



UROCZYSTOŚCI



Spotkania to nasza specjalność!

Hotel Nadmorski w Gdyni to przepiękna lokalizacja nad samym morzem, profesjonalna obsługa, doskonała kuchnia oraz wiele lat doświadczenia w organizacji przyjęć, bankietów i uroczystości.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

- Ponad 3000 zorganizowanych uroczystości
- Indywidualne podejście
- Dbłość o szczegóły wydarzenia
- Klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe i restauracyjne
- Wyjątkowa lokalizacja

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

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- KLIMATYZOWANE SALE RESTAURACYJNE I BANKIETOWE;
- UROCZYSTOŚCI NAWET DO 240 OSÓB NA JEDNEJ SALI;
- MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W PLENERZE.

DEKORACJE

- ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW I KRZESEŁ;
- NA ŻYCZENIE WSPÓŁPRACA Z PROFESJONALNYM DEKORATOREM WNĘTRZ.

MENU

- WYKWINTNE I UROZMAICONE MENU;
- KONSULTACJE Z SZEFEM KUCHNI;
- MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁASNYCH CIAST, TORTÓW ORAZ NAPOJÓW (dodatkowa opłata za serwis);
- W OFERCIE RÓWNIEŻ DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE.

PROFESJONALNA OBSŁUGA

- POMOC NASZYCH OPIEKUNÓW;
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA;
- WSPARCIE W WYBORZE OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ;
- PRZYGOTOWANIE SCENY, OBSŁUGA TECHNICZNA;
- NA ŻYCZENIE ORGANIZUJEMY ANIMATORA DLA DZIECI.

Hotel Nadmorski w Gdyni

Doskonałe miejsce do zorganizowania uroczystości z każdej okazji. Przygotujemy dla Państwa ofertę odpowiednią do wielkości i rangi wydarzenia oraz posiadanego budżetu. Zadbamy o najdrobniejszy szczegół, a nasze doświadczenie, pomysłowość i umiejętności pomogą Państwu w zorganizowaniu idealnej imprezy.

Wybór Sali i dekoracje

Wydarzenie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu sal, za wynajem których nie pobieramy należności. Wybór miejsca należy do Państwa, my natomiast zadbamy o dostosowanie go do liczby zaproszonych gości, charakteru uroczystości oraz jej przebiegu. Sale Hotelu Nadmorskiego umożliwiają połączenie wspólnego spotkania wokół stołu z taneczną zabawą lub artystycznym występem.

Sale

- „Morskie Oko”, - do 120 osób
- Sala Bankietowa - do 240 osób (zależnie od ustawienia stołów)
- „Wenecja” - do 70 osób
- Restauracja Strefa Nadmorska - do kameralnego przyjęcia ok. 12 osób

Dekoracje

Zapewniamy eleganckie dekoracje stołów, krzeseł oraz sali. Na Państwa życzenie zorganizujemy współpracę z profesjonalnymi dekoratorami wnętrz.

Oprawa muzyczna

Pomożemy w wyborze oprawy muzycznej. Na życzenie zorganizujemy spotkanie ze współpracującymi z Hotelem zespołami muzycznymi lub DJ'ami.

Menu

Szef Kuchni zadba o starannie dobrane i urozmaicone menu, które oprócz propozycji znajdujących się w naszej bieżącej ofercie, może zostać zmodyfikowane by uwzględnić Państwa preferencje i oczekiwania.

Zestawy menu zawierają napoje takie jak: kawa, herbata oraz woda, serwowane bez ograniczeń.

Napoje alkoholowe:

Proponujemy rabaty przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. W przypadku większych wesel proponujemy rozliczenie budżetu za alkohole w cenach specjalnych, według faktycznego spożycia podczas uroczystości.

Napoje bezalkoholowe:

W ofercie posiadamy pakiet napojów bezalkoholowych w cenie 29zł/os. w tym: soki owocowe, napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes) oraz woda mineralna.

Alkohol we własnym zakresie:

Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi zakupionych poza hotelem i serwowania ich podczas imprezy w cenie 25 zł/os.

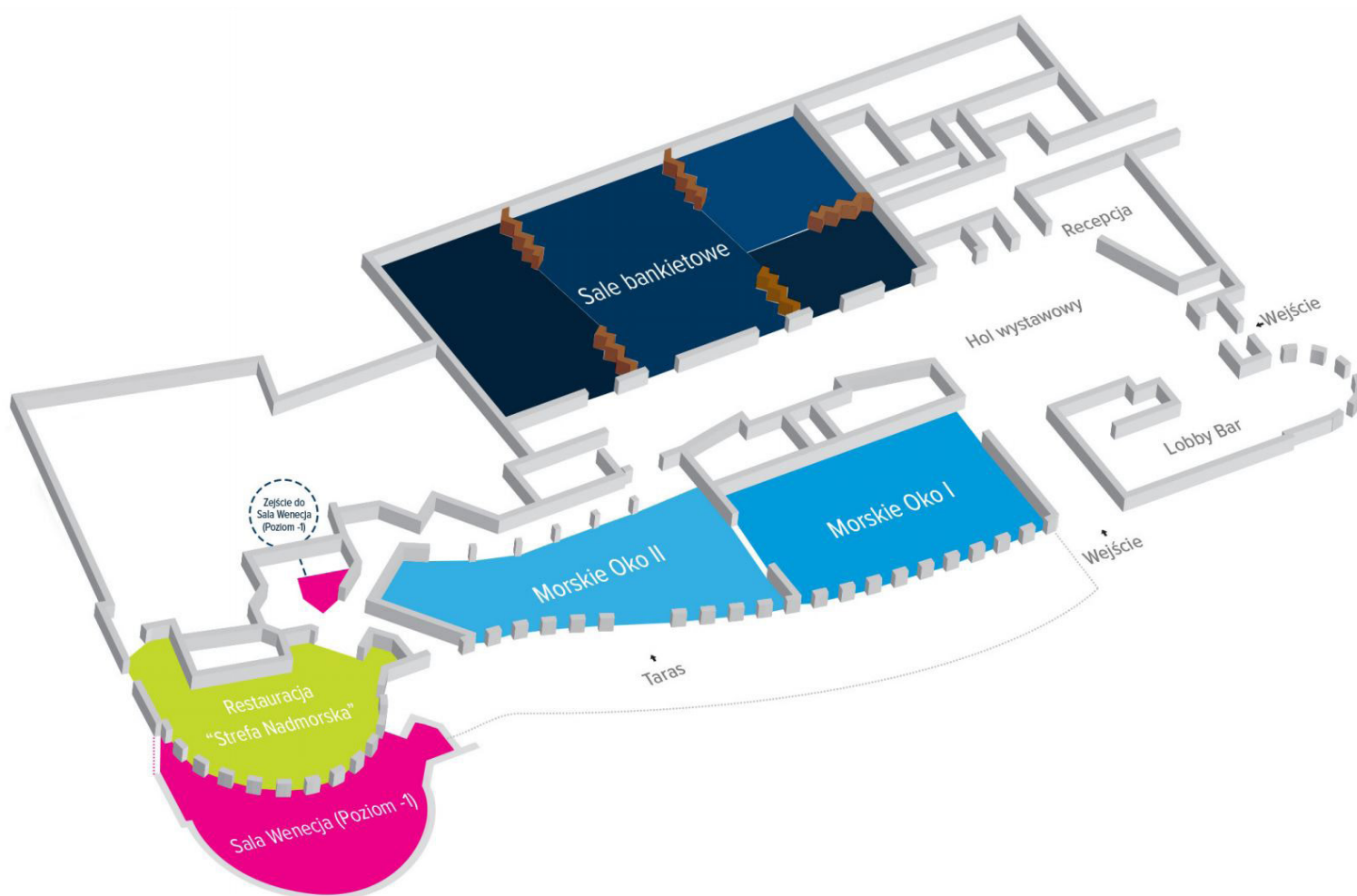
Pokoje dla gości

Organizując uroczystość w naszym hotelu możecie Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W ceny pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie z sauny i siłowni.

W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA. POMOGĄ W WYBORZE MENU, USTAWIENIA I DEKORACJI SALI, OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ, FOTOGRAFA ORAZ INNYCH WAŻNYCH DLA PAŃSTWA ELEMENTÓW PRZYJĘCIA.

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.

PROPOZYCJE MENU

MENU 1

PRZYSTAWKA

Pieczona pierś z kaczki podana z winną galaretką oraz sałatką z buraków i pomarańczy

ZUPA

Krem z karczochów z parmezanem i rozmarynem

DANIE GŁÓWNE

Duszona wołowina po burgundzku podana z grzybami, pieczoną marchewką i ziemniakami z bekonem

DESER

Mus z zielonej herbaty z płatkami czekolady i malinami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 108 PLN /OS.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z kurczaka, kaszy kus-kus, ciecierzycy, papryki, rodzynek i migdałów z dresingiem cytrynowym
- Sałatka z tuńczyka na zielonej sałacie z winogronami, pomarańczami, jabłkami i orzechami włoskimi
- Pieczony rostbef z musem jabłkowo-kaparowym
- Terrina z kurczaka z pistacjami
- Rolada z wędzonego łososia z ziołowym mascarpone
- Pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Płatki pieczonej karkówki na grzance z salsą meksykańską

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 63 PLN /OS.

CENA CAŁOŚCI 171 PLN /OS.

MENU 2

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z sałatką ze świeżych ziół i dressingiem ouzo

ZUPA

Bulion z kaczki z makaronem naleśnikowym

DANIE GŁÓWNE

Pierś z pulardy faszerowana wędzoną gęsiną z warzywami na sosie bordolaises, ziemniaki au gratine, warzywa pieczone

DESER

Duszona gruszka zapiekana z sosem zabaglione

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 101 PLN /OS.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z grillowanego kurczaka curry, rzodkiewki, jajka i szczypiorku
- Sałatka z ogórka i zielonego groszku na sałatach z estragonem, czerwoną cebulą i bekonem
- Łosoś marynowany w sosie sojowym z imbirem
- Galantyna z kurczaka ze szparagami
- Szynka wędzona faszerowana mozzarellą i pieczoną papryką
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Strogonoff wołowy

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 66 PLN /OS.

CENA CAŁOŚCI 167 PLN/OS.

PROPOZYCJE MENU

MENU 3

PRZYSTAWKA

Sałatka z mozzarellą, pomarańczą i szynką parmeńską

ZUPA

Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Grillowany halibut na sosie serowym ze smażonymi warzywami i pieczonymi ziemniakami

DESER

Krem truskawkowy z herbatnikami i sosem migdałowo-pieprzowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 102 PLN /OS.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z matiasa, pomarańczy, avocado i radicchio
- Sałatka z salami, groszku cukrowego, selera i sera dorblue
- Pieczona karkówka, schab i indyk z sosem tatarskim i ćwikłą
- Półmisek wędzonych ryb
- Marynowany matias z sosem śmietanowym i cebulą
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Marynaty (ogórki konserwowe, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Pieczona kaczka z jabłkami (pół kaczki)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 93 PLN /OS.

CENA CAŁOŚCI 195 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA

Sałatka caprese z bazylią i malinowym balsamico

ZUPA

Rosół z warzywami i kluskami

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie porto z puree z pasternaka, pieczoną marchewką i ziemniakami au gratine

DESER

Panna cotta z sosem owocowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 99 PLN /OS.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

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

DANIE GORĄCE

Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA: 58 PLN /OS.

CENA CAŁOŚCI 157 PLN /OS.

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: 46 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: 46 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: 46 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: 46 PLN /OS.