Oferta na organizację przyjęcia okolicznościowego jakim są Chrzciny dziecka.

WSTĘPNA LICZBA OSÓB:

W DNIU …….

POZOSTAŁY NAM DOSTĘPNE SALE:

Koszt przyjęcia kształtuje się w granicach 70zł -200 zł/os w zależności od wyboru menu.

Oczywiście zamieszczone menu są jedynie propozycjami , które zawsze możemy modyfikować i dostosować do Państwa oczekiwań i wymagań.

Wynajem i rezerwacja sali jest u nas bezpłatna.

Na czas przyjęcia zostaje Państwu udostępniony gratis pokój hotelowy.

W CENIE PRZYJĘĆ SĄ TAKŻE DEKORACJE, KWIATY I WIELE INNYCH

Obowiązuje u nas promocja, co do wieku:
Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie.
Dzieci od 4 do 10 roku życia płacą 50% kwoty

Wyboru menu jak również potwierdzenia ilości osób biorących udział w przyjęcia należy dokonać na ok. 1 tydzień przed datą przyjęcia.

W kwestii alkoholu na przyjęciu, możecie Państwo wybierać spośród dwóch wariantów:

1. Możecie Państwo całość alkoholu potrzebnego na przyjęciu zakupić u nas w promocyjnej cenie **50zł/butelka** wódki 0,5l
   np.(Żubrówka Biała, Bocian, Smirnoff lub inne..) lub

   60zł/butelka wódki (Wyborowa/Sobieski/Bols lub inne..) lub

   50zł/butelka 0,7l wina (wino Ucenda (hiszpańskie wino, wytrawne) białe lub czerwone) oraz wino 0,7l podawanego w karafkach, również białe lub czerowne.

Piwo świeżo warzone z własnego browaru -WARZYMY NA MIEJSCU-W SALI BROWROWEJ (na sali widać tanki i warzelnie, możemy przygotować podkładki pod piwo z naszym sposobem warzenia i fermentacji)

- Jasne: 10zł/0,5l, 7zł/0,3l
- Pszeniczne: 10zł/0,5l, 7zł/0,3l
- Bursztynowe: 10zł/0,5l, 7zł/0,3l
- Miodowe: 11zł/0,5l, 7zł/0,3l
- Specjalne: 11zł/0,5l, 8zł/0,3l

Także rury piwne i wiele innych

Polecamy również piwa „na wynos" jako forma prezentowa

2. Jeżeli nie chcecie Państwo korzystać z naszych zasobów alkoholowych możecie Państwo całość alkoholu zapewnić we własnym zakresie i zapłacić tzw. korkowe za każdą wniesienia butelkę w wysokości **15zł/butelka**

DODATKOWO:

Ciasto, tort i owoce możecie Państwo zapewnić we własnym zakresie lub zakupić u nas.

Jeżeli we własnym zakresie-> przy dostarczaniu powyższych produktów- nie ma żadnych dodatkowych opłat.

Jeżeli od nas to:

Koszt ciasta 150g/osoba: 15zł/osoba

Koszt owoców 150g/osoba: 12zł/osoba

Koszt tortu : **(90zł/kg)**

CAŁOŚĆ MENU JEST JEDYNIE PROPOZYCJĄ, KTÓRĄ MOŻEMY MODYFIKOWAĆ. Z przyjemnością dostosujemy je do Państwa potrzeb, oczekiwań i budżetu ☺

Proszę jedynie w mailu zwrotnym wypisać własne sugestie i ewentualny budżet, gdyby ten nie odpowiadał.

Jeszcze raz dziękuję za zainteresowanie naszym obiektem.

Dokładne zdjęcia sal i całości obiektu znajdą Państwo w galerii na naszej stronie internetowej:

http://www.hotel-lwow.pl

LUB NA PROFILU FACEBOOK ORAZ INSTAGRAM! ☺

W DALSZEJ CZĘSCI OFERTY UMIESZCZONO PRZYKŁADOWE MENU

DLA DZIECI MOŻEMY ZAPROPONOWAĆ ZAWSZE INNE MENU

NP. ROSOŁEK

I NUGGETSY Z KURCZAKA, FRYTKI Z KETCHUPEM I SURÓWECZKĘ

BĄDŹ NALEŚNIKI NA SŁODKO

LUB PIEROŻKI ZE ŚMIETANKĄ

Menu obiadowe 70zł/osoba

Zupa do wyboru jedna

- *Rosół z makaronem*
- *Żurek staropolski*
- *Barszcz ukraiński*
- *Krem pieczarkowy z łazankami*
- *Krem z zielonego groszku z grzankami*
- *Krem porowy z mleczkiem kokosowym*
- *Flaczki*

Danie główne do wyboru jedno:

- *Kruczenki- roladki wieprzowe zawijane z chrzanem, w oprawie sosu kminkowego, ziemniaczanych dodatków i sałatki z kiszonych ogórków*
- *Tradycyjny schabowy, ziemniaki puree, surówka Colesław*
- *Kotlet po kijowsku, talarski ziemniaków, surówki*
- *Kotlet drobiowy, ziemniaki z wody, warzywa z wody*
- *Filet rybny zapiekany z suszonymi pomidorami i oliwkami pod pierzynką z sera, warzywne risotto, mix sałat*
- *Kwadrat ze schabu z z pieczarkami i serem podawany z ziemniakami opiekanymi i zestawem surówek*
- *Pielmieni*
- *Sakiewka drobiowa nadziewana serem, pieczarkami i suszonymi pomidorami w towarzystwie ziemniaczków i surówki*

Deser do wyboru jeden:

- *Panna Cotta z musem owocowym*
- *Mus czekoladowy z wisienką*
- *Szarlotka na ciepło z lodami*
- *Galaretka z owocami*
- *Jabłko pieczone z rodzynkami i wanilią*
- *Sernik z sosem czekoladowym*
- *Lody*

Napoje:

- *Kawa, herbata podawane w formie bufetu szwedzkiego, bez ograniczeń*
- *Nektary owocowe 0,5l/os*
- *Woda mineralna niegazowana 0,5l/os*

HOTEL **LWÓW** ★★★

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 120 ZŁ

Zupa (do wyboru 1)

- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw z prażonym boczkiem
- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem grzybowy z łazankami
- Żurek na borowikach

Danie główne (do wyboru 1)

- Kwadrat ze schabu faszerowany serem i pieczarkami, ziemniaki puree, zestaw surówek
- Tradycyjny schabowy, ziemniaki puree, zestaw surówek
- Roladka drobiowa faszerowana runem leśnym, podawana z ziemniakami opiekanymi z surówką sezonową
- Zawijas drobiowy faszerowany pomidorami suszonymi, serem mozzarella i szpinakiem, podawany z ryżem i bukietem sałat
- Roladki z białej ryby w sosie maślano- cytrynowym, podawane z ryżem

Deser (do wyboru 1)

- Szarlotka z gałką lodów
- Sernik z polewą czekoladową
- Panna cotta z musem owocowym
- Mus czekoladowy
- Puchar lodów z owocami

Przekąski zimne (wszystkie ustawione na stole głównym)

- Półmisek mięs pieczonych
- Pasztet staropolski z orzechami
- Jaja faszerowane
- Śledź tradycyjny
- Biszkoptowa rolada z łososiem i serkiem
- Sałatka grecka
- pieczywo

Napoje zimne i gorące:

- Kawa, herbata
- Nektary owocowe 0,5l/os
- Wyroby Pepsi mix 1 but/os 0,5l
- Woda mineralna gaz. i n/ng 0,5l /os

HOTEL **LWÓW** ★★★

Przyjęcie okolicznościowe 140 zł

Zupa (do wyboru 1)

- Rosół z makaronem

- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Krem kalafiorowy z prażonymi migdałami
- Aksamitny krem porowy z mlekiem kokosowym

Danie główne (do wyboru 1)

- Roladka wieprzowa faszerowana po staropolsku (z ogórkiem, papryką, cebulą i boczkiem), w sosie śliwkowym, podawana z kaszą i sałatką z ogórka kiszonego

- Sakiewki wieprzowe nadziewane warzywami, w sosie pieczeniowym, podane z puree ziemniaczanym i mixem sałat
- Kieszeń ze schabu faszerowana pieczarkami i serem podawana z opiekanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Roladka drobiowa z runem leśnym , ziemniaki puree oraz zestaw surówek
- Pieczony filet z indyka w sosie morelowym podawany z ryżem i warzywami z wody

Przekąski zimne: WSZYSTKIE SĄ USTAWIONE NA STOLE GŁÓWNYM

- Śledź w trzech smakach

- Pasztet staropolski z żurawiną
- Wędliny z domowej spiżarni
- Baleron białoruski
- Szparagi zawijane w szynce z delikatną galaretką
- Ryba w sosie greckim
- Cukinia faszerowana kozim serem z karmelizowaną dynią
- Sałatka szefa z serem feta
- Sosy: tatarski, chrzanowy

Przekąska gorąca (do wyboru 1)

- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

- Żur na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

Napoje zimne i gorące:

- Kawa, herbata

- Nektary owocowe 0,5l/os
- Wyroby Coca-Coli mix 1 but/os 0,5l
- Woda mineralna gaz. i n/ng 0,5l /os

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 159 ZŁ

Zupa (do wyboru 1)
- Rosół z makaronem
- Krem szparagowy z grzankami
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem
- Krem brokułowy z suszonym salami
- Żurek borowikowy z gałuszkami

Danie główne (do wyboru 1)
- Roladka z piersi z kurczaka faszerowana warzywami leczo, podawana w sosie maślano-cytrynowym z puree ziemniaczanym i surówką sezonową
- Kwadrat ze schabu nadziewany szynką i szpinakiem w delikatnej panierce, podawany z rozetą ziemniaczaną i koperkową mizerią
- Sandacz po staropolsku z jajkiem, opiekanymi ziemniakami i kalafiorem
- Filet z piersi kurczaka faszerowany runem leśnym z dodatkiem czosnku w panierce z ziaren słonecznika, ziemniaki, surówka sezonowa
- Involtini z indyka w sosie serowym z risotto warzywnym i groszkiem cukrowym w towarzystwie marchewki

Deser (do wyboru 1)
- Rożek lodowy z owocami
- Szarlotka na gorąco z lodami
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Sernik z sosem czekoladowym
- Panna Cotta z musem owocowym

Przekąski zimne WSZYSTKIE USTAWIONE NA STOLE GŁÓWNE
- Śledź w trzech odsłonach
- Roladki z łososia z serkiem koperkowym
- Ryba w sosie węgierskim
- Pasztet po staropolsku z orzechami
- Delikatny schab w kilku kombinacjach
- Karczek marynowany
- Baleron białoruski
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka krabowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese

Sosy Tatarski,Chrzanowy,Francuski

Przekąski gorące (do wyboru 1)
- podudzia z kurczaka po diabelsku podawane z ryżem i surówką sezonową
- rolada z kurczaka na klusku szpinakowym
- medaliony wieprzowe w sosie pieczeniowym, podane z kluskami śląskimi i surówką sezonową
- filet z białej ryby pod pierzynką z sera, ryż, surówka pekińska

Napoje zimne i gorące:
- Kawa, herbata
- Nektary owocowe 0,5l/os
- Wyroby Pepsi mix 1 but/os 0,5l
- Woda mineralna gaz. i n/ng 0,5l /os

Ciasto lub owoce w formie bufetu- 150g/os wliczone są w ofertę – DO WYBORU