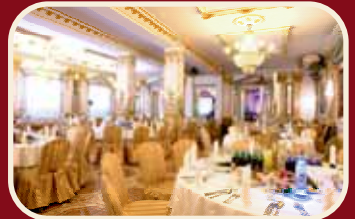
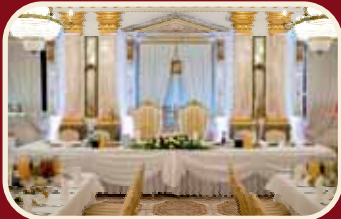




Książę Poniatowski

Hotel

Business & Celebrations



Przyjęcie



Sala Kryształowa

Kameralna sala, nawiązująca stylem do Wersalu, o powierzchni 70 m². Idealna na przyjęcia do 40 osób.



Sala Książęca

Główna sala naszego hotelu o powierzchni 240 m². W formie zasiadanej pomieści do 200 osób, zaś z miejscem do zabawy tanecznej - do 100 osób. Salę Książęcą można połączyć z Salą Balową i zorganizować przyjęcie z parkietem tanecznym nawet na 200 osób.



Sala Balowa

Sala o powierzchni 180 m² z własnym wyjściem na tylne ogrody hotelu. Urządzona w stylu barokowym jest idealnym miejscem na przyjęcia do 60 osób.





Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą bankietową. Hotel Książę Poniatowski istnieje na polskim rynku już od 1995 roku i oferuje swoje wieloletnie doświadczenie przy organizacji wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych. Jesteśmy do Państwa dyspozycji i chętnie pomożemy, by mogli się Państwo poczuć Gościem na własnym przyjęciu.

*Hotel Książę Poniatowski oferuje trzy sale bankietowe, zaprojektowane w stylu pałacowym - barok i rokoko - Salę Kryształową, Salę Książęcą i Salę Balową. Na terenie kompleksu znajdują Państwo także część hotelową (pokoje utrzymywane w standardzie ***) oraz ogrody z fontannami, wodospadem, jeziorem, rzymskimi budowlami oraz placem zabaw dla najmłodszych.*





Oferta bankietowa:

- rezerwacja i udostępnienie wybranej sali lub jej części w ustalonych godzinach bankietu (10-osobowe stoły prostokątne lub 12-osobowe stoły okrągłe) wraz ze stylowymi krzesłami w złotych, ozdobnych pokrowcach
- elegancka, porcelanowa zastawa stołowa wraz ze szkłem i sztućcami
- stylizowane, półmetrowe kandelabry wraz ze świecami
- profesjonalna obsługa kelnerska
- zestawy dań gorących - według wybranego pakietu
- zestaw przystawek zimnych - według wybranego pakietu
- napoje niegazowane i gazowane | serwis nielimitowany według wybranego pakietu
- bufet kawowy - kawa, herbata | serwis nielimitowany
- bufet deserowy - ciasta domowego wypieku, owoce filetowane | serwis nielimitowany
- udostępnienie terenu na potrzeby przyjęcia (fontanna, wodospad, jezioro, plac zabaw dla dzieci)
- klimatyzacja (lub ogrzewanie) sal bankietowych
- bezpłatny parking

Pakiety Bankietowe:

UROCZYSTY OBIAD

Przystawka serwowana, 2 dania gorące, napoje niegazowane, czas do 3h

BANKIET

3 dania gorące, 10 przystawek zimnych, napoje zimne, czas do 6 h

BAL

4 dania gorące, 10 przystawek zimnych, napoje zimne, czas do 8 h





Pierwsze danie: zupy

- *Rosół królewski*
- *Tradycyjne flaki wołowe*
- *Krem z pomidorów ze śmietanką*
- *Krem z borowików z profitrolką*
- *Krem z porów zaciągnięty jabłkiem na calvadosie*
- *Krem ze szparagów z groszkiem z parzonego ciasta*
- *Aksamitny krem z białych warzyw*

Danie główne:

- *Udka z kaczki po królewsku, marynowanej w ziołach z dodatkiem likieru cointreau, podawane na puree z pomarańczy i brzoskwiń*
- *Pierś z indyka w puchu migdałowym w muslinie akacjowo-miodowym*
- *Indyk ze śliwką kalifornijską, ułożony na musie z żurawiny*
- *Polędwiczki wieprzowe w poświacie maderowej bądź w sosie grzybowym*
- *Wieprzowina na borowikowym musie*
- *Pieczeń karkowa, marynowana w ziołach, w sosie demi-glace*
- *Tradycyjny schab panierowany*
- *Grillowana piers z kurczaka, podawana z serem mozzarella i suszonymi pomidorami*
- *Pomidory faszerowane ryżem i warzywami*
- *Ser zasmażany, podawany z żurwawiną*

Dodatki do dania głównego:

*Opiekane ziemniaki w ziołach | Pureè ziemniaczane
Kluseczki półfrancuskie | Ryż tęczyowy*

*Buraczki zasmażane | Kapusta po staropolsku
Modra kapusta | Marchew z imbirem | Marchew zasmażana z groszkiem
Grillowane warzywa | Warzywa z pary*

Surówka z warzyw sezonowych





Dla dzieci:

- *Rosół z makaronem lub zupa pomidorowa*
- *Piersz z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki, mizeria lub marchew z jabłkiem*
- *Naleśniki z musem serowym, owocami i bitą śmietaną, polaną czekoladą lub domowe placuszki z jabłkiem*

Przystawki serwowane (w opcji Uroczysty obiad)

- *Delikatny paszтет w cieście francuskim, obłożony miksem warzyw z rukoli i roszponki z dodatkiem pomidorów koktajlowych*
- *Roladka z lososia przekładana serem ricotta i szpinakiem*
- *Schab w glazurze nadziewany kremem jajeczno-chrzanowym*

Przystawka gorąca

- *Ragout z indyka*
- *Consomme z kurczaka*
- *Bogracz z wieprzowiny*
- *Barszcz czerwony, podawany w towarzystwie pierogów*
- *Żur na sposób tradycyjny z jajkiem, kielbaską i grzybami*
- *Boeuf Stroganow*

Przystawki zimne:

- *Półmiski mięs pieczonych i staropolskich wędlin (schab, schab ze śliwką, boczek pieczony, karkówka, szynka po polsku, kabanosy, salami)*
- *Półmiski mięs delikatnie glazurowanych, dekorowane kandyzowanymi owocami i świeżymi kwiatami (schab z musem rafano, bulionetki z kurczaka, galantyna z drobiu w maladze)*
- *Paluszki z kurczaka, obsypane płatkami migdałowymi, z sosem tysiąca wysp*
- *Roladki z lososia przekładane serem ricotta i szpinakiem*
- *Teryna w otoczeniu gruszki z żurawiną*
- *Pomidory na sposób włoski z serem mozzarella, polane sosem bazyliowym*
- *Tradycyjny śledź, podany w dwóch odślonach*
- *Finezja jaj wielosmakowych - podane z kolorowymi pastami*
- *Mix sałat z rukoli i roszponki*
- *Sałatka królewska z paluszków krabowych*
- *Wybór pieczywa białego i ciemnego*
- *Marynaty - pikle, ogórki, pomidorki, oliwki, grzyby*





Bufet kawowo-deserowy

- Kawa
- Wybór herbat smakowych
- Patery ciast domowego wypieku (min. 5 rodzajów)
- Patery owoców filetowanych

Napoje zimne:

- Napoje niegazowane owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- Napoje gazowane podawane w szklanych butelkach

Atrakcje dodatkowe:



Bufet staropolski



Stacja tatarska



Fontanna czekoladowa



Drink bar



DJ



Fotobudka z nielimitowaną ilością zdjęć



Hotel Książę Poniatowski
ul. Wąska 12b, 05-552 Łazy
+48 22 757 76 54
repcja@hotelponiatowski.pl


Książę Poniatowski
Hotel
Business & Celebrations

Mirośław Żaboklicki
Manager
+48 500 177 457
zaboklicki@hotelponiatowski.pl

WWW.HOTELPONIATOWSKI.PL