HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl



UROCZYSTOŚCI

Spotkania to nasza specjalność!

Hotel Nadmorski w Gdyni to przepiękna lokalizacja nad samym morzem, profesjonalna obsługa, doskonała kuchnia oraz wiele lat doświadczenia w organizacji przyjęć, bankietów i uroczystości.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

- Ponad **3000** zorganizowanych uroczystości
- Indywidualne podejście
- 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.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- KLIMATYZOWANE SALE RESTAURACYJNE I BANKIETOWE;
- UROCZYSTOŚCI NAWET DO 240 OSÓB NA JEDNEJ SALI;
- MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W PLENERZE.

DEKORACJE

- ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW I KRZESEŁ;
- NA ŻYCZENIE WSPÓŁPRACA Z PROFESJONALNYM DEKORATOREM WNĘTRZ.

MENU

- WYKWINTNE I UROZMAICONE MENU;
- MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁASNEGO TORTU ORAZ ALKOHOLI (dodatkowa opłata za serwis);
- W OFERCIE RÓWNIEŻ DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE.

PROFESJONALNA OBSŁUGA

- POMOC NASZYCH OPIEKUNÓW;
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA;
- WSPARCIE W WYBORZE OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ;
- PRZYGOTOWANIE SCENY, OBSŁUGA TECHNICZNA;
- NA ŻYCZENIE ORGANIZUJEMY ANIMATORA DLA DZIECI.

Hotel Nadmorski w Gdyni

Doskonałe miejsce do zorganizowania uroczystości z każdej okazji. Przygotujemy dla Państwa ofertę odpowiednią do wielkości i rangi wydarzenia oraz posiadanego budżetu. Zadbamy o najdrobniejszy szczegół, a nasze doświadczenie, pomysłowość i umiejętności pomogą Państwu w zorganizowaniu idealnej imprezy.

Wybór sali i dekoracje

Wydarzenie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu sal. Wybór miejsca należy do Państwa, my natomiast zadbamy o dostosowanie go do liczby zaproszonych gości, charakteru uroczystości oraz jej przebiegu. Sale Hotelu Nadmorskiego umożliwiają połączenie wspólnego spotkania wokół stołu z taneczną zabawą lub artystycznym występem.

SALE

- **„Morskie Oko”**, - do 120 osób
- **Sala Bankietowa** - do 240 osób (zależnie od ustawienia stołów)
- **„Wenecja”** - do 70 osób
- **Restauracja Strefa Nadmorska** do kameralnego przyjęcia ok. 12 osób

DEKORACJE

Zapewniamy eleganckie dekoracje stołów, krzeseł oraz sali. Na Państwa życzenie zorganizujemy współpracę z profesjonalnymi dekoratorami wnętrz.

OPRAWA MUZYCZNA

Pomożemy w wyborze oprawy muzycznej. Na życzenie zorganizujemy spotkanie ze współpracującymi z Hotelem zespołami muzycznymi lub DJ`ami.

Menu

Szef Kuchni zadba o starannie dobrane i urozmaicone menu, które oprócz propozycji znajdujących się w naszej bieżącej ofercie, może zostać zmodyfikowane by uwzględnić Państwa preferencje i oczekiwania.

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Proponujemy specjalne ceny przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. W przypadku większych wesel proponujemy rozliczenie budżetu za alkohole w cenach specjalnych, według faktycznego spożycia podczas uroczystości.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

W ofercie posiadamy pakiet napojów bezalkoholowych w cenie **40 zł/os.** w tym: soki owocowe, napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) oraz woda mineralna.

ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi zakupionych poza hotelem i serwowania ich podczas imprezy w cenie **40 zł/os.**

Pokoje dla Gości

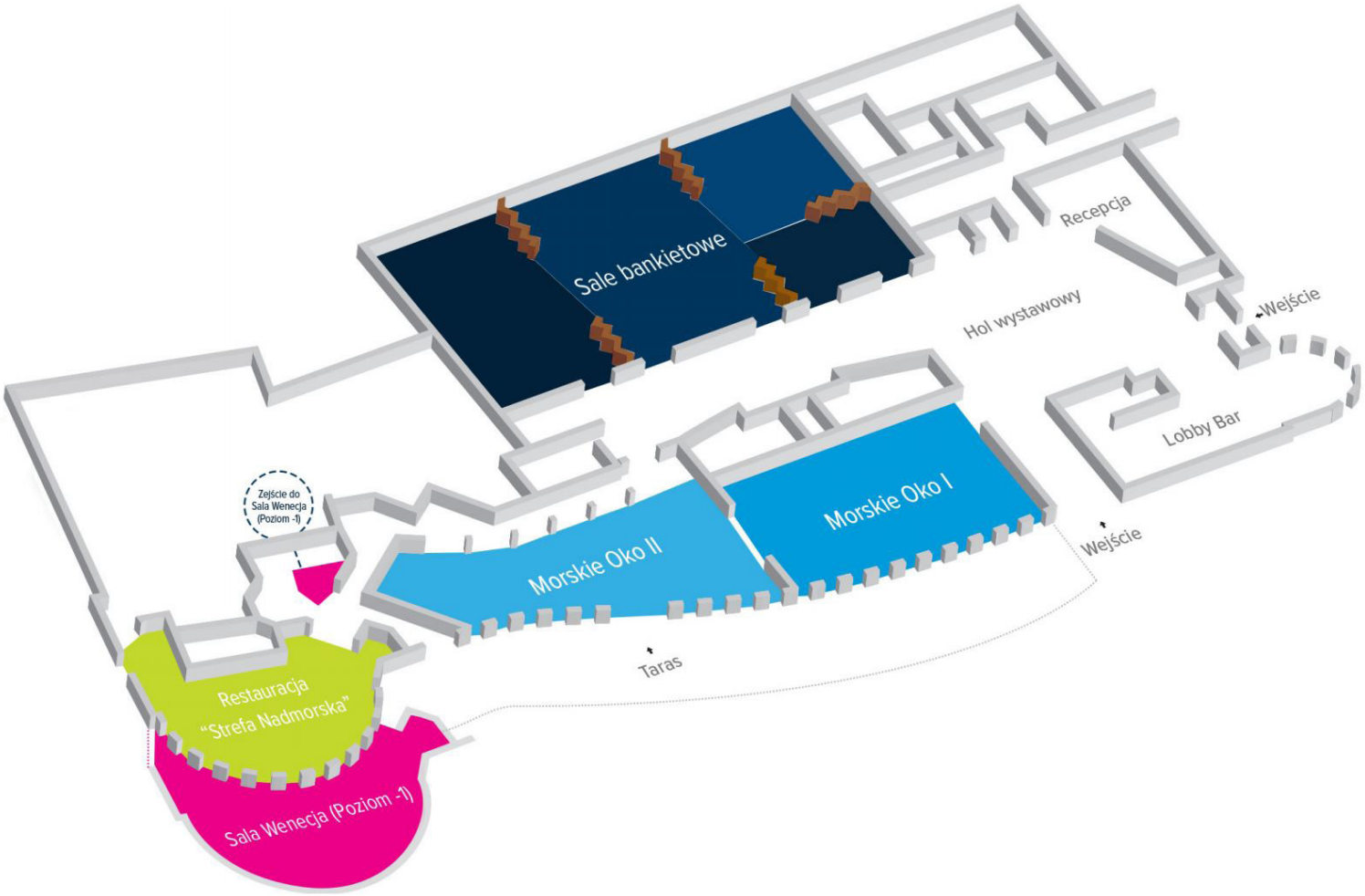
Organizując uroczystość w naszym hotelu możecie Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W ceny pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie z siłowni.

W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIEJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA. POMOGĄ W WYBORZE MENU, USTAWIENIA I DEKORACJI SALI, OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ, FOTOGRAFA ORAZ INNYCH WAŻNYCH DLA PAŃSTWA ELEMENTÓW PRZYJĘCIA.

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.

Uroczystości organizujemy do godziny 24:00*
(kameralne uroczystości do 15 osób organizujemy do godziny 21:00*)
*przedłużenie uroczystości wiąże się z dodatkową opłatą.

Organizacja uroczystości w sali na wyłączność - za dodatkową opłatą.

MENU SERWOWANE

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

PRZYSTAWKA
Mozzarella z pomarańczą, rukolą, szynką parmeńską i kremem balsamicznym

ZUPA
Krem z topinamburu z wędzoną gęsiną i grissini

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

DESER
Panna cotta z sosem owocowym

CENA: 159 PLN /OS.

MENU 2

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

ZUPA
Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE
Kotlet de volaille z masłem, ziemniaki purre i mizerią

DESER
Patery ciast domowych

CENA: 159 PLN /OS.

MENU 3

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

CENA: 169 PLN /OS.

MENU 4

PRZYSTAWKA
Pieczona pierś z kaczki podana z winną galaretką oraz sałatką z karmelizowanych buraków, jabłka i orzechów

ZUPA
Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE
Grillowany halibut z dipem jogurtowym, faszerowanym ziemniakiem i świeżą sałatką

DESER
Crème brulée

CENA: 179 PLN /OS.

MENU 5

PRZYSTAWKA
Mozzarella z pomarańczą, rukolą, szynką parmeńską i kremem balsamicznym

ZUPA
Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE W PÓŁMISKACH
Grillowany halibut z dipem jogurtowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie porto
Ziemniaki pieczone
Karmelizowane buraki
Świeża sałatka

DESER
Patery ciast domowych

CENA: 209 PLN /OS.

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.

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 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.

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.

POLECAMY
OPCJE DODATKOWE

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

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.**

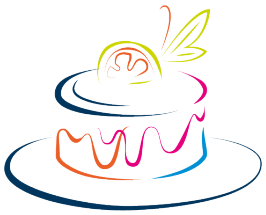
NAPOJE:

Kawa, Herbata (1 filiżanka na osobę)	**15 PLN /szt.**
Bufet kawowo -herbaciany	**29 PLN /szt.**
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.