HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl

PIERWSZA KOMUNIA 2022

HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl

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
- Dbałość 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**
- **NIELIMITOWANY BUFET NAPOJÓW CIEPŁYCH (kawa / wybór herbat)**
- **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 UROCZYSTOŚCI**
- **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, nielimitowany bufet: kawa z ekspresu przelewowego, wybór herbat, woda niegazowana z miętą i cytryną podana w dzbankach.

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

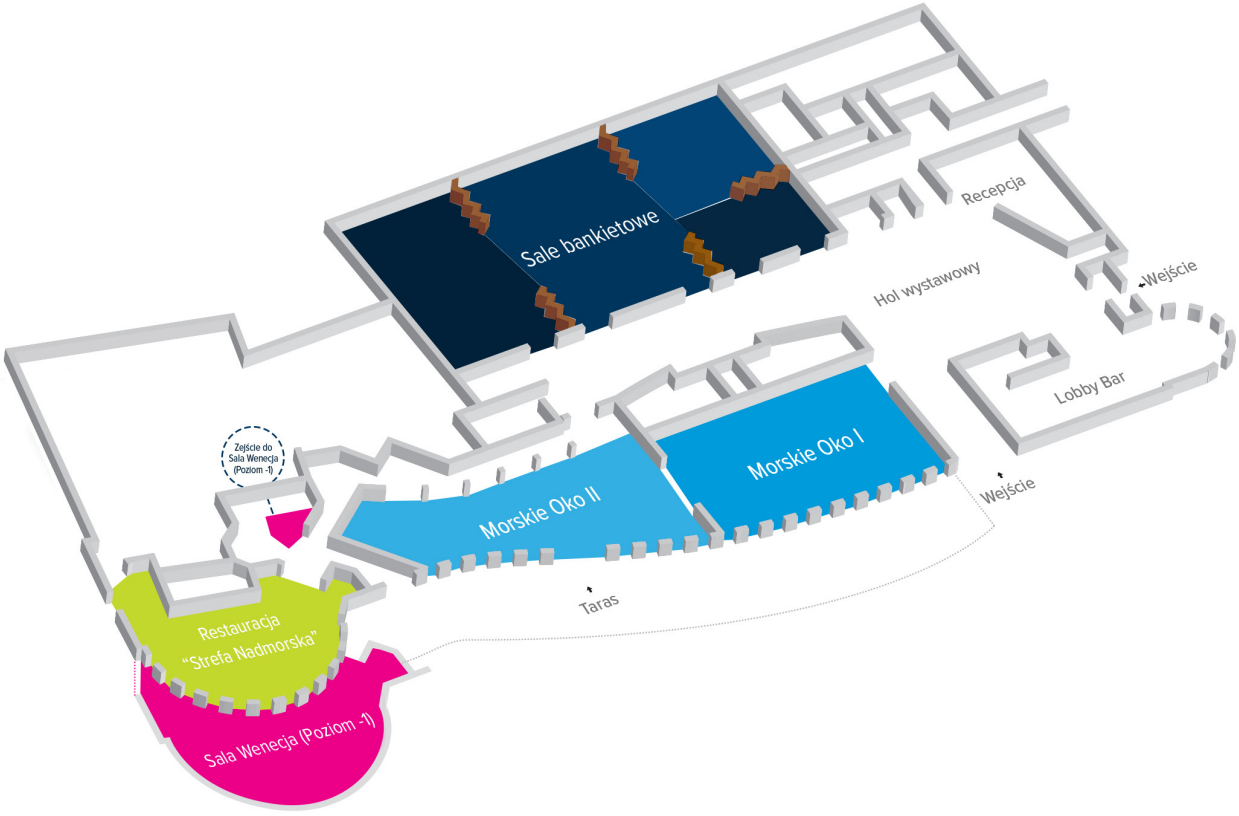
Całodniowe przyjęcie komunijne pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji, jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego: nad samym morzem, wśród zieleni Parku Krajobrazowego. Pomiędzy obiadem a kolacją, możecie Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer malowniczą promenadą -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

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

Oferta ważna od 18.08.2021r.

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.

MENU SERWOWANE
UROCZYSTY OBIAD

W cenę menu komunijnego wliczony jest nielimitowany bufet: kawa z ekspresu przelewowego, wybór herbat, woda niegazowana z miętą i cytryną podana w dzbankach.

MENU 1

PRZYSTAWKA
Łosoś z domowej wędzarni z kawiorem, musem chrzanowym, marynowaną rzodkiewką i 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, borowikami, karmelizowaną młodą marchewką

DESER
Kokosowa panna cotta z marakują i prażonymi migdałami

CENA: 159 PLN /OS.

MENU 2

PRZYSTAWKA
Polędwiczka pieczona w miodzie, z kremem z suszonych śliwek, zielonym aioli, marynowanym ogórkiem i pumperniklem

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

DANIE GŁÓWNE
Łosoś w sosie krewetkowym na puree z dyni piżmowej, smażone ziemniaki, szparagi i pieczone pomidory z parmezanem

DESER
Sernik malinowy z sorbetem malinowym, karmelową kruszonką i ciastkiem kawowym

CENA: 159 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
Glazurowana polędwiczka wieprzowa w pomarańczach i trawie żubrowej, smażone ziemniaki z bekonem, majerankiem, karmelizowane warzywa z korzennymi przyprawami

DESER
Mus z białej czekolady z truskawkami i kremem balsamicznym

CENA: 159 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA
Mus z koziego sera z orzechami i chardonnay, chutney gruszkowy z imbirem, pikantne buraczki

ZUPA
Zupa cytrynowa z mlekiem kokosowym, fasolką szparagową i batatami

DANIE GŁÓWNE
Filet z kurczaka zagrodowego w szynce parmeńskiej w sosie madera, pieczone ziemniaki, cukinia i pieczone pomidory z oliwkami i parmezanem

DESER
Chłodnik rabarbarowy z lodami waniliowymi i czekoladową posypką

CENA: 159 PLN /OS.

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

DANIA OBIADOWE
DLA DZIECI

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

PROPOZYCJE - DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

ZUPA - do wyboru 1 pozycja
- Rosół z kurczaka zagrodowego z warzywami i kluskami
- Krem z pieczonych pomidorów z klopsikami i kluskami
- Krem z dyni i mleczka kokosowego z grzankami

DESER - do wyboru 1 pozycja
- Panna cotta z sosem malinowym
- Jabłecznik z lodami waniliowymi
- Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

NAPOJE
Woda niegazowana, sok

DANIE GŁÓWNE - do wyboru 1 pozycja
- Panierowany łosoś z frytkami ze słodkich ziemniaków i mizerią
- Grillowane polędwiczki z kurczaka zagrodowego z opiekanymi cząstkami ziemniaka i zasmażanymi buraczkami
- Kotleciki z indyka w prowansalskim sosie pomidorowym z makaronem świderki i brokułami

CENA: 69 PLN /OS.

MENU
KOLACJA

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE
Z UROCZYSTYM OBIADEM SERWOWANYM.

KOLACJA – PROPOZYCJE (4 LUB 6 DAŃ DO WYBORU)

MISY SAŁATKOWE:

- Sałaty z wędzonym pstrągiem, selerem naciowym, awokado, podgrzybkiem i kaparami
- Śródziemnomorska sałata z szynką parmeńską, pomidorami koktajlowymi, fenkułem, mozzarellą i rukolą
- Sałatka nicejska z jajkiem i oliwkami

DANIA RYBNE/ MIĘSNE:

- Mięsa pieczone (schab, karkówka wędzona, indyk) z sosem cumberland i tatarskim
- Carpaccio wołowe z karczochami, suszonymi pomidorami i rzepakową oliwą kaszubską
- Rilette z dorsza atlantyckiego z ogórkiem kiszonym i crostini
- Roladka z kaczki berberyjskiej z pistacjami i likierem Grand Marnier
- Tortilla z wędzonym łososiem z ziołowym musem mascarpone i szparagami

DANIA WEGETARIAŃSKIE:

- Hummus z oliwkami i chrupiącymi warzywami
- Cukinia faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami z chili
- Marynaty (suszone pomidory, grzybki, papryka, patisony)

Zestawy podajemy z pieczywem i masłem

NAPOJE:

W cenę menu komunijnego wliczony jest nielimitowany bufet: kawa z ekspresu przelewowego, wybór herbat, woda niegazowana z miętą i cytryną podana w dzbankach.

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

Do Państwa wyboru są 4 lub 6 dań z przedstawionych propozycji.

Kolacja zostanie podana Państwu do stołu na półmiskach.

WYBÓR 4 POZYCJI CENA: 59 PLN /OS.

WYBÓR 6 POZYCJI CENA: 69 PLN /OS.

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

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

DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- Pieczony stek z rostbefu argentyńskiego z sosem dijon, smażone ziemniaki i zielona sałatka **54 PLN /OS.**
- Pieczone pół kaczki z suszoną żurawiną, jabłkami i miętą, smażone ziemniaki **59 PLN /OS.**

POLECAMY
OPCJE DODATKOWE

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

DESERY:

Ciasta domowe klasyczne (szarlotka, sernik, ciasto z owocami)	19 PLN /os.
Owoce sezonowe w czekoladzie	14 PLN /os.
Mus czekoladowy z wiśniami	12 PLN /os.
Panna cotta truskawkowa	12 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	60 PLN /szt.
Wino białe: Domowe - 0,75l	60 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 5 PLN /OS. (własne ciasta), 5 PLN /OS. (własny tort) oraz 10 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.

Oferta ważna od 18.08.2021r.