



PIERWSZA KOMUNIA



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 Państwa oraz Gości pamięci, jako miła, rodzinna chwila.

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

* opłata za tort według cennika

GWARANTUJEMY WSPARCIE NASZYCH SPECJALISTÓW W:

- ORGANIZACJI UROCZYŚCIOŚCI
- WYBORZE FOTOGRAFA
- WYBORZE MENU
- WYBORZE DEKORATORA CZY FLORYSTY

Korzystając z naszej oferty mają Państwo możliwość 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 oraz uroczystej kolacji w drugiej części dnia.

Propozycja menu kolacji zostanie przygotowana indywidualnie.

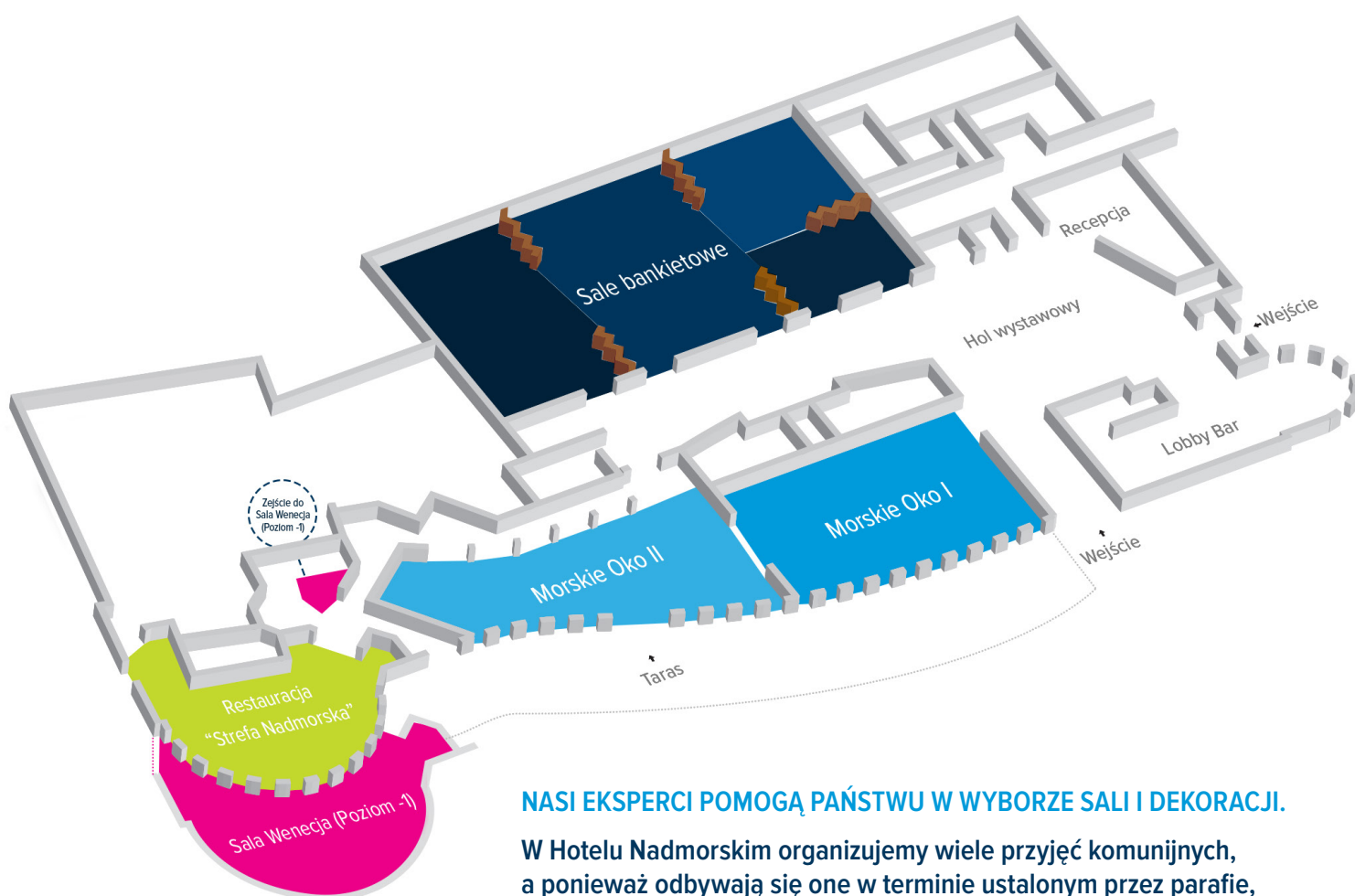
Całodniowe przyjęcie komunijne pozwala skorzystać z dodatkowej atrakcji, jaką jest wyjątkowa lokalizacja Hotelu Nadmorskiego: nad samym morzem, wśród zieleni Parku Krajobrazowego. Pomiędzy obiadem a kolacją, mogą Państwo zaprosić swoich Gości na popołudniowy, rodzinny spacer malowniczą promenadą - Bulwarem 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 1

PRZYSTAWKA

Łosoś z domowej wędzarni z jogurtem chrzanowym, sałatką z jabłkiem i orzechami

ZUPA

Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Zrazy wołowe duszone w czerwonym winie z ziemniakami au gratin, purée z selera, borowikami, buraczkami i karmelizowaną młodą marchewką

DESER

Tiramisu z czekoladą

CENA: 269 PLN /OS.

MENU 2

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

Bulion z pieczonej kaczki aromatyzowany trawą cytrynową i imbirem z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Łosoś w sosie krewetkowym na puree z groszku, smażone ziemniaki, szparagi i duszona szalotka

DESER

Sernik malinowy z lodami śmietankowymi

CENA: 269 PLN /OS.

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - 15 PLN /OS. (filiżanka / 1os.)

DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

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

PROPOZYCJE MENU

ZUPA - do wyboru 1 pozycja

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

DANIE GŁÓWNE - do wyboru 1 pozycja

- Panierowany dorsz z frytkami i mizerią
- Grillowany filet z kurczaka zagrodowego z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami

DESER - do wyboru 1 pozycja

- Ciasto czekoladowe z lodami truskawkowymi
- Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 109 PLN /OS.

POLECAMY OPCJE DODATKOWE

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

DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- Strogonoff wołowy 42 PLN /OS.
- Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną 35 PLN /OS.

DESERY:

- Ciasto domowe - patera ciast (np.:szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) 39 PLN /os.

NAPOJE:

- Soki owocowe - (jabłkowy, pomarańczowy) 1 l 20 PLN /szt.
- Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - 0,3 l 18 PLN /szt.
- Pepsi / 7 up / Tonic - 0,2 l 15 PLN /szt.

WINA:

- Wino czerwone: Domowe | wytrawne - Italy 70 PLN /szt.
- Wino białe: Domowe | wytrawne - Italy 70 PLN /szt.
- Zafrico Red Semi-Dry | półwytrawne - South Africa 118 PLN /szt.
- Zafrico White Semi-Dry | półwytrawne - South Africa 118 PLN /szt.
- Conde De Aliente Semi Dulce Blanco | półsłodkie - D.O. La Mancha | Hiszpania 98 PLN /szt.
- Conde De Aliente Semi Dulce Tinto | półsłodkie - D.O. La Mancha | Hiszpania 98 PLN /szt.

OFERTA TORTY KOMUNIJNE

ARKADIA

Puszysty biszkopt o smaku czekoladowym, przełożony czekoladową śmietanką z chrupkami oraz delikatną śmietanką połączoną z konfiturą z czarnych porzeczek.

ROYAL

Puszysty ciemny biszkopt, przełożony czekoladą z chrupkami i czekoladową delikatną śmietanką połączoną z drobnymi bezami.

RAFAELLO

Puszysty, delikatny jasny biszkopt, przełożony śmietanką i kremem kokosowym z prażonymi migdałami.

MALINOWO - BEZOWY

Delikatny mus z konfitury malinowej przekładany bezami.

ALASKA MALINOWA

Puszysty biszkopt o smaku czekoladowym, przełożony delikatną naturalną śmietanką połączoną z musem malinowym.

ALASKA TRUSKAWKOWA

Puszysty biszkopt o smaku czekoladowym, przełożony delikatną śmietanką połączoną z musem truskawkowym.

ALASKA MANGO – MARAKUJA

Puszysty biszkopt o smaku czekoladowym, przełożony delikatną naturalną śmietanką połączoną z musem mango - marakuja z kawałkami owoców.



CENA: 29 PLN /PORCJA* - (ok. 110 g)

* torty sprzedawane są w całości a ich wielkość dostosowana jest do ilości zamówionych porcji.

Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu, za podanie którego pobieramy opłatę dodatkową 15 PLN /OS.

Przy wyborze tej oferty, prosimy pamiętać, że ze względu na przepisy sanitarne, do dostarczonych przez Państwo tortów należy dołączyć paragon potwierdzający miejsce ich zakupu.

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany oferty KOMUNIA.