



CHRZCINY



Chrzcziny to uroczyste wydarzenie w życiu całej rodziny, a także wspaniała okazja do spotkania w gronie najbliższych. Dlatego zadbamy o najdrobniejszy szczegół przyjęcia, tak aby pozostało długo w Państwa pamięci.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

- Ponad 2000 zorganizowanych chrzcin
- Indywidualne podejście do uroczystości
- Dbłość o szczegóły wydarzenia
- Klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe i restauracyjne
- Wyjątkowa lokalizacja

Propozycje menu umożliwiają zorganizowanie przyjęcia w dwóch formach:

- I - Uroczystego 4 daniowego obiadu, połączonego z wyserwowaniem tortu oraz kawy i herbaty
- II - Całodniowego, rodzinnego spotkania – przy wspólnym stole, składającego się z uroczystego 4 daniowego obiadu połączonego z wyserwowaniem tortu oraz kawy i herbaty, a także specjalnie przygotowanej, uroczystej kolacji, skomponowanej z wybranych przez państwo dań, zaprezentowanych w menu - kolacja

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

Propozycje menu znajdziecie Państwo w dalszej części oferty.

Całodniowa uroczystość, pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego, nad samym morzem. Pomiedzy obiadem a kolacją, możecie Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer, malowniczą promenadą, w otoczeniu natury i nadmorskiego klimatu. To idealny moment i miejsce na zrobienie pamiątkowych zdjęć.

Z doświadczenia wiemy, jak dużą część Gości stanowią dzieci, dlatego w czasie przyjęcia możemy ustawić specjalne miejsce do zabaw dla najmłodszych oraz na Państwa życzenie, zorganizować zajęcia dla dzieci z profesjonalnym animatorem, w bardzo atrakcyjnej cenie.

Służymy również pomocą przy wyborze tortów oraz ciast z naszej bogatej oferty przygotowanej specjalnie z tej okazji.

W cenie uroczystości oferujemy:

- Menu – przygotowane zgodnie z państwa wyborem z przedstawionych poniżej propozycji dań
- Upominek firmowy Hotel Nadmorski
- Dekoracje stołu
- Miejsce do zabaw dla dzieci
- Krzeselka dla najmłodszych
- Profesjonalną obsługę kelnerską

Gwarantujemy wsparcie naszych specjalistów w:

- ORGANIZACJI UROCZYSTOŚCI
- WYBORZE MENU

Możemy zarekomendować Państwu: fotografa, dekoratora wnętrz oraz florystę.

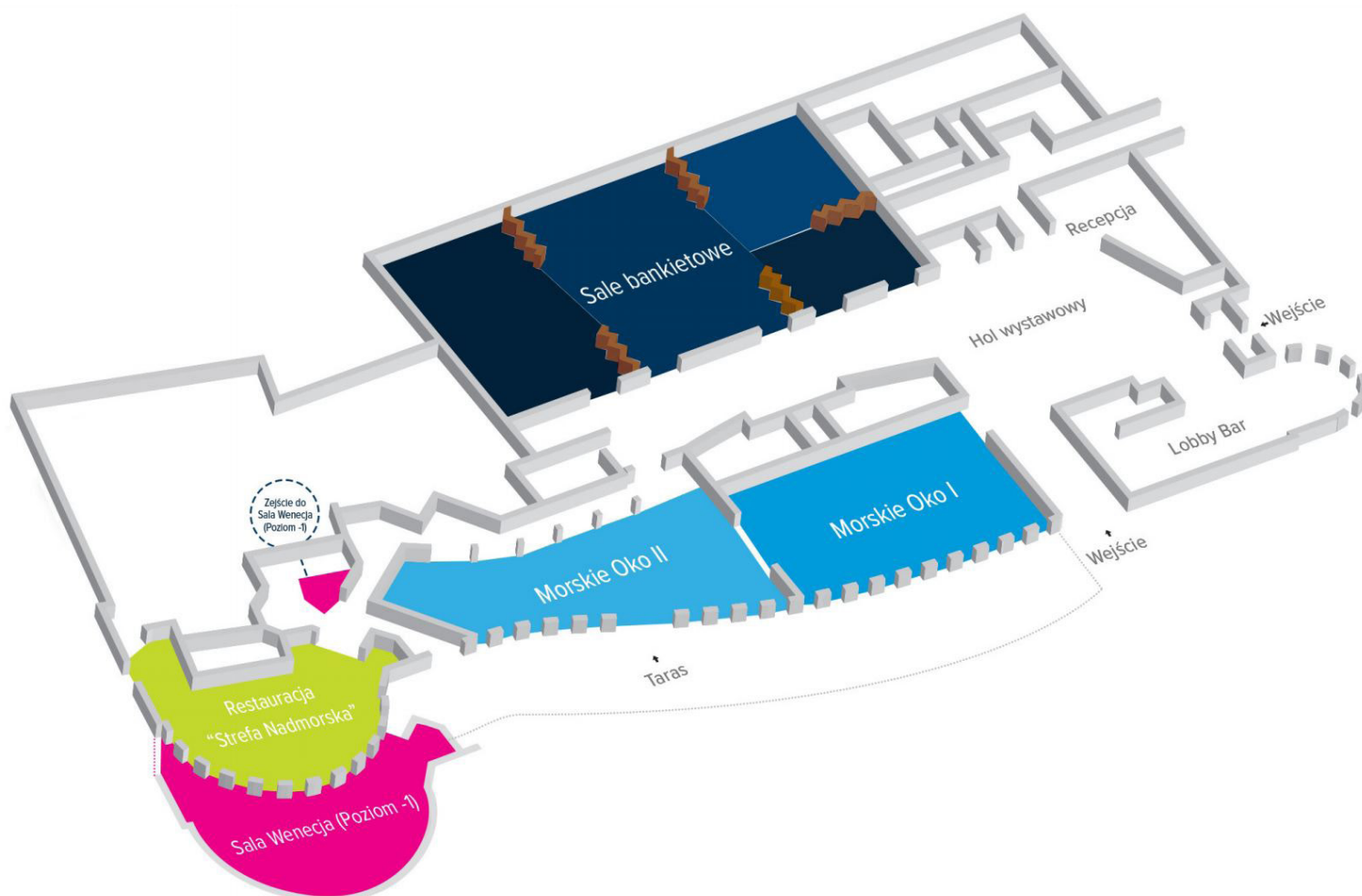
Otrzymaliśmy od Polskiej Organizacji Turystycznej
CERTYFIKATY: „BEZPIECZNY OBIEKT MICE”
oraz „OBIEKT BEZPIECZNY HIGIENICZNIE”



Oferta ważna od 04.11.2021r.

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

- SALA „MORSKIE OKO”
- SALE BANKIETOWE
- SALA „WENECJA”
- RESTAURACJA STREFA NADMORSKA



Nasi eksperci pomogą Państwu w wyborze sali i dekoracji.

MENU - SERWOWANE UROCZYSTY OBIAD

W cenę menu wliczone są napoje: kawa, herbata oraz woda mineralna-niegazowana z miętą i cytryną, podawana w dzbankach - które serwujemy bez ograniczeń.

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

MENU 1

PRZYSTAWKA

Mieszane sałaty z pomarańczą, pieczoną kaczką, jajkiem, sezamowym ogórkiem w sosie winegret

ZUPA

Consommé drobiowe z warzywami julienne i kluskami

DANIE GŁÓWNE

Rolady wołowe z kurkami i pancetą podawane z burakami duszonymi w czerwonym winie i z kukurydzianą polentą

DESER

Panna cotta z sosem malinowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 117 PLN /OS.

MENU 2

PRZYSTAWKA

Terina z sandacza ze szpinakiem i kiszonymi kurkami

ZUPA

Krem z topinamburu z wędzoną gęsiną

DANIE GŁÓWNE

Kurczak sous vide w sosie toskańskim na pietruszkowym musie podawany z pieczoną marchewką, groszkiem cukrowym i pieczonym ziemniakiem

DESER

Waniliowe semifreddo z chałwą, gorzką czekoladą i miętą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 114 PLN /OS.

MENU 3

PRZYSTAWKA

Carpaccio z gęsi z sałatką z zielonych jabłek, botwiny i suszonej żurawiny

ZUPA

Consommé pomidorowe z oliwą truflową i bazylią

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza sous vide w sosie cytrynowym z kolendrą, puree z pasternaku, warzywami karmelizowanymi i grzybami

DESER

Czekoladowe brownie z wiśniami i kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 119 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w sosie sojowym z sałatką z rukoli i kolendry

ZUPA

Krem z kurek podawany z kwaśną śmietaną i granką

DANIE GŁÓWNE

Grillowana polędwica wieprzowa na sosie bernaise z warzywami pieczonymi i ziemniakami au gratin

DESER

Pistacjowe tiramisu z czekoladą i amaretto

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 115 PLN /OS.

MENU 5

PRZYSTAWKA

Podwędzana polędwica wołowa z sałatką z karczochów i grillowanej papryki

ZUPA

Krem szparagowy z orzechami i lubczykiem

DANIE GŁÓWNE

Grillowany łosoś otoczony panierką ziołową na sosie holenderskim z fasolką szparagową i groszkiem, ziemniakami boulangere

DESER

Ananasowy crème brûlée

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 117 PLN /OS.

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

DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

MENU 1

ZUPA

Krem pomidorowy z bazylią i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Dorsz na parze podany z gotowanymi ziemniakami puree i pieczoną marchewką

DESER

Panna cotta z sosem malinowym

NAPOJE

Herbata, woda z cytryną i miętą (bez ograniczeń)

CENA: 53 PLN /OS.

MENU 2

ZUPA

Rosół z warzywami i makaronem

DANIE GŁÓWNE

Gotowane filety z kurczaka z frytkami i surówką colesław

DESER

Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

NAPOJE

Herbata, woda z cytryną i miętą (bez ograniczeń)

CENA: 53 PLN /OS.

MENU 3

ZUPA

Krem ze szparagów z grzanką

DANIE GŁÓWNE

Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym z ryżem i gotowanym brokułem

DESER

Jabłecznik z lodami waniliowymi

NAPOJE

Herbata, woda z cytryną i miętą (bez ograniczeń)

CENA: 53 PLN /OS.

MENU 4

ZUPA

Zupa jarzynowa z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane paluszki z kurczaka z gotowanymi ziemniakami i buraczkami

DESER

Galaretka truskawkowa z lodami czekoladowymi

NAPOJE

Herbata, woda z cytryną i miętą (bez ograniczeń)

CENA: 53 PLN /OS.

MENU

KOLACJA

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE Z UROCZYSTYM OBIADEM SERWOWANYM.

Możecie Państwo skomponować uroczystą kolację, wybierając dania z przygotowanych poniżej propozycji.

Kolacja zostanie podana Państwu do stołu na półmiskach.

KOLACJA – PROPOZYCJA 1

Do Państwa wyboru są 4 pozycje
z poniższych 11 propozycji potraw

MISY SAŁATKOWE:

- Sałaty sezonowe z kurczakiem, grzankami i dressingiem musztardowym
- Sałaty kolorowe z marynowanym pstrągiem, selerem naciowym, jabłkiem i pestkami dyni w sosie winegret
- Sałaty zielone z awokado, melonem miodowym, radicchio i serem pleśniowym w żurawinowym sosie winegret

DANIA RYBNE / MIĘSNE:

- Terina z kurczaka z pistacjami i ziołami
- Mięsa pieczone z 3- ma sosami: cumberland, czosnkowym, tatarskim (schab, karkówka wędzona, rolada z indyka)
- Roladki z kurczaka ze szparagami i suszonymi pomidorami
- Patè z dorsza z sosem chrzanowym
- Rolada z wędzonego łososia z ziołowym musem mascarpone

DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- Carpaccio warzywne z oliwą truflową i parmezanem
- Mus ziołowy z suszonymi pomidorami cukinią i grillowana papryką
- Marynaty (suszone pomidory, oliwki, grzybki)

Pieczywo, masło oraz napoje: kawa, herbata i woda mineralna-niegazowana z miętą i cytryną, podawana w dzbanach – które serwujemy bez ograniczeń w cenie menu

CENA: 49 PLN /OS.

KOLACJA – PROPOZYCJA 2

Do Państwa wyboru jest 6 pozycji
z poniższych 11 propozycji potraw

MISY SAŁATKOWE:

- Śródziemnomorska sałata z szynką serrano, figami, mozzarellą i rukolą
- Sałata lodowa z groszkiem cukrowym, selerem naciowym, orzechami i serem dor blue
- Sałaty mieszane z pieczoną kaczką, zieloną fasolą, pomidorami koktajlowymi, pestkami słonecznika
- Sałaty zielone z pomarańczami, krewetkami, chili i kolendrą

DANIA RYBNE / MIĘSNE:

- Carpaccio wołowe z karczochami, suszonymi pomidorami i rzepakową oliwą kaszubską
- Roladka z kaczki berberyjskiej z pistacjami i likierem Grand Marnier
- Półmisek wędzonych ryb
- Patè z sandacza z koprem włoskim, cukinią i czerwonym pieprzem

DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- Ratatouille z bakłażanem, koprem włoskim, pomidorami i bazylią
- Cukinia faszerowana serem feta i figami
- Marynaty (suszone pomidory, oliwki, grzybki)

Pieczywo, masło oraz napoje: kawa, herbata i woda mineralna-niegazowana z miętą i cytryną, podawana w dzbanach – które serwujemy bez ograniczeń w cenie menu

CENA: 62 PLN /OS.

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

POLECAMY OPCJE DODATKOWE

Zapraszamy również do zapoznania się z opcjami dodatkowymi, dostępnymi jako uatrakcyjnienie naszej głównej oferty Chrzyciny. Możecie Państwo poszerzyć zaprezentowane wcześniej, propozycje menu obiadowego i kolacyjnego o dodatkowe dania lub napoje.

DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- | | |
|---|-------------|
| ■ Pieczony stek z rostbefu argentyńskiego z sosem dijon | 52 PLN /os. |
| ■ Podwędzana polędwica wieprzowa z musem z kasztanów | 36 PLN /os. |
| ■ Pieczone pół kaczki z suszoną żurawiną, jabłkami i miętą | 59 PLN /os. |
| ■ Płatki z kurczaka karmelizowane w miodzie i orzechach podane z ziołową ciabattą | 25 PLN /os. |

DESERY:

- | | |
|--|-------------|
| ■ Ciasta domowe klasyczne (szarlotka, sernik, ciasto z owocami) | 19 PLN /os. |
| ■ Owoce w czekoladzie | 17 PLN /os. |
| ■ Owoce sezonowe krojone | 12 PLN /os. |
| ■ Mus czekoladowy z wiśniami / Panna cotta z sosem malinowym | 17 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. |

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

- | | |
|---|--------------|
| ■ Oferujemy torty okolicznościowe – w cenie | 150 PLN /kg. |
|---|--------------|

Możecie Państwo również dostarczyć własne ciasta, za serwanie których pobieramy dodatkową opłatą w wysokości 5 PLN / os. (własne ciasta), 5 PLN / os. (własny tort). Przy wyborze tej opcji, prosimy pamiętać, że ze względu na przepisy sanitarne, do przyniesionych przez Państwo ciast należy dołączyć paragon potwierdzający miejsce ich zakupu.

