



## *Pierwszych Komunii czas...w Crown Piast Hotel & SPA\*\*\*\*\**

---

### **I KOMUNIA**

---

to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu.

Powinien więc odbywać się w wyjątkowym miejscu i pozostawić niezapomniane wrażenia.

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

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, 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](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 komunijnego oraz pakietu napoi*

## **PROPOZYCJA OBIADU**

*Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania*

<b>MENU I</b> 140 zł/os	<b>MENU II</b> 170 zł/os	<b>MENU III</b> 200 zł/os
<b>PRZYSTAWKA</b> <i>Rożki z bakłażana z musem paprykowym na rukoli</i>  <i>Terrina z ogórka z pianką chrzanową</i>	<b>PRZYSTAWKA</b> <i>Płatki szynki z delikatną emulsją chrzanową podane na liściach z sałaty</i>  <i>Carpaccio z marynowanego buraka</i>	<b>PRZYSTAWKA</b> <i>Tatar z pomidorów z galaretką bazyliową</i>  <i>Bliny z wędzonym łososiem podane na zielonej sałacie</i>
<b>ZUPA</b>  <i>Aksamitny krem z pomidorów z bazylią i grissini</i>  <i>Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem</i>	<b>ZUPA</b>  <i>Krem brokułowy</i>  <i>Bulion wołowy z julienne warzywnym</i>	<b>ZUPA</b>  <i>Consomme z kołdunami</i>  <i>Kremowa zupa chrzanowa Z chipsem z bekonu</i>
<b>DANIA GŁÓWNE</b>  <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>	<b>DANIA GŁÓWNE</b>  <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>	<b>DANIA GŁÓWNE</b>  <i>Wołowina krótko pieczona z dzikim ryżem i salsą warzywną</i>  <i>Grillowany łosoś na puree z ziemniaków z salsą pomidorową</i>
<b>DESERY</b>  <i>Szarlotka pod bezą na sosie malinowym</i>  <i>Ciasto czekoladowo – nugatowe na sosie limonkowym</i>	<b>DESERY</b>  <i>Panna Cotta z sosem malinowym</i>  <i>Parfait jagodowe</i>	<b>DESERY</b>  <i>Semifredo orzechowe z sosem malinowym</i>  <i>Ciasto czekoladowe z wiśniami i musem śmietanowym</i>





---

## PROPOZYCJA NAPOI ZIMNYCH, GORĄCYCH I ALKOHOLOWYCH

---

### PAKIET SOFT I

35 zł/os

---

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

*Soki owocowe 400ml*

*Mleko, cytryna*

---

### PAKIET SOFT II

49 zł/os

---

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

*Soki owocowe 400ml*

*Napoje gazowane 250ml x 2*

*Mleko, cytryna*

---

### PAKIET SOFT

PLUS WINO 79 zł/os

---

*Kawa lub herbata*

*Woda mineralna*

*Soki owocowe 400ml*

*Napoje gazowane 250ml x 2*

*Mleko, cytryna*

*Wino białe lub czerwone 1 butelka na 2 osoby*

---

### 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
- Cena obejmuje podstawową dekorację stołów
- 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 WESELNY (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*

*Łódeczki 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*

