

A photograph of two young girls from behind, walking away in a grassy field. They are wearing white, short-sleeved dresses with full, flowing skirts. Their hair is styled in buns and adorned with floral crowns and long, light-colored ribbons. The background is a soft-focus green landscape.

Pierwszych komunii czas

w

BOOKING HOTEL®

Crown Piast & SPA ★★★★★



Pierwsza Komunia

to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu. Powinien więc odbywać się w wyjątkowym miejscu i pozostawić niezapomniane wrażenia. Booking Hotel Crown Piast & 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 chrztu, 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, kociołek z gorącym daniem, ofertę tortów okolicznościowych, fontannę czekoladową i wiele innych.

Na wszystkie pytania chętnie odpowie nasz **doradca ds. organizacji przyjęć.**

Prosimy o kontakt pod nr tel.:
+48 12 683 26 75
lub e-mail:
sales@hotelpiast.pl



Propozycje obiadu

prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania

Menu I

Przystawka

Rożki z bakłażana z mussem paprykowym na rukoli

Terrina z ogórka z pianką chrzanową

Zupa

Bulion wołowy z julienne warzywnym

Krem z marchwii z nutą pomarańczy

Danie główne

Roladki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską z gnocchi w sosie beszamelowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z opiekаныmi ziemniakami i brokułem

Deser

Szarlotka pod bezą na sosie malinowym

Ciasto czekoladowe z wiśniami i mussem śmietanowym

Menu II

Przystawka

Płatki z szynki z delikatną emulsją chrzanową podaną na liściach sałaty

Carpaccio z marynowanego buraka

Zupa

Krem brokułowy

Bulion wołowy z julienne warzywnym

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie dijon podane z żółtym ryżem i karmelizowaną marchewką

Indyk w sosie musztardowo-miodowym z fasolką szparagową z sezamem i puree z marchwi

Deser

Semifredo waniliowe z mussem malinowym

Strudel jabłkowy na sosie waniliowym

Menu III

Przystawka

Tatar z pomidorów z galaterką bazyliową

Bliny z wędzonym łososiem podane na zielonej sałacie

Zupa

Consomme z kołdunami

Kremowa zupa chrzanowa z chipsem z bekonu

Danie główne

Wołowina krótko pieczona z dzikim ryżem i salsą warzywną

Plastry kaczki pieczonej z jabłkami w majeranku z gnocchi i czerwoną kapustą

Deser

Semifredo orzechowe z sosem malinowym

Beza z maszparpone i owocami



Propozycje napoi zimnych, gorących i alkoholowych

Prosimy o wybór jednej z propozycji

Pakiet soft I	Pakiet soft II	Pakiet soft + wino
Kawa lub herbata	Kawa lub herbata	Kawa lub herbata
Lemoniada w dzbankach	Lemoniada w dzbankach	Lemoniada w dzbankach
Soki owocowe 400 ml	Soki owocowe 400 ml	Soki owocowe 400 ml
Mleko, cytryna	Napoje gazowane 250 ml x2	Napoje gazowane 250 ml x2
	Mleko, cytryna	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
- Dekoracyjne beżowe pokrowce na krzesła dodatkowo płatne
- Serwis kelnerski dostosowany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu
- Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu, obowiązuje wtedy opłata serwisowa
- 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%



Dodatkowo zachęcamy do wyboru:

Propozycja bufetów słodkich

Prosimy o wybór jednego z bufetów

Menu I

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 odsłonach: waniliowe i mocca

Menu II

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

Kompozycja mini deserków kremowych

Szarlotka galicyjska z polskich jabłek

Puszysty sernik

Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem

Wybór owoców sezonowych

Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odsłonach: waniliowe i mocca

Tarta z owocami sezonowymi

Tarta cytrynowa

Propozycje dodatkowe

Fontanna czekoladowa
Tort okolicznościowy



Propozycja bufetów wytrawnych

Prosimy o wybór jednego z bufetów

Menu standard

Aromatyczny schab w kminku
Soczysty karczek w ziołach
Boczek pieczony
Rolada z kurczaka ze szpinakiem
Delikatna rolada z kurczaka
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Kruchość sałata z tuńczykiem
Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
Mini mozzarella z pomidorami
Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
Terrina drobiowa z warzywami
Wybór świeżego pieczywa

Menu deluxe

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
Kruchość sałata z tuńczykiem
Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
Mini mozzarella 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
Łódyczki z ogórka z puszystym serem feta
Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem



Propozycja menu grill

Prosimy o wybór jednego z menu

Menu standard

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

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

Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom stworzyliśmy możliwość zamiany dania głównego z propozycji obiadu na danie główne z propozycji menu wegetariańskiego lub dla dzieci

Menu wegetariańskie i 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



Uroczystość Chrztu

w

BOOKING HOTEL®

Crown Piast & SPA ★★★★★



Uroczystość Chrztu

to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu. Powinien więc odbywać się w wyjątkowym miejscu i pozostawić niezapomniane wrażenia. Booking Hotel Crown Piast & 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 chrztu, 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, kociołek z gorącym daniem, ofertę tortów okolicznościowych, fontannę czekoladową i wiele innych.

Na wszystkie pytania chętnie odpowie nasz **doradca ds. organizacji przyjęć.**

Prosimy o kontakt pod nr tel.:
+48 12 683 26 75
lub e-mail:
sales@hotelpiast.pl



Propozycje obiadu

prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania

Menu I

Przystawka

Rożki z bakłażana z mussem paprykowym na rukoli

Terrina z ogórka z pianką chrzanową

Zupa

Bulion wołowy z julienne warzywnym

Krem z marchwii z nutą pomarańczy

Danie główne

Roladki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską z gnocchi w sosie beszamelowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z opiekаныmi ziemniakami i brokułem

Deser

Szarlotka pod bezą na sosie malinowym

Ciasto czekoladowe z wiśniami i mussem śmietanowym

Menu II

Przystawka

Płatki z szynki z delikatną emulsją chrzanową podaną na liściach sałaty

Carpaccio z marynowanego buraka

Zupa

Krem brokułowy

Bulion wołowy z julienne warzywnym

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie dijon podane z żółtym ryżem i karmelizowaną marchewką

Indyk w sosie musztardowo-miodowym z fasolką szparagową z sezamem i puree z marchwi

Deser

Semifredo waniliowe z mussem malinowym

Strudel jabłkowy na sosie waniliowym

Menu III

Przystawka

Tatar z pomidorów z galaterką bazyliową

Bliny z wędzonym łososiem podane na zielonej sałacie

Zupa

Consomme z kołdunami

Kremowa zupa chrzanowa z chipsem z bekonu

Danie główne

Wołowina krótko pieczona z dzikim ryżem i salsą warzywną

Plastry kaczki pieczonej z jabłkami w majeranku z gnocchi i czerwoną kapustą

Deser

Semifredo orzechowe z sosem malinowym

Beza z masparpone i owocami



Propozycje napoi zimnych, gorących i alkoholowych

Prosimy o wybór jednej z propozycji

Pakiet soft I	Pakiet soft II	Pakiet soft + wino
Kawa lub herbata	Kawa lub herbata	Kawa lub herbata
Lemoniada w dzbankach	Lemoniada w dzbankach	Lemoniada w dzbankach
Soki owocowe 400 ml	Soki owocowe 400 ml	Soki owocowe 400 ml
Mleko, cytryna	Napoje gazowane 250 ml x2	Napoje gazowane 250 ml x2
	Mleko, cytryna	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
- Dekoracyjne beżowe pokrowce na krzesła dodatkowo płatne
- Serwis kelnerski dostosowany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu
- Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu, obowiązuje wtedy opłata serwisowa
- 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%



Dodatkowo zachęcamy do wyboru:

Propozycja bufetów słodkich

Prosimy o wybór jednego z bufetów

Menu I

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 odsłonach: waniliowe i mocca

Menu II

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

Kompozycja mini deserków kremowych

Szarlotka galicyjska z polskich jabłek

Puszysty sernik

Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem

Wybór owoców sezonowych

Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odsłonach: waniliowe i mocca

Tarta z owocami sezonowymi

Tarta cytrynowa

Propozycje dodatkowe

Fontanna czekoladowa
Tort okolicznościowy



Propozycja bufetów wytrawnych

Prosimy o wybór jednego z bufetów

Menu standard

Aromatyczny schab w kminku
Soczysty karczek w ziołach
Boczek pieczony
Rolada z kurczaka ze szpinakiem
Delikatna rolada z kurczaka
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Kruchość sałata z tuńczykiem
Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
Mini mozzarella z pomidorami
Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem
Terrina drobiowa z warzywami
Wybór świeżego pieczywa

Menu deluxe

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
Kruchość sałata z tuńczykiem
Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw
Tatar ze śledzia i cebulki na grzance
Mini mozzarella 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
Łódyczki z ogórka z puszystym serem feta
Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem



Propozycja menu grill

Prosimy o wybór jednego z menu

Menu standard

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

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

Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom stworzyliśmy możliwość zamiany dania głównego z propozycji obiadu na danie główne z propozycji menu wegetariańskiego lub dla dzieci

Menu wegetariańskie i 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