



PIERWSZA KOMUNIA 2024



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
- 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 UROCZYŚCIOŚCI
- 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.

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

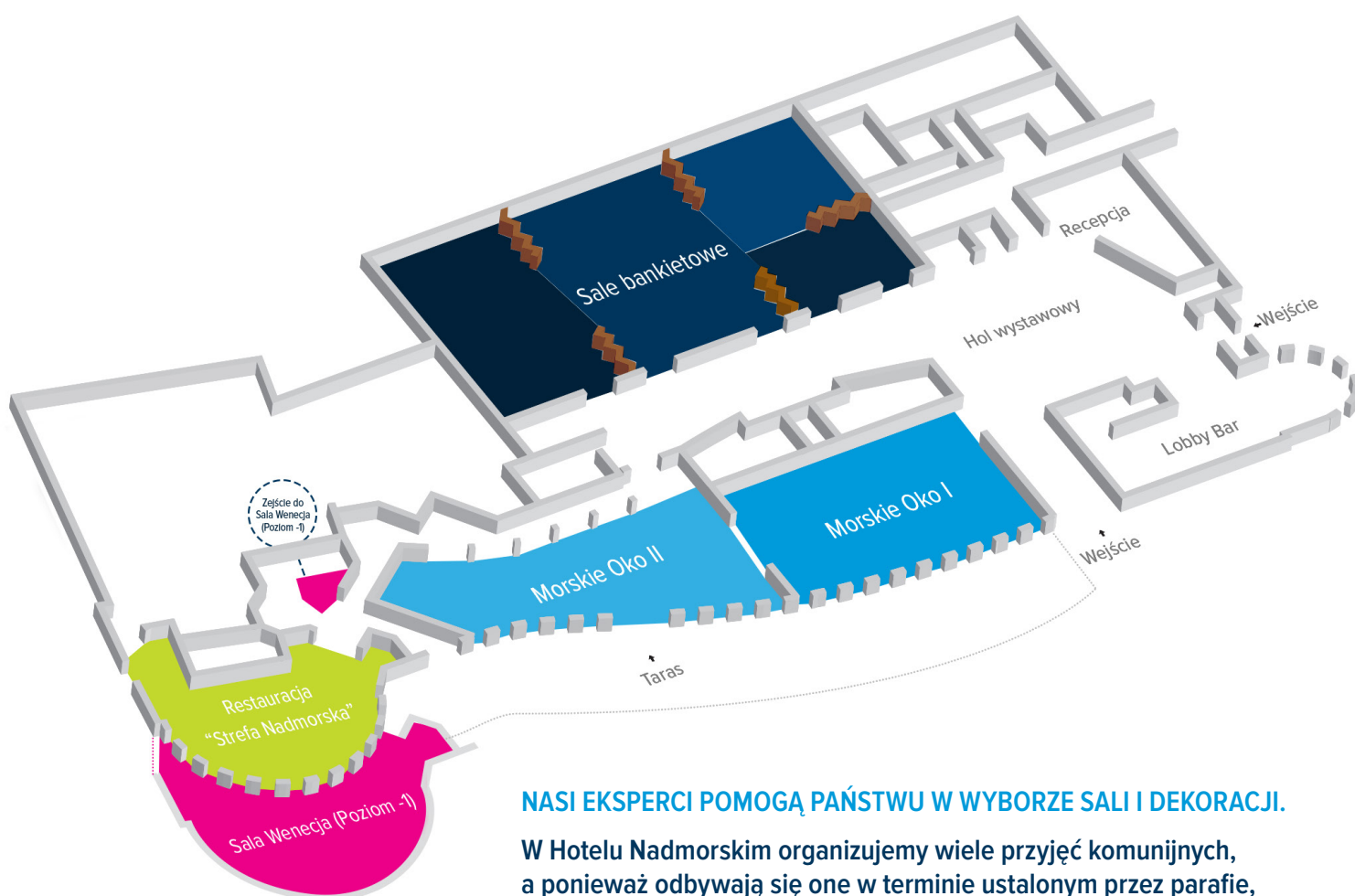
Całodniowe przyjęcie komunijne pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji, jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego: nad samym morzem, wśród zieleni Parku Krajobrazowego. Pomiędzy obiadem a kolacją, możecie Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer malowniczą promenadą -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

Posiadamy Certyfikat Dobrych Praktyk wydany przez Polską Organizację Turystyczną.



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**.

Maksymalny czas trwania uroczystości - KOMUNIA - 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 2

PRZYSTAWKA

Połudwiczka 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 groszku, smażone ziemniaki, szparagi i duszona szalotka

DESER

Sernik truskawkowy z lodami śmietankowymi

CENA: 199 PLN /OS.

NAPOJE GORAĆE (dodatkowo płatne)

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

DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

PROPOZYCJE MENU

ZUPA - do wyboru 1 pozycja

- Rosół z kurczaka zagrodowego z warzywami i makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów z kluskami
- Krem z dyni i mleczka kokosowego

DESER - do wyboru 1 pozycja

- Panna cotta z sosem owocowym
- Jabłecznik z lodami waniliowymi
- Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

MENU 1

PRZYSTAWKA

Łosoś z domowej wędzarni z musem chrzanowym, marynowaną rzodkiewką i grillowanym 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, krokiem z borowikami, buraczkami i karmelizowaną młódą marchewką

DESER

Kokosowa panna cotta z marakują i prażonymi migdałami

CENA: 199 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

Połudwiczka wieprzowa z trawą żubrową w sosie pomarańczowym, faszerowane ziemniaki z bekonem i majerankiem, pieczone warzywa

DESER

Tiramisu

CENA: 199 PLN /OS.

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

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

DANIE GŁÓWNE - do wyboru 1 pozycja

- Panierowany łosoś z frytkami i mizerią
- Grillowany filet z kurczaka zagrodowego z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami
- Klopsiki z indyka w sosie pomidorowym z ryżem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 79 PLN /OS.

Wersja z łososiem: **89 PLN /OS.**

MENU KOLACJA PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

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

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 69 PLN /OS.

MENU 2

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

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 69 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
- Halibut wędzony z sosem tatarskim
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 99 PLN /OS.

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

DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- Strogonoff wołowy
- Pieczone udko z kaczki z jabłkami
- Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną

35 PLN /OS.

49 PLN /OS.

25 PLN /OS.

POLECAMY OPCJE DODATKOWE

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

DESERY:

- Ciasto domowe 30 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.

