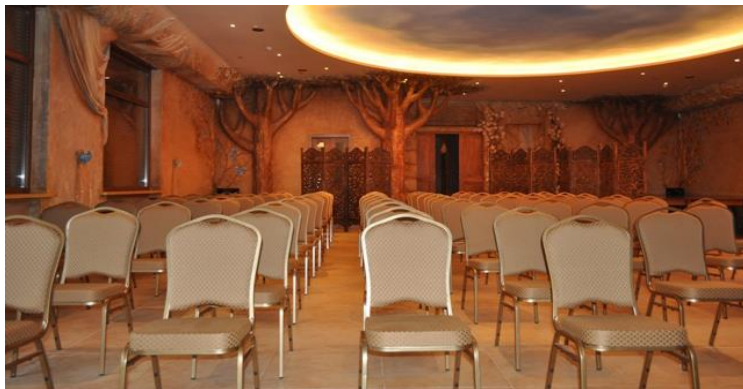




HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA OFERTA KONFERENCYJNO – BANKIETOWA



Wynajem Sali:

- do 7 godzin z projektorem
- powyżej 7h-10h z projektorem

W przypadku wynajmu pokoi i korzystaniu z oferty gastronomicznej stosujemy rabaty na wynajem Sali.

Mamy do zaoferowania dwie sale :

Sala Józefa 75m² - wyposażenie: 70 krzeseł, LCD z możliwością podłączenia komputera, nagłośnienie, DVD, drink bar, ogródek, WiFi- wynajem wyłącznie w weekendy (sala jest dostępna tylko w przypadku rezerwacji wszystkich pokoi od poniedziałku, do czwartku)

Sala Jacoba 170m² - wyposażenie: 130 krzeseł, pełne zaciemnienie, nagłośnienie, projektor, ekran, flipchart, ogródek, WiFi, Internet przewodowy- możliwość wynajmu w każdy dzień.

Mikrofony

Flipchart

Toalety, szatnia, parking, wifi - bezpłatne

Dla konsumpcji powyżej 49zł/osobę (dla grup od 35 osób) wynajem Sali z 50% rabatem.

Dysponujemy własnym zapleczem kuchennym.

I. PPRZERWY KONFERENCYJNE

- **Zestaw A PRZERWA KAWOWA (napoje ciepłe 2 sesje)**
 - kawa
 - herbata
 - woda mineralna bez ograniczeń
- **Zestaw A1 PRZERWA KAWOWA (bez ograniczeń)**
 - kawa bez ograniczeń
 - herbata bez ograniczeń
 - woda mineralna bez ograniczeń
- **Zestaw B PRZERWA NA NAPOJE (napoje ciepłe 2 sesje)**
 - kawa
 - herbata
 - woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
 - sok owocowy (200 ml/osobę)
- **Zestaw B1 PRZERWA NA NAPOJE (bez ograniczeń)**
 - kawa bez ograniczeń
 - herbata bez ograniczeń
 - woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
 - sok owocowy bez ograniczeń
- **Zestaw C SŁODKA PRZERWA KAWOWA (napoje ciepłe 2 sesje)**
 - kawa
 - herbata
 - woda mineralna
 - ciastka deserowe MIX (100g/osobę)
- **Zestaw D SŁODKA PRZERWA KAWOWA (napoje ciepłe 2 sesje)**
 - kawa
 - herbata
 - woda mineralna
 - sok owocowy (200 ml/osobę)
 - ciastka deserowe MIX (100g/osobę)
- **Zestaw E PRZERWA KAWOWA Z PRZEKĄSKĄ**
 - kawa (200 ml)
 - herbata (200 ml)
 - woda mineralna (250 ml)
 - kanapki , przekąski (2szt./os)

- **Zestaw F PRZERWA KAWOWA Z WYROBAMI CUKIERNICZYMI**

- kawa (200 ml)
- herbata (200 ml)
- woda mineralna (250 ml)
- wyroby cukiernicze: sernik, jabłecznik, ciasteczka deserowe, babka, rolada owocowa (do wyboru 3 pozycje/2 porcje na osobę/60g porcja)

- **Zestaw G PRZERWA KAWOWA Z WYROBAMI CUKIERNICZYMI**

- kawa (200 ml)
- herbata (200 ml)
- woda mineralna (250 ml)
- sok 0,25l/osobę
- owoce 100g/osobę
- wyroby cukiernicze: sernik, jabłecznik, ciasteczka deserowe, babka, rolada owocowa (do wyboru 3 pozycje/2 porcje na osobę 60g porcja)

Dodatkowo polecamy:

Kanapka z dekoracją:

- Kanapka z serem żółtym
- Kanapka z szynką
- Kanapka z kiełbasą suchą
- Kanapka z polędwicą drobiową
- Kanapka z łososiem wędzonym
- Kanapka z twarogiem wiejskim
- Kanapka z pastą pomidorową
- Kanapka z pastą jajeczną
- Kanapka z pastą z makreli wędzonej
- Kanapka z pastą serowo-czosnkową

Salatka:

- Grecka
- Bawarska
- Jarzynowa
- Makaronowa z warzywami
- Ryżowa z warzywami i owocami
- Gyros
- Nicejska

II. BUSINESS LUNCH

W cenie (lunch jednodaniowy), (lunch dwudaniowy) , (lunch dwudaniowy z napojem).

Zupy:

- rosół z makaronem własnej manufaktury,
- barszcz zabielany z ziemniakami puree lub uszkami,
- cebulowa,
- krupnik,
- grochówka,
- chłodnik (sezonowo),
- krem z białych warzyw ,
- krem porowy,
- krem z zielonego groszku,
- krem z pomidorów,
- krem z dyni (sezonowo).

Drugie danie :

- Pieczona karkówka, ziemniaki gotowane, buraki
- Kotlet panierowany , ziemniaki , surówka z białej kapusty
- Roladka z kurczaka z fetą i ananasem z ryżem i marchewką
- Grillowana pierś z kurczaka, frytki marchewka al dente
- Potrawka z kurczaka z ryżem
- Sakiewka drobiowa Księcia Józefa 9ser , szynka, papryka) z ziemniakami i buraczkami
- Żeberka w sosie pieczeniowym z ziemniakami puree i buraczkami
- Szaszłyk drobiowy z ryżem i sosem czosnkowym
- Najlepszy z drobiu (kotlet de volaille) ziemniaki, surówka z białej kapusty
- Gołąbki z własnej manufaktury ziemniaki puree
- Stroganow z kurczaka z kluskami półfrancuskimi
- Schab na placku ziemniaczanym w sosie z pomidorów
- Grillowany schab sos czosnkowy ziemniaki puree, surówka
- Makaron „ Prima Vera „ z kurczakiem i warzywami
- Makaron wegański z warzywami
- Wegańskie kotleciki warzywne z frytkami i marchewką
- Szare kluchy babuni z boczkiem, kapustą zasmażaną

* Woda w dzbankach GRATIS

Napoje do wyboru:

- Kawa
- Herbata
- Piwo
- Sok
- Kompot
- Wino

DESERY

Desery do wyboru:

- Szarlotka z kulką lodów
- Sernik na gorąco z sosem wiśniowym
- Deser lodowy z bitą śmietaną
- Deser czekoladowy z wiśniami
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem owocowym
- Tiramisu
- Deser truskawkowy sorbet z bitą śmietaną i gałką lodów
- Brauni 120g/porcja
- Wyroby cukiernicze mix (2 porcje/osobę – 60g/porcja) /do wyboru: sernik, jabłecznik, babka, babeczki owocowe, brzdąc, ciastko owocowe z galaretką

Dodatkowo Dania Extra do wyboru:

- Płonąca szynka show kulinarny min. Z ziemniakami opiekany i 2 sosami do wyboru (ok. 200g/osobę) min 35 osób
- Pierś/noga z kaczki w pieczonych jabłkach z pieca
- Golonka po bawarsku
- Zraz staropolski wołowy
- Medaliony cielęce w sosie kurkowym
- Łosoś z pieca w ziołach
- Sandacz pieczony w sosie cytrynowym
- Pstrąg z pieca w migdałach
- Szaszłyki rybne

Zimna płyta:

Półmisek mięsnych różności (galantynki wielosmakowe, schab nadziewany tartiną z suszonych pomidorów, karkówka nadziewana śliwką, szparagi w szynce) serwowane na zimno

- Koreczki mieszane (4szt/porcja)
- Tatar wielo-porcyjny (gotowy, przyprawiony) 80g
- Tatar z łososią wędzonego z tostem 80g
- Galantynki z kurczaka nadziewane (warzywa, morela, farsz mięsny, pieczarki) 70g,
- Schab ze śliwką 70g,
- Szparagi w szynce z majonezem 40g,
- Tymbaliki drobiowe (Galart drobiowy) 50g,
- Półmisek wędlin w kompozycji owoców mix 100g,
- Półmisek serów mix w kompozycji owoców 100g,
- Łosoś z limonką 100g, ł
- Półmisek ryb mix 100g,
- Ryba po grecku 100g,
- Śledź w oleju w kolorowym pieprzu 100g,
- Śledź po japońsku 150g
- Pasztet 100g

Warunki rezerwacji:

Wynajem pokoi – rezerwacja powyżej 3 pokoi zostaje przyjęta w momencie wpłaty 70% zaliczki z ogólnej kwoty wynajmu pokoi łącznie ze śniadaniami (wystawiamy fakturę VAT lub proformę).

Pozostała część należności po dokonaniu usługi w przypadku płatności gotówką. Dla płatności przelewem zapłata całości 3 dni przed przyjazdem.

Rezerwacja Sali na bankiet – rezerwacja zostaje przyjęta w momencie wpłaty 50% wartości menu, pozostała część po dokonaniu usługi, potwierdzenie liczby osób 10 dni przed .
Ustalenie warunków bankietu następuje w momencie zaakceptowania menu w formie pisemnej.

Zainteresowanych konkretnym wydarzeniem zapraszamy do przesłania zapytania ofertowego. Każde zapytanie rozpatrujemy indywidualnie i staramy się o przekazanie jak największej ilości informacji.

**Zapytania i propozycje do wyceny rezerwacji proszę kierować do Recepcji
hotel@hotelkj.pl, telefon 61-872-63-19.**

