwaśnicą 250 zł (25 porcji)

Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom stworzyliśmy możliwość zamiany Dania Głównego z Propozycji Obiadu na Danie Główne z Propozycji Menu Wegetariańskiego lub dla Dzieci

MENU WEGETARIAŃSKIE, MENU dla DZIECI

MENU WEGETARIAŃSKIE

Menu I

Cukinia faszerowana kozim serem i kurkami
z rozmarynowym Pesto

Menu II

Pierogi z kaszą gryczaną, bryndzą i kwaśną śmietaną

Menu III

Stek z dyni z koprem włoskim, zieloną soczewicą
I sokiem z granata

MENU dla DZIECI

Menu I

Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych
frytkami i surówką z tartej marchwi

