



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

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.

Propozycje menu umożliwiają zorganizowanie przyjęcia w dwóch formach:

I - Uroczystego, serwowanego 4-daniowego obiadu połączonego z wyserwowaniem tortu.

II - Całodniowego, rodzinnego spotkania – przy wspólnym stole, składającego się z uroczystego, serwowanego 4-daniowego obiadu połączonego z wyserwowaniem tortu, a także półmisek zimnych przekąsek, skomponowanych z wybranej przez Państwa propozycji menu.

Całodniowa uroczystość, pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego nad samym morzem. W trakcie spotkania możecie Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer, malowniczą promenadę, 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.

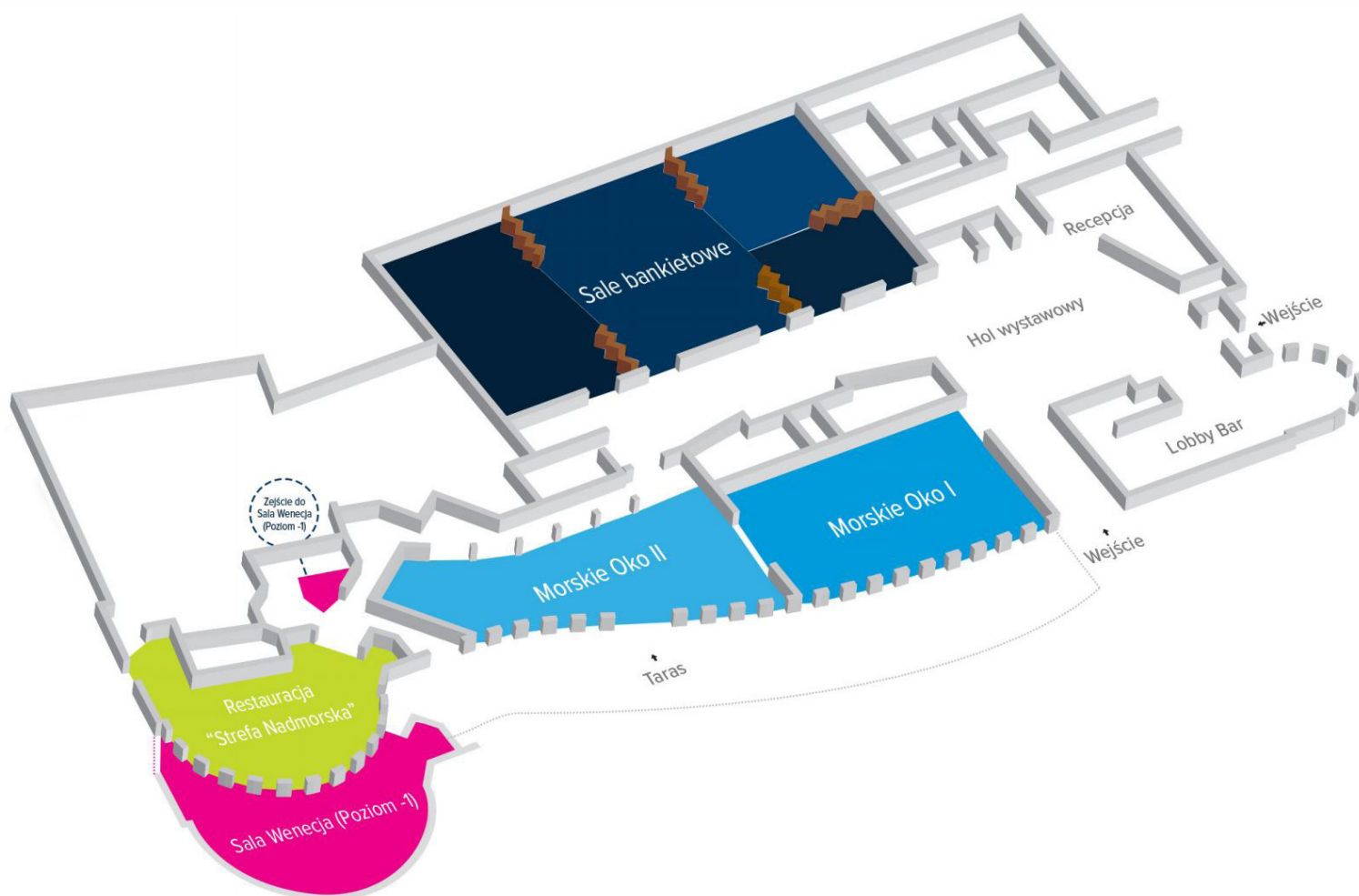
Posiadamy Certyfikat Dobrych Praktyk
wydany przez Polską Organizację Turystyczną.



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.

Maksymalny czas trwania uroczystości - CHRZCINY - do godziny 20:00.
Za nadplanowe godziny zostanie doliczona opłata dodatkowa.

MENU SERWOWANE UROCZYSTY OBIAD PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

W cenę menu wliczona jest woda mineralna niegazowana z cytryną, podawana w dzbankach, którą serwujemy bez ograniczeń.

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

MENU 1

PRZYSTAWKA

Pieczona pierś z kaczki podana z winną galaretką oraz sałatką z karmelizowanych buraków, jabłka i orzechów

ZUPA

Krem z karczochów z gorgonzolą, grzankami i oliwą rozmarynową

DANIE GŁÓWNE

Grillowany halibut z dipem jogurtowym, faszerowanym ziemniakiem i świeżą sałatką

DESER

Crème brûlée

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 146 PLN /OS.

MENU 2

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z sałatką ze świeżych ziół i dressingiem kaparowym

ZUPA

Bulion z kaczki z mięsem i makaronem naleśnikowym

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

Czekoladowe brownie z wiśniami i sorbetem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 138 PLN /OS.

MENU 3

PRZYSTAWKA

Mozzarella z pomarańczą, rukolą, szynką parmeńską i kremem balsamicznym

ZUPA

Krem z topinamburu z wędzoną gęsiną i grissini

DANIE GŁÓWNE

Pieczony łosoś w sosie bernaise na puree z groszku, warzywa karmelizowane i pieczone ziemniaki

DESER

Panna cotta z sosem owocowym

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 143 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA

Mus z wędzonego twarogu z ogórkiem, crostini, rzodkiewką i pumpnikiem

ZUPA

Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana wędzoną gęsiną na sosie tokańskim z polentą, cukinią i smażonym kalaflorem

DESER

Duszona gruszka zapiekana z sosem zabaglione

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 126 PLN /OS.

NAPOJE GORAŃCE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - 11 PLN /OS.
(filiżanka / 1os.)

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

DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości
jednej z poniższych propozycji menu.

W cenę menu wliczona jest woda mineralna niegazowana z cytryną,
podawana w dzbankach, którą serwujemy bez ograniczeń.

MENU 2

ZUPA

Rosół z warzywami i makaronem

DANIE GŁÓWNE

Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym z ryżem i brokułem

DESER

Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 68 PLN /OS.

MENU 1

ZUPA

Krem pomidorowy z bazylią i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Panierowane paluszki z kurczaka z frytkami i buraczkami

DESER

Panna cotta z sosem owocowym

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 66 PLN /OS.

MENU 3

ZUPA

Zupa jarzynowa z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE

Dorsz na parze podany z ziemniakami puree i mizerią

DESER

Galaretkę truskawkowa z lodami czekoladowymi

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 71 PLN /OS.

PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE
Z MENU 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

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 56 PLN /OS.

MENU 2

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

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

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

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 88 PLN /OS.

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 – DODATKOWE PROPOZYCJE DO ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| ■ Strogonoff wołowy | 28 PLN /os. |
| ■ Pieczone udko z kaczki z jabłkami | 42 PLN /os. |
| ■ Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną | 22 PLN /os. |

DESERY:

- | | |
|-----------------|-------------|
| ■ Ciasto domowe | 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. |

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

- | | |
|---|-----------------|
| ■ Oferujemy torty okolicznościowe – w cenie | od 160 PLN /kg. |
|---|-----------------|

Możecie Państwo również dostarczyć własne ciasta, za serowanie których pobieramy dodatkową opłatą w wysokości **10 PLN / os.** (własne ciasta), **10 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.

