HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl



CHRZCINY

Chrzciny 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
- Dbałość 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, składajacego 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**
- **Krzesełka dla najmłodszych**
- **Profesjonalną obsługę kelnerską**

Gwarantujemy wsparcie naszych specjalistów w:

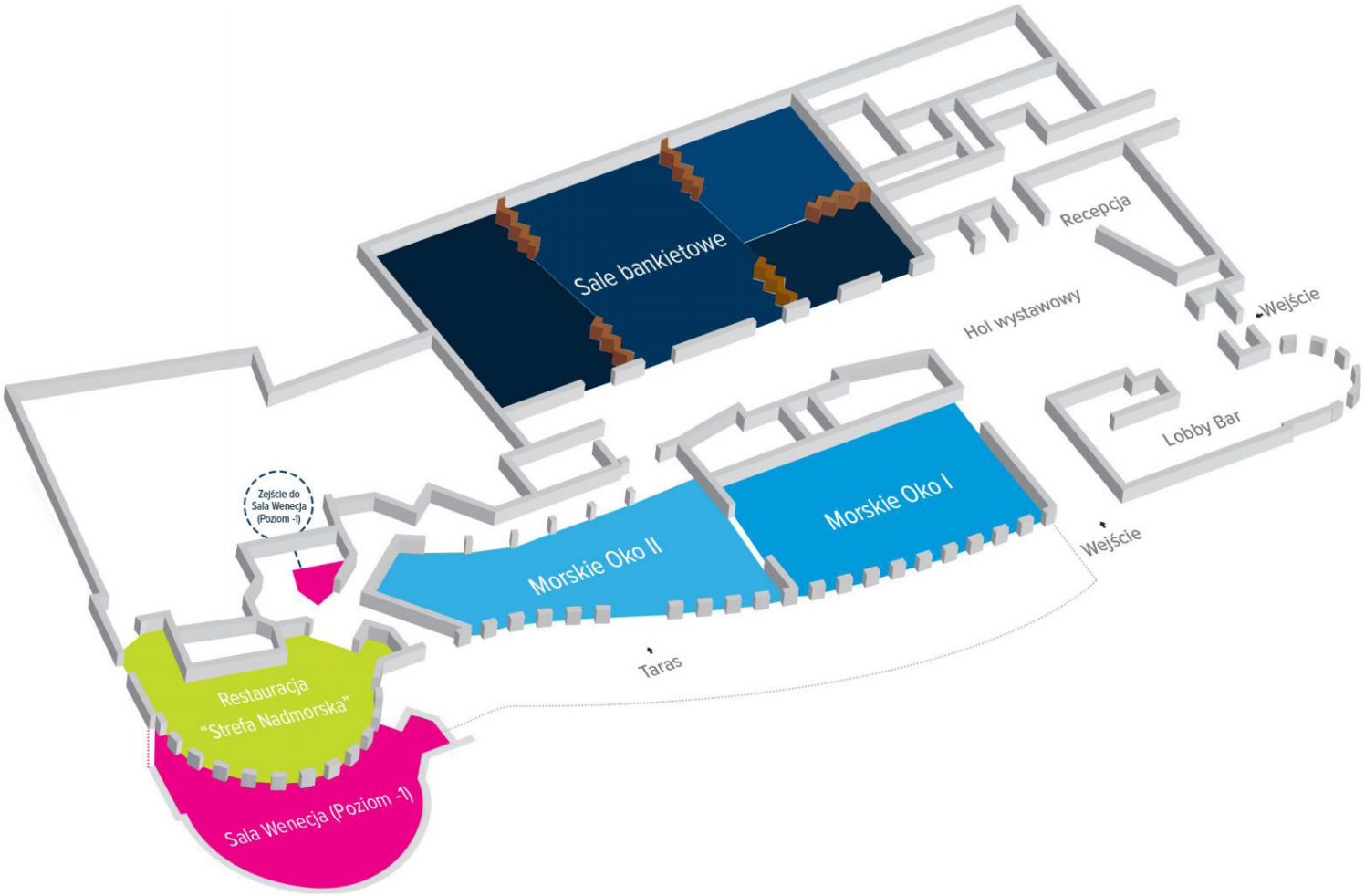
- **Organizacji uroczystości**
- **Wyborze Menu**

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.

HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl

Oferta ważna od 02.10.2025 r.

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 brulée

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, buraczkiem i ziemniakami au gratine

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 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: 164 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA
Mus z wędzonego twarogu z ogórkiem, crostini, rzodkiewką i pumperniklem

ZUPA
Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE
Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana wędzoną gęsiną na sosie toskańskim z polentą, cukinią i smażonym kalafiorem

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 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 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 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	39 PLN /OS.
Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną	30 PLN /OS.

DESERY:

Ciasto domowe - patera ciast (np.:szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe)	35 PLN /os.

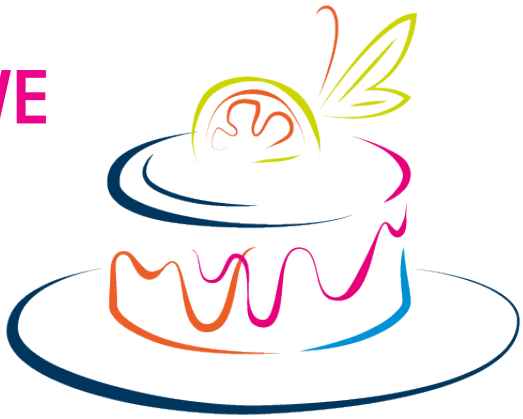
NAPOJE:

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 ǀ wytrawne - Italy	70 PLN /szt.
Wino białe: Domowe ǀ wytrawne - Italy	70 PLN /szt.
Zafrico Red Semi-Dry ǀ półwytrawne - South Africa	118 PLN /szt.
Zafrico White Semi-Dry ǀ półwytrawne - South Africa	118 PLN /szt.
Conde De Aliente Semi Dulce Blanco ǀ półsłodkie - D.O. La Mancha ǀ Hiszpania	98 PLN /szt.
Conde De Aliente Semi Dulce Tinto ǀ półsłodkie - D.O. La Mancha ǀ Hiszpania	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 iczekoladową delikatną śmietanką połączoną z drobnymi bezami.

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

MALINOWO - BEZOWY
Delikatny mus z konfitury malinowej przekładany bezami.

ALASKA MANGO – MARAKUJA
Puszysty 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: 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.