



# PIERWSZA KOMUNIA 2023



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
- 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

### 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 lub cytryną podana w dzbankach.

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

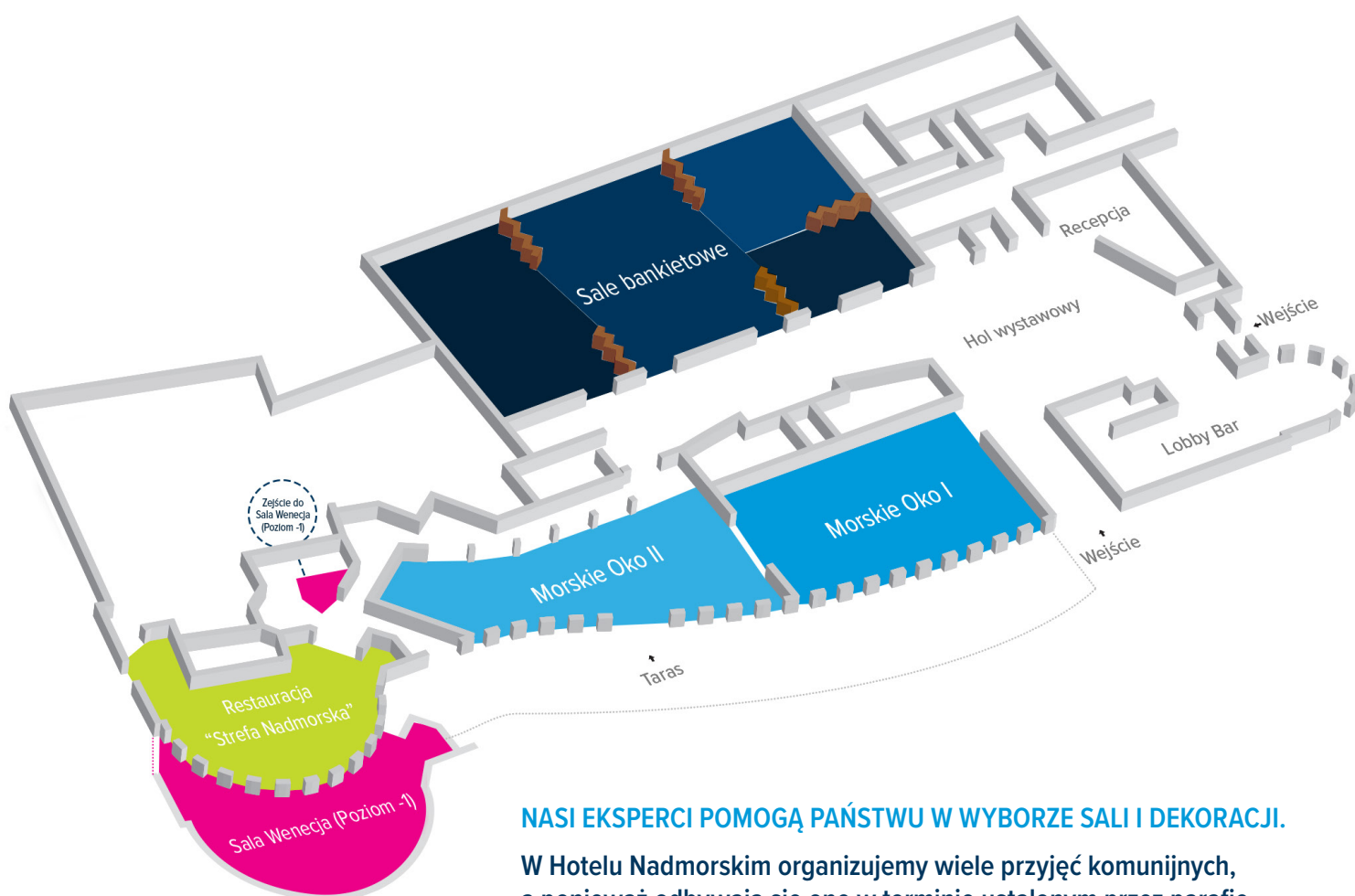
Całodniowe przyjęcie komunijne pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji, jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego: nad samym morzem, wśród zieleni Parku Krajobrazowego. Pomiedzy obiadem a kolacją, możecie Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer malowniczą promenadą -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

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



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

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



### 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 PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

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

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

### 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, puree z selera, borowikami, karmelizowaną młodą marchewką

#### DESER

Kokosowa panna cotta z marakują i prażonymi migdałami

**CENA: 179 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, 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 i karmelową kruszonką

**CENA: 179 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, faszerowane ziemniaki z bekonem, majerankiem, karmelizowane warzywa z korzennymi przyprawami

#### DESER

Mus z białej czekolady z truskawkami i kremem balsamicznym

**CENA: 179 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 MENU

#### 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 owocowym
- Jabłecznik z lodami waniliowymi
- Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

#### NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną lub miętą

#### DANIE GŁÓWNE - do wyboru 1 pozycja

- Panierowany łosoś z frytkami ze słodkich ziemniaków i mizerią
- Grillowane polędwiczki z kurczaka zagrodowego z opiekаными częstkami ziemniaka i zasmażanymi buraczkami
- Kotleciki z indyka w prowansalskim sosie pomidorowym z makaronem świderki i brokułami

**CENA: 69 PLN /OS.**

Wersja z łososiem: **79 PLN /OS.**

## MENU KOLACJA PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK

**PROPOZYCJE MENU I** Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE Z UROCZYSTYM OBIADEM 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 musem mascarpone
- Cukinia faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

#### NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną lub miętą

**CENA: 56 PLN /OS.**

### MENU 2

- 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

#### NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną lub miętą

**CENA: 55 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
- Łosoś z domowej wędzarni z jabłkiem i chrzanem
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

#### NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną lub miętą

**CENA: 88 PLN /OS.**

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

### DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- Strogonoff wołowy **28 PLN /OS.**
- Pieczone udko z kaczki z jabłkami **42 PLN /OS.**
- Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną **22 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) 24 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.

