



PIERWSZA KOMUNIA 2020



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 1500 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
- 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 UROCZYŚTOŚCI
- WYBORZE MENU
- WYBORZE FOTOGRAFA
- WYBORZE DEKORATORA CZY FLORYSTY

Wszystkim dzieciom uczestniczącym w wydarzeniu zapewniamy liczne atrakcje w sali animacyjnej.

PROPOZYCJE MENU UMOŻLIWIĄ ZORGANIZOWANIE PRZYJĘCIA W DWÓCH FORMACH:

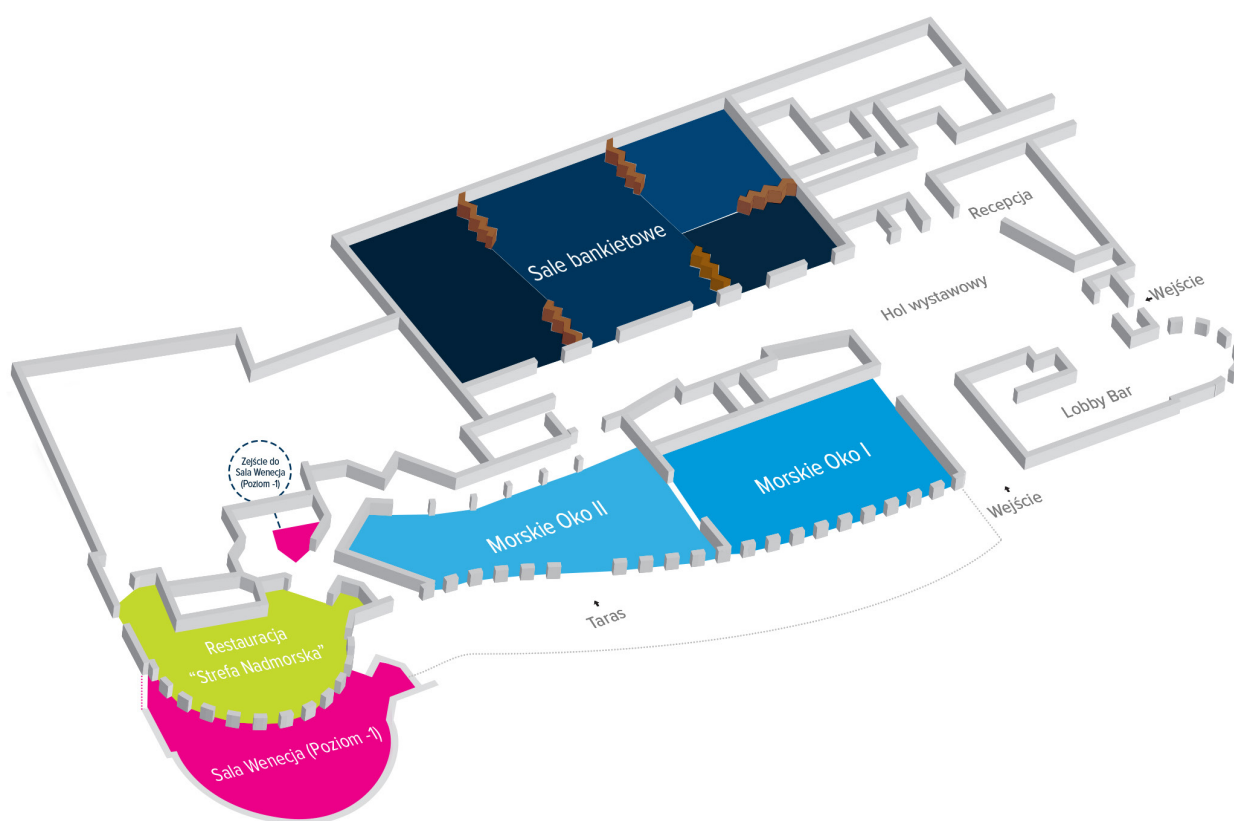
Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu komunijne włączając w to również opcje dań dla dzieci oraz dań wegetariańskich.

- 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.

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

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



NASI EKSPERCI POMOĞĄ 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 kawiozem, 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 młódą marchewką

DESER

Kokosowa panna cotta z marakują i prażonymi migdałami

CENA: 139 PLN /OS.

MENU 2

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

Bulion z pieczonej kaczki z trawą cytrynową, imbiem 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: 139 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 zubrowej, smażone ziemniaki z bekonem i majerankiem i karmelizowane warzywa z korzennymi przyprawami

DESER

Mus z białej czekolady z truskawkami i kremem balsamicznym

CENA: 139 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA

Mus z koziego sera z orzechami i chardonnay, chutney gruszkowy z imbiem i 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: 139 PLN /OS.

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 częściami ziemniaka i zasmażanymi buraczkami
- Kotleciki z indyka w prowansalskim sosie pomidorowym z makaronem świderki i brokułami

CENA: 59 PLN /OS

MENU KOLACJA

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE
Z UROCZYSTYM OBIĄDEM SERWOWANYM.

KOLACJA – PROPOZYCJE (4 LUB 6 DAŃ DO WYBORU)

MISY SAŁATKOWE:

- Sałaty z wędzonym pstrągiem, selerem naciowym, awokado, podgrzybkami 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: 49 PLN /OS.

WYBÓR 6 POZYCJI CENA: 59 PLN /OS.

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

DANIA GORAĆE – SERWOWANE:

- Pieczony stek z rostbefu argentyńskiego z sosem dijon, smażone ziemniaki i zielona sałatka 46 PLN /os.
- Pieczone pół kaczki z suszoną żurawiną, jabłkami i miętą, smażone ziemniaki 52 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) 17 PLN /os.
- Owoce sezonowe w czekoladzie 12 PLN /os.
- Mus czekoladowy z wiśniami 10 PLN /os.
- Panna cotta truskawkowa 10 PLN /os.

NAPOJE:

- Soki owocowe - 1 l 15 PLN /szt.
- Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - 1 l 34 PLN /szt.
- Pepsi / Mirinda / 7 up / Tonic - 0,2 l 6 PLN /szt.
- Kawa Espresso 9 PLN /szt.
- Kawa Cappuccino 10 PLN /szt.
- Kawa Caffè Latte 12 PLN /szt.

WINA:

- Wino czerwone: Cape Pride 2016 Red Blend - 0,75l 60 PLN /szt.
- Wino białe: Cape Pride 2018 White Blend - 075l 60 PLN /szt.
- Vernaccia di San Gimignano Guicciardini Strozzi 88 PLN /szt.
- Los Gansos Gewurztraminer 70 PLN / szt.
- Hazana Tinto 78 PLN / szt.
- Jinda - Lee Shiraz 70 PLN / szt.

Istnieje możliwość dostarczenia własnych ciast i napojów, za podanie których, pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 5 PLN /os. (własne ciasta) 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.

