



hotel perła



## KOMUNIE , CHRZCINY , PRZYJĘCIA

OFERTA 2022



Chrzcziny i Komunia to bardzo niezwykle wydarzenia w życiu dziecka i jego rodziny. Takie wyjątkowe uroczystości wymagają specjalnej oprawy. W naszym hotelu od lat organizujemy przyjęcia z dbałością o każdy szczegół i dopasowane do Państwa oczekiwań.

Przygotowywane przez naszych kucharzy posiłki według starannie dobranych receptur są nie tylko smaczne ale również zdrowe. Z myślą o dzieciach przygotowaliśmy specjalne menu dziecięce. Dużym atutem hotelu jest jego lokalizacja, z dala od zgiełku miasta. Przy Hotelu znajdują się dwa ogródki z wygodnymi miejscami wypoczynkowymi a cały obiekt otoczony jest terenem zielonym. Posiadamy także duży wygodny parking.

Podczas przyjęć komunijnych opieką nad najmłodszymi zajmą się nasi wykwalifikowani animatorzy a przygotowany pokój zabaw dodatkowo umili czas .



# hotel perła



## Menu - zestaw I 145 zł

## Menu - zestaw II - 155,- zł

## Menu - zestaw III - 165,- zł

- PRZYSTAWKA** ( do wyboru 1)
1. Capresse z oliwą bazyliową z chrupiącym paluszkami grissini
  2. Kurczak wolno gotowany w occie balsamicznym w kompozycji granata i melona z kielkami pora
- ZUPA** ( do wyboru 1)
1. Krem pomidorowy z grzankami
  2. Rosół z makaronem
  3. Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem

- PRZYSTAWKA** ( do wyboru 1)
1. Półgęsek wędzony na rukoli z karmelizowaną czerwoną cebulą i truskawkowym winegretem
  2. Pieczony paszтет z żurawiną i orzechami na chrupiącej rukoli z dodatkiem pomarańczy
- ZUPA** ( do wyboru 1)
1. Rosół z makaronem i świeżym lubczykiem
  2. Krem cukiniowy z grzankami

- PRZYSTAWKA** ( do wyboru 1)
1. Półgęsek wędzony na rukoli z karmelizowaną czerwoną cebulą i truskawkowym winegretem
  2. Pieczony paszтет z żurawiną i orzechami na chrupiącej rukoli z dodatkiem pomarańczy
- ZUPA** ( do wyboru 1)
1. Rosół królewski z kołdunami lub makaronem
  2. Krem pomidorowo – paprykowy z groszkiem ptysiowym lub mozzarellą i świeżą bazylią

- DANIE GŁÓWNE** ( do wyboru 1)
1. Kotlet schabowy z młódą kapustą i ziemniakami
  2. Roladka z indyka nadziewana porem i grillowanym boczkiem z sosem białym, z pure chrzanowym lub ziemniaki młode, surówka
  3. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (schab) ziemniaki młode, surówka wiosenna

- DANIE GŁÓWNE** ( do wyboru 1)
1. Filet marynowany w pieprzu cytrynowym z puree z koperkiem i klarowanym masłem, surówka z sałaty masłowej i szczypiorku
  2. Schab nadziewany serem i szynką z młodymi ziemniakami i marchewką
  3. Bitki wieprzowe w sosie leśnych grzybów z pieczonymi ziemniakami z surówką z kapusty czerwonej

- DANIE GŁÓWNE** ( do wyboru 1)
1. Kotlet devolay z masłem i koperkiem z młodymi ziemniakami i mizerią
  2. Sznycelki z polędwicy wieprzowej w sosie białym z ziemniakami młodymi i sałatką wiosenną
  3. Nóżka z kaczki marynowana w pomarańczach podana na kapuście modrej z młodymi ziemniakami

- DESER** ( do wyboru 1)
1. Szarlotka z lodami waniliowymi
  2. Pucharek lodowy z sosem owocowym i bitą śmietaną
  3. Ciasto czekoladowe z musem miętowym

- DESER** ( do wyboru 1)
1. Sernik na zimno z polewą czekoladową i świeżą miętą
  2. Lody śmietankowe z polewą malinową z bitą śmietaną i płatkami migdałów

- DESER** ( do wyboru 1)
1. Panna cotta z zielonej herbaty i mięty z musem malinowym
  2. Suflet czekoladowy z sorbetem malinowym
  3. Pucharek lodowy z sałatką z filetowanych owoców i rozetką z bitej śmietany

- ZIMNA PŁYTA**
1. Sałatka grecka
  2. Sałatka jarzynowa
  3. Śledzie na dwa smaki
  4. Tymbaliki drobiowe
  5. Wędliny staropolskie
  6. Sery rodzajowe
  7. Pieczywo
  8. Sos czosnkowy
  9. Świeże owoce
  10. Ciasta

- ZIMNA PŁYTA**
1. Sałatka grecka
  2. Sałatka śledziowa
  3. Tymbaliki drobiowe
  4. Mięsa pieczone
  5. Wędliny staropolskie
  6. Śliwki w boczku
  7. Sery rodzajowe
  8. Pieczywo
  9. Świeże owoce
  10. Ciasta

- ZIMNA PŁYTA**
1. Sałatka hawajska
  2. Sałatka śledziowa
  3. Sery rodzajowe
  4. Wędliny staropolskie
  5. Owoce filetowe
  6. Tortilla na dwa smaki (mięsne, wegetariańskie)
  7. Pomidorki capresse
  8. Roladki śledziowe po góralsku
  9. Sos czosnkowy
  10. Mini deserki trzy rodzaje, mus cytrynowy, mus owocowy, mus czekoladowy z wiśniami
  11. Ciasta

**NAPOJE** - kawa , herbata , woda , soki

**NAPOJE** - kawa , herbata , woda , soki

**NAPOJE** : kawa , herbata , woda , soki



hotel perła



### DODATKOWE OPCJE

#### DANIA CIEPŁE

- |  |            |
|--|------------|
| 1) Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniakiem | 20 zł /os. |
| 2) Strogonoff z pieczywem                        | 25 zł /os. |

**DLA DZIECI DO LAT 9** proponujemy menu dziecięce w cenie 110 zł

#### PRZYSTAWKA

1. Uśmiechnięte bużki (kanapeczki)
2. Krakresy na słodko
3. Caprese

#### ZUPA

1. Rosół z makaronem
2. Zupa pomidorowa z ryżem

#### DANIE GŁÓWNE

1. Kotlecik schabowy ziemniaki młode, surówka z marchewki
2. Kotlet drobiowy, frytki, świeży ogórek

#### DESERY

Te same co zawarte w menu od 1 do 3

<b>TORT OKOLICZNOŚCIOWY</b>	12 zł / os.
<b>PACZKI Z CIASTEM</b>	25 zł / szt.
<b>NAPOJE GAZOWANE</b>	7 zł / 0,2 l lub 10 zł / 0,5 l
<b>WINO</b>	50 zł / but.

Z poważaniem  
Sabina Jędra-Smuda  
Dyrektor Hotelu Perła  
tel. 501 061 978  
e-mail: gm@hotelperla.com.pl  
www.hotelperla.com.pl