



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 **2500** 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.

II - Całodniowego, rodzinnego spotkania – przy wspólnym stole, składającego się z uroczystego, serwowanego 4-daniowego obiadu oraz kolacji w drugiej części dnia.

Propozycja menu kolacji zostanie przygotowana indywidualnie.

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 promenadą, 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.

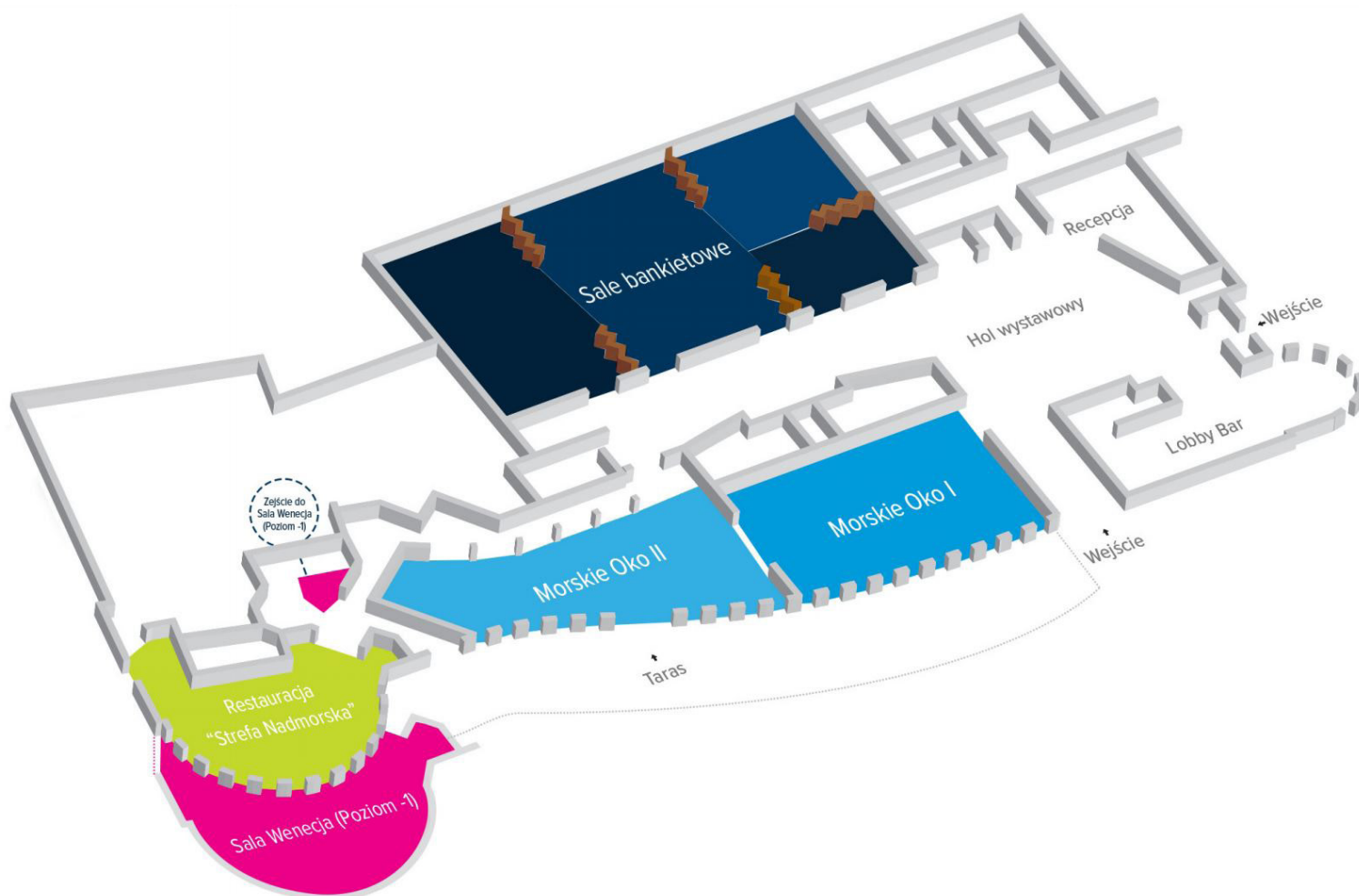
Posiadamy Certyfikat Dobrych Praktyk
wydany przez Polską Organizację Turystyczną.



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.

Organizacja uroczystości w sali na wyłączność za dodatkową opłatą.

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: 168 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 gratin

DESER

Czekoladowe brownie z wiśniami i sorbetem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 159 PLN /OS.

MENU 3

PRZYSTAWKA

Mozzarella z pomarańczą, rukolą, szynką parmeńską i kremem balsamicznym

ZUPA

Krem z topinamburu z wędzoną gęsina i grissini

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

Panna cotta z sosem owocowym

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 164 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 gęsina na sosie tokańskim z polentą, cukinią i smażonym kalafiosem

DESER

Duszona gruszka zapiekana z sosem zabaglione

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 145 PLN /OS.

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

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

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

Galaretka truskawkowa z lodami czekoladowymi

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 71 PLN /OS.

POLECAMY OPCJE DODATKOWE

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

DANIA GORĄCE – SERWOWANE:

- Strogonoff wołowy
- Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną

39 PLN /OS.

30 PLN /OS.

DESERY:

- Ciasto domowe - patera ciast (np.:szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe)

35 PLN /os.

NAPOJE:

- Soki owocowe - (jabłkowy, pomarańczowy) 1 l
- Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - 0,3 l
- Pepsi / 7 up / Tonic - 0,2 l

20 PLN /szt.

18 PLN /szt.

15 PLN /szt.

WINA:

- Wino czerwone: Domowe **■ wytrawne - Italy**
- Wino białe: Domowe **■ wytrawne - Italy**
- Zafrico Red Semi-Dry **■ półwytrawne - South Africa**
- Zafrico White Semi-Dry **■ półwytrawne - South Africa**
- Conde De Aliente Semi Dulce Blanco **■ półsłodkie - D.O. La Mancha | Hiszpania**
- Conde De Aliente Semi Dulce Tinto **■ półsłodkie - D.O. La Mancha | Hiszpania**

70 PLN /szt.

70 PLN /szt.

118 PLN/szt.

118 PLN/szt.

98 PLN /szt.

98 PLN /szt.

OFERTA TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

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: 25 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.