



PIERWSZA KOMUNIA

OFERTA NA 2027 ROK



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
- ŚCIANKA TEMATYCZNA DO ZDJĘĆ
- POKÓJ ZABAW DLA DZIECI

* opłata za tort według cennika

GWARANTUJEMY WSPARCIE NASZYCH SPECJALISTÓW W:

- ORGANIZACJI UROCZYŚTOŚCI
- 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 POMOGA 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

Możecie Państwo skomponować menu 4-daniowego obiadu z poniższych propozycji.

Prosimy o wybór dla Gości jednej kompozycji 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.

PROPOZYCJE MENU

PRZYSTAWKA

- do wyboru 1 z poniższych propozycji

- Łosoś z domowej wędzarni z jogurtem chrzanowym, sałatką z jabłkiem, rzodkiewką i orzechami
- Polędwiczka pieczona w miodzie, z kremem z suszonych śliwek, zielonym aioli, marynowanym ogórkiem i pumpnikiem

ZUPA

- do wyboru 1 z poniższych propozycji

- Zupa krem ze szparagów z olejem dyniowym i prażonymi pestkami
- Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów z kluskami

DANIE GŁÓWNE

- do wyboru 1 z poniższych propozycji

- Duszona wołowina w sosie żubrowym z grzybami z grillowanym ziemniakiem, purée z pasternaka, karmelizowanymi buraczkami i młódą marchewką
- Łosoś w sosie mango z limonką na puree z groszku i mięty, młode ziemniaki, szparagi i glazurowana szalotka
- Kaczka teriyaki z orientalnymi warzywami i ryżem

DESER

- do wyboru 1 z poniższych propozycji

- Tiramisu
- Sernik z truskawkami i lodami czekoladowymi
- Panna cotta z sosem i truskawkami

CENA 4-DANIEWEGO MENU: 269 PLN /OS.

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

- wybór 1 z opcji

- Kawa, herbata - 15 PLN /OS. (filizanka / 1os.)
- BUFET KAWOWY - Kawa, herbata bez limitu - 36,90 PLN /OS.

DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

Możecie Państwo skomponować 3-daniowy zestaw obiadowy dla dzieci, wybierając dania z przygotowanych propozycji.

CENA: 99 PLN /OS.

PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

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

- Panna cotta z sosem i truskawkami
- Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

PÓŁMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE
Z MENU SERWOWANYM

PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

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: 66 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
- Pasztet 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: 98 PLN /OS.

MENU 2

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

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 65 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.
- Danie dla dzieci:
Naleśniki na ciepło z serkiem waniliowym owocami i bitą śmietaną 30 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.

OFERTA TORTY KOMUNIJNE

ARKADIA

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

ROYAL

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

DELICJE

Czekoladowe biszkopty nasączone aromatycznym sokiem z cytrusów, przełożone musem czekoladowym z dodatkiem pomarańczy i galaretką.

ALASKA MANGO – MARAKUJA

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

CYTRYNOWY

Jasny biszkopt, kremowa śmietanka, lemon curd, chrupiąca beza i krem cytrynowy na bazie włoskiego serka mascarpone.

PISTACJOWO - MALINOWY

Puszyste jasne biszkopty przełożone delikatnymi kremami: pistacjowym i malinowym na bazie prawdziwej śmietany.

CENA: 35 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.

