



# PIERWSZA KOMUNIA



Komunia to ważne i emocjonujące wydarzenie w życiu dziecka, które jest również niecodzienną okazją do spotkania w rodzinnym gronie. Dlatego zadbamy o najdrobniejszy szczegół przyjęcia, tak, aby pozostało długo w pamięci Państwa oraz Gości.

### Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć komunijnych:

- Ponad 2000 zorganizowanych przyjęć komunijnych
- Indywidualne podejście do uroczystości
- Dbłość o szczegóły wydarzenia
- Klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe i restauracyjne
- Wyjątkowa lokalizacja nad morzem, o krok od Bulwaru Nadmorskiego

## W CENIE PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO OFERUJEMY:

- SERWOWANIE TORTU W UROCZYSTEJ OPRAWIE
- MENU – PRZYGOTOWANE ZGODNIE Z PAŃSTWA WYBOREM Z PRZEDSTAWIONYCH PONIŻEJ PROPOZYCJI
- PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
- WYRÓŻNIONE DEKORACJĄ MIEJSCE SIEDZĄCE DLA KOMUNIKANTA/KI
- DEKORACJE STOŁU KOMUNIJNEGO
- POKROWCE NA KRZESŁACH
- UPOMINEK OD HOTELU NADMORSKIEGO DLA KOMUNIKANTA/KI

## GWARANTUJEMY WSPARCIE NASZYCH SPECJALISTÓW W:

- ORGANIZACJI UROCZYŚCIOŚCI
- WYBORZE MENU
- WYBORZE FOTOGRAFA
- WYBORZE DEKORATORA CZY FLORYSTY

### Propozycje menu umożliwiają zorganizowanie przyjęcia w dwóch formach:

Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu komunijne włączając w to również opcje dań dla dzieci oraz dań wegetariańskich.

I Uroczysty czterodaniowy obiad.

II Całodniowe spotkanie, składające się z czterodaniowego obiadu, połączonego z podaniem tortu oraz uroczystej kolacji w drugiej części dnia.

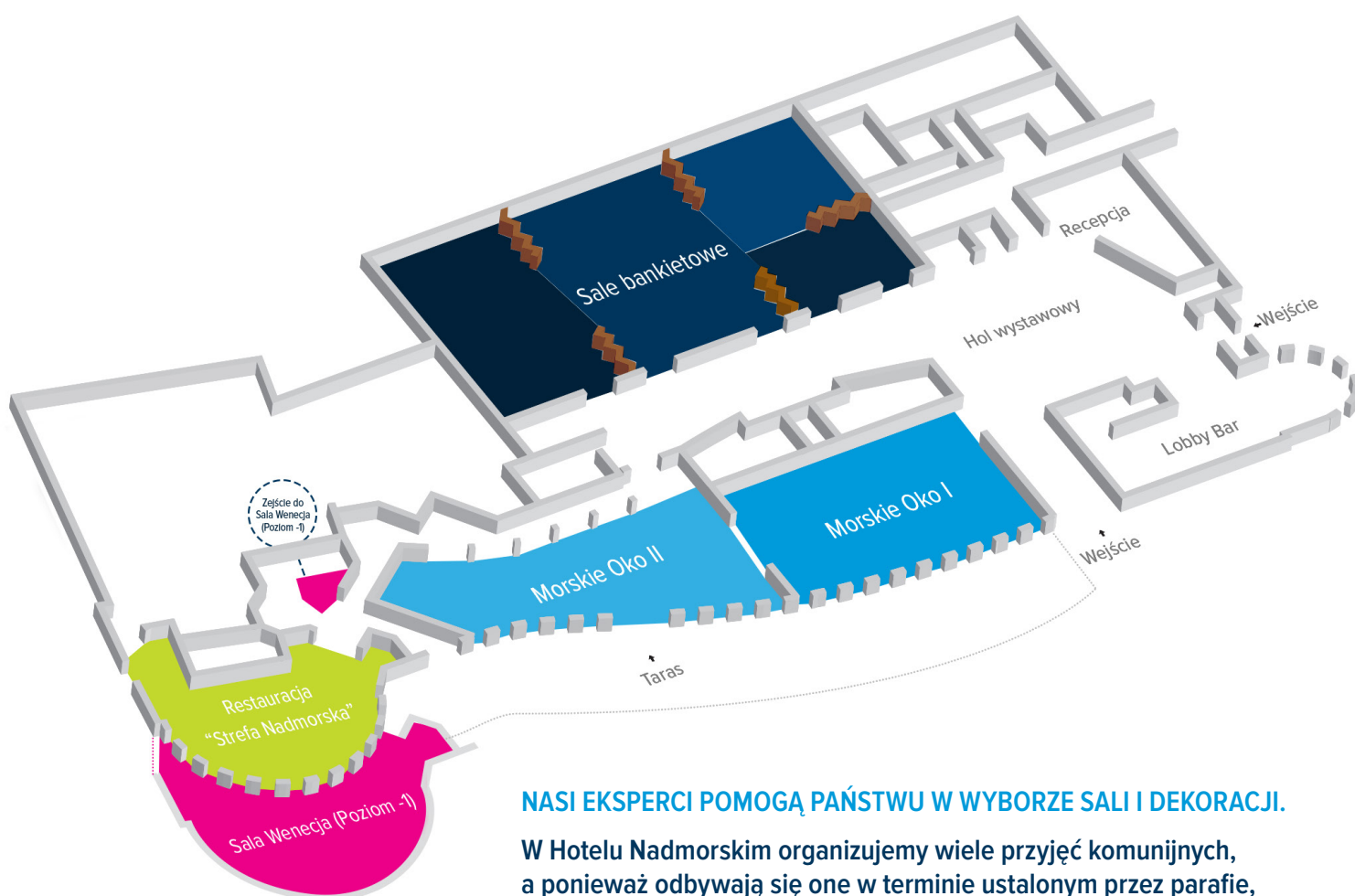
Całodniowe przyjęcie komunijne pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji, jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego: nad samym morzem, wśród zieleni Parku Krajobrazowego. Pomiedzy obiadem a kolacją, możecie Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer malowniczą promenadą - Bulwarem Nadmorskim, w otoczeniu nadmorskiego klimatu.

Posiadamy Certyfikat Dobrych Praktyk wydany przez Polską Organizację Turystyczną.



Przyjęcie komunijne możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu, klimatyzowanych i eleganckich sal:

- SALA „MORSKIE OKO”
- SALE BANKIETOWE
- SALA „WENECJA”



#### **NASI EKSPERCI POMOGĄ PAŃSTWU W WYBORZE SALI I DEKORACJI.**

**W Hotelu Nadmorskim organizujemy wiele przyjęć komunijnych, a ponieważ odbywają się one w terminie ustalonym przez parafie, trudno nam gwarantować wyłączność sali.**

**Organizacja uroczystości w sali na wyłączność jest możliwa, ale wiąże się z opłatą dodatkową w wysokości **1500 PLN**.**

Maksymalny czas trwania uroczystości - KOMUNIA - do godziny 20:00.  
Za nadplanowe godziny zostanie doliczona opłata dodatkowa.

## MENU SERWOWANE

# UROCZYSTY OBIAD

### PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

W cenę menu wliczona jest woda mineralna niegazowana z cytryną, podawana w dzbankach, którą serwujemy bez ograniczeń.

W opcjach dodatkowych proponujemy także inne napoje, które można opłacić stosownie do faktycznego spożycia podczas przyjęcia.

#### MENU 2

##### PRZYSTAWKA

Połudwiczka pieczona w miodzie, z kremem z suszonych śliwek, zielonym aioli, marynowanym ogórkiem i pumpernikiem

##### ZUPA

Bulion z pieczonej kaczki z trawą cytrynową, imbirem i tymiankowym makaronem

##### DANIE GŁÓWNE

Łosoś w sosie krewetkowym na puree z groszku, smażone ziemniaki, szparagi i duszona szalotka

##### DESER

Sernik truskawkowy z lodami śmietankowymi

**CENA: 199 PLN /OS.**

##### NAPOJE GORAĆE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - 11 PLN /OS. (filiżanka / 1os.)

## DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

#### PROPOZYCJE MENU

##### ZUPA - do wyboru 1 pozycja

- Rosół z kurczaka zagrodowego z warzywami i makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów z kluskami
- Krem z dyni i mleczka kokosowego

##### DESER - do wyboru 1 pozycja

- Panna cotta z sosem owocowym
- Jabłecznik z lodami waniliowymi
- Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

#### MENU 1

##### PRZYSTAWKA

Łosoś z domowej wędzarni z musem chrzanowym, marynowaną rzodkiewką i grillowanym jabłkiem

##### ZUPA

Krem z karczochów z rozmarynem, gorgonzolą i paluszkami grissini

##### DANIE GŁÓWNE

Zrazy wołowe duszone w czerwonym winie z ziemniakami au gratin, purée z selera, krokiem z borowikami, buraczkami i karmelizowaną młodym marchewką

##### DESER

Kokosowa panna cotta z marakują i prażonymi migdałami

**CENA: 199 PLN /OS.**

#### MENU 3

##### PRZYSTAWKA

Francuska sałatka z marynowanym kurczakiem, selerem naciowym, orzechami włoskimi i winogronami

##### ZUPA

Zupa z grzybów leśnych z kluskami i śmietaną

##### DANIE GŁÓWNE

Połudwiczka wieprzowa z trawą żubrową w sosie pomarańczowym, faszerowane ziemniaki z bekonem i majerankiem, pieczone warzywa

##### DESER

Tiramisu

**CENA: 199 PLN /OS.**

Dzieci do 12 lat - 50% ceny wybranego menu (nie dotyczy dań obiadowych dla dzieci).

Możecie Państwo skomponować zestaw obiadowy dla dzieci, wybierając dania z przygotowanych poniżej propozycji.

##### DANIE GŁÓWNE - do wyboru 1 pozycja

- Panierowany łosoś z frytkami i mizerią
- Grillowany filet z kurczaka zagrodowego z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami
- Klopsiki z indyka w sosie pomidorowym z ryżem

##### NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

**CENA: 79 PLN /OS.**

Wersja z łososiem: **89 PLN /OS.**

## MENU KOLACJA PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE  
Z UROCZYSTYM OBIĄDEM SERWOWANYM.

### MENU 1

- Sałaty z kurczakiem, grzankami i dressingiem musztardowym
- Pieczona karkówka, schab i indyk z sosem tatarskim i ćwikłą
- Śledzie w śmietanie z kiszonym ogórkiem i koperkiem
- Rolada z wędzonego łososia z ziołowym mussem mascarpone
- Cukinia faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

#### NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

**CENA: 69 PLN /OS.**

### MENU 2

- Sałatka z pieczonych warzyw i jajka
- Makaronowa sałatka z wędzonym serem, pomidorami koktajlowymi i bekonem
- Schab ze śliwką w galarecie
- Paszтет staropolski z musztardą i marynatami
- Śledź po kaszubsku
- Galantyna z kurczaka
- Pieczywo, masło

#### NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

**CENA: 69 PLN /OS.**

### MENU 3

- Sałatka z serem pleśniowym, orzechami, selerem naciowym i winogronami
- Carpaccio wołowe z karczochami, suszonymi pomidorami i rzepakową oliwą kaszubską
- Roladka z kaczki berberyjskiej z pistacjami i likierem Grand Marnier
- Roladki z kurczaka ze szparagami i suszonymi pomidorami
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Halibut wędzony z sosem tatarskim
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

#### NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

**CENA: 99 PLN /OS.**

Zapraszamy do zapoznania się z dodatkowymi propozycjami dań gorących - serwowanych, celem poszerzenia zaprezentowanego menu kolacyjnego.

### DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- Strogonoff wołowy
- Pieczone udko z kaczki z jabłkami
- Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną

**35 PLN /OS.**

**49 PLN /OS.**

**25 PLN /OS.**

## POLECAMY OPCJE DODATKOWE

Zapraszamy również do zapoznania się z opcjami dodatkowymi, celem poszerzenia zaprezentowanego wcześniej menu obiadowego i kolacyjnego.

### DESERY:

- Ciasto domowe 30 PLN /os.

### NAPOJE:

- Soki owocowe - 1 l 15 PLN /szt.
- Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - 1 l 39 PLN /szt.
- Pepsi / Mirinda / 7 up / Tonic - 0,2 l 12 PLN /szt.
- Kawa Espresso 12 PLN /szt.
- Kawa Cappuccino 13 PLN /szt.
- Kawa Caffè Latte 15 PLN /szt.

### WINA:

- Wino czerwone: Domowe - 0,75l 70 PLN /szt.
- Wino białe: Domowe - 0,75l 70 PLN /szt.
- Estrella De Murviedro Vino Blanco Moscatel 70 PLN /szt.
- Lo Tengo Torrontes 90 PLN /szt.
- Hazana Tinto 90 PLN /szt.
- Pinot Grigio Castel Firmian 80 PLN /szt.

Istnieje możliwość dostarczenia własnych ciast i napojów, za podanie których, pobieramy dodatkową opłatę w wysokości **10 PLN /OS.** (własne ciasta), **10 PLN /OS.** (własny tort) oraz **15 PLN /OS.** (własne napoje bezalkoholowe).

Przy wyborze tej oferty, prosimy pamiętać, że ze względu na przepisy sanitarne, do dostarczonych przez Państwo ciast należy dołączyć paragon potwierdzający miejsce ich zakupu.

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany oferty.

