



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Przyjęcia okolicznościowe

Szanowni Państwo, będzie nam niezmiernie miło gościć Państwo w Hotelu Księcia Józefa. Dokonamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień był niezapomniany dla Państwa oraz gości.



Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl

MOŻEMY ZAPROPONOWAĆ DWIE SALE

DO **90**
OSÓB



DO **50**
OSÓB



WYPOSAŻENIE OBU SAL

- klimatyzacja oraz wentylacja
- system nagłośnienia
- bezpośrednie wyjścia na zewnątrz
- indywidualne tarasy zewnętrzne .
- projektor z ekranem / telewizor

Sale są ozdobione w niepowtarzalny sposób płaskorzeźbami oraz freskami. Szczegółowe zdjęcia obiektu można zobaczyć na naszej stronie www.hotelkj.pl

OFERUJEMY

- przybranie stołów
- dekoracje w postaci świeczników oraz tiuli
- możliwość przybrania krzeseł
- bezpłatny i monitorowany parking dla samochodów osobowych i autokaru
- **możliwość wynajęcia sali na wyłączność bez dopłaty od 35 osób** (z wyjątkiem weekendów majowych)

Zastrzegamy sobie prawo zmiany cen menu / noclegów w oparciu o wskaźnik inflacji i zmiany cen cukierni.

Cennik z dnia 04.10.2024

Propozycja I

uroczysta kolacja

ZIMNE ZAKĄSKI

- Półmisek mięsnych różności
(galantynki z pieczarkami, delikatny schab
sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem,
pierś z kurczaka curry, pasztet)
lub finger foods (1,5 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarciki) drobiowe
lub warzywne wegańskie (0,5 porcji/os.)
- Roladki mięsno-warzywne
lub warzywne w cieście (1 szt./os.)
- Sałatka do wyboru: grecka / włoska /
bawarska / z ryżem i tuńczykiem /
jarzynowa /sopocka / owocowa (50g/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

DESER 1 RODZAJ DO WYBORU

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą
śmietaną
- Sernik z sosem czekoladowym i bitą
śmietaną
- Tiramisu
- Panna Cotta z sosem malinowym
- Deser czekoladowy z bitą śmietaną
i sosem wiśniowym
- Miks ciast ((2 porcje na osobę)

Propozycja I

uroczysta kolacja

NAPOJE

- Kawa, herbata - na życzenie do deseru, (1 porcja/os.)
 - Woda niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczeń, *gratis*
-

Propozycja II

obiad z deserem

ZUPA

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw / barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- De volaille
- Zraz wieprzowy
- Roladka z kurczaka z pieczarkami
- Pieczeń z karkówki
- Roladka wieprzowa z porem i boczkiem
- Szwajcarski przysmak
- Kotlet z piersi kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI 1 PORCJA / OS.

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy
- Zestaw surówek / buraczki zasmażane / groszek z marchewką (100g/os.)
- Lub dodatkowo wg zamówienia: warzywa gotowane / warzywa grillowane / kapusta kwaszona zasmażana z pieczarkami / modra kapusta z rodzynkami

Propozycja II

obiad z deserem

DESER 1 RODZAJ DO WYBORU

- Tort z dedykacją w wybranym smaku (100g/porcja; pełna oferta - katalog cukierni Łobza)
- Miks ciast
- Kawa i herbata do wyboru - podawana na życzenie / od 30 osób - w bufecie

NAPOJE

- Sok pomarańczowy wieloowocowy / czarna porzeczka / jabłkowy (0,2l/os.)
- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczeń, *gratis*

•

Propozycja III

obiad z dwoma rodzajami deserów

ZUPA

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw / barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- De volaille
- Zraz wieprzowy
- Roladka z kurczaka z pieczarkami
- Roladka wieprzowa z porem i boczkiem
- Pieczeń z karkówki
- Szwajcarski przysmak
- Kotlet z piersi kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI 1 PORCJA / OS.

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy
- Zestaw surówek / buraczki zasmażane /
- Lub dodatkowo wg zamówienia: warzywa gotowane / warzywa grillowane / kapusta zasmażana z grzybami / modra kapusta

Propozycja III

obiad z dwoma rodzajami deserów

DESER 2 RODZAJE DO WYBORU

- Tort z dedykacją w wybranym smaku (100g/porcja; pełna oferta - katalog cukierni Łobza)
- Miks ciast
- Inny wybrany deser - do wyboru również desery lodowe
- Kawa i herbata do wyboru - podawana na życzenie / od 30 osób - w bufecie

NAPOJE

- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy / Pepsi / 7Up (0,2l/os.)
 - Woda niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczeń, *gratis*
-

Propozycja IV

obiad z deserem i zimnym bufetem

ZUPA

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw / barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Zraz wieprzowy
 - Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami
 - Roladka wieprzowa z porem i boczkiem
 - Pierś z pieczonego indyka
 - Pierś z kurczaka sous vide
 - Tradycyjny kotlet schabowy
 - Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
 - Szwajcarski przysmak
 - Filet z morszczuka
 - De volaille
-
- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane i/lub ziemniaki purée
 - Frytki i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
 - Sos pieczeniowy

DODATKI
1 PORCJA / OS.

Propozycja IV

obiad z deserem i zimnym bufetem

DODATKI

- Zestaw surówek (100g/os.)
- Lub dodatkowo: buraczki zasmażane / warzywa gotowane na parze / kapusta zasmażana z pieczarkami / kapusta modra w komfiturze z czarnej porzeczki

DESER DO WYBORU

- Tort z dedykacją w wybranym smaku (100g/porcja; pełna oferta - katalog cukierni Łobza)
- Miks ciast
- Inny wybrany deser - do wyboru również desery lodowe
- Kawa i herbata do wyboru - podawana w formie bufetu, *bez ograniczeń*

ZIMNE ZAKĄSKI

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) lub finger foods (1,5 porcji/os.)
- Roladki mięsno-warzywne / warzywne w cieście (2 szt./os.)
- Sałatka do wyboru: grecka / bawarska / z ryżem i tuńczykiem / jarzynowa (50g/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

Propozycja IV

obiad z deserem i zimnym bufetem

NAPOJE

- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy / Pepsi / 7Up (0,25l/os.)
 - Woda niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczeń, *gratis*
-

Propozycja V

obiad z deserem i gorącą kolacją

ZUPA

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw / barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Zraz wieprzowy
- Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami
- Roladka wieprzowa z porem i boczkiem
- Pierś z pieczonego indyka
- Pierś z kurczaka sous vide
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Szwajcarski przysmak
- Filet z morszczuka
- De volaille
- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane i/lub ziemniaki purée
- Frytki i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy

DODATKI
1 PORCJA / OS.

Propozycja V

obiad z deserem i gorącą kolacją

DESER DO WYBORU

- Tort z dedykacją w wybranym smaku (100g/porcja; pełna oferta - katalog cukierni Łobza)
- Miks ciast
- Inny wybrany deser - do wyboru również desery lodowe
- Kawa i herbata - podawana w formie bufetu, *bez ograniczeń*

GORĄCA KOLACJA 1 PORCJA / OS.

- Stroganow drobiowy z kluseczkami i/lub szaszłyki z udka kurczaka faszerowane papryką i cebulką z frytkami

Golonka po bawarsku z opiekаныmi ziemniakami
i/lub szaszłyki z udka kurczaka faszerowane papryką i cebulką z frytkami

- Chrupiące udka z kurczakapo baskijsku z warzywami i ryżem

- Kulinarny show: płonąca szynka z dwoma sosami, opiekаныmi ziemniakami i wybraną surówką porową / z białej kapusty / z buraczków od 40 osób

Propozycja V

obiad z deserem i gorącą kolacją

NAPOJE

- Sok pomarańczowy /wieloowocowy / czarna porzeczka / jabłkowy / Pepsi / 7Up (0,25l/os.)
 - Woda niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczeń, *gratis*
-

Propozycja VI

obiad z deserem, zakąskami i kolacją

APERITIF

Toast lub powitalny bukiet owoców -
w prezencie

ZUPA

Domowy rosół z makaronem / krem
pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny
krem z białych warzyw / barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Zraz wieprzowy
- Faszerowana roladka z kurczaka z
pieczarkami
Pierś z kurczaka sous vide
- Roladka wieprzowa z porem i boczkiem
- Pierś z pieczonego indyka
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki
- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Szwajcarski przysmak
- Filet z morszczuka
Zeberka BBQ
- De volley

Propozycja VI

obiad z deserem, zakąskami i kolacją

DODATKI 1 PORCJA / OS.

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane i/lub ziemniaki puree
- Frytki i/lub pyzy drożdżowe na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy
- Zestaw surówek
- Lub dodatkowo: buraczki zasmażane i/lub warzywa gotowane na parze i/lub kapusta zasmażana z pieczarkami i/lub kapusta modra z konfiturą z czarnej porzeczki

DESER DO WYBORU

- Tort z dedykacją w wybranym smaku (100g/porcja; pełna oferta - katalog cukierni Łobza)
- Miks ciast
- Inny wybrany deser - do wyboru również desery lodowe
- Kawa i herbata - podawana w formie bufetu, *bez ograniczeń*

Propozycja VI

obiad z deserem, zakąskami i kolacją

ZIMNE ZAKĄSKI

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) lub finger foods (1,5 porcji/os.)
- Roladki mięsno-warzywne lub warzywne w cieście (1 szt./os.)
- Sałatka do wyboru: grecka bawarska / z ryżem i tuńczykiem / jarzynowa (50g/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

GORĄCA KOLACJA 1 PORCJA / OS.

- Stroganow drobiowy z kluseczkami i/lub szaszłyki z udka kurczaka faszerowane papryką i cebulką z frytkami

Golonka po bawarsku z opiekаныmi ziemniakami
i/lub szaszłyki z udka kurczaka faszerowane papryką i cebulką z frytkami

- Chrupiące udka z kurczakapo baskijsku z warzywami i ryżem

- Kulinarny show: płonąca szynka z dwoma sosami, opiekаныmi ziemniakami i wybraną surówką porową lub z buraczkami od 40 osób

Propozycja VI

obiad z deserem, zakąskami i kolacją

NAPOJE

- Sok pomarańczowy / wieloowocowy / czarna porzeczka / jabłkowy / Pepsi / 7Up (0,5l/os.)
 - Woda niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczeń, *gratis*
-

DODATKOWO OFERUJEMY

Candy Bar	30zł/porcja
Płonąca szynka wieprzowa z pieca	45zł/porcja
w zestawie z dwoma sosami (od 40 osób)	
Pieczona kaczka / indyk	cena sezonowa
Półmisek wędlin	25zł/porcja
szynki wędzone, szynki gotowane, salami, kabanosy	
Deska serów z owocami	45zł/porcja
Wiejski stół	45zł/porcja
mix wędlin, mięs i kiełbas podawany ze smalcem, ogórkiem kiszonym oraz pieczywem	
Łosoś z limonką w galarecie.....	45zł/porcja
Półmisek ryb w galarecie	40zł/porcja
pstrąg, łosoś, miruna lub morszczuk, 80g/porcja	
Finger foods (2 porcje/os.).....	30zł
Słój z lemoniadą (5l)	100zł

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	45zł/porcja
100g/porcja	
Półmiski owoców mix (100g/osobę).....	15zł
Tatar z wędzonego łososa	55zł/porcja
podawany na rukoli z pieczoną papryką i sosem rybnym, 100g/porcja	
Camembert na ciepło z żurawiną	35zł/porcja
Krewetki	cena sezonowa

ALKOHOL
OPŁATA
SERWISOWA

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu po uiszczeniu opłaty serwisowej:

- w przypadku **wódki**, pobieramy opłatę za serwis kieliszków - 5zł/osoby.
- w przypadku **wina**, pobieramy opłatę za serwis kieliszków - 8zł/osoby.

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty serwisowej:

- **wódki dla menu powyżej 8000zł**
- wina i wódki - dla menu powyżej 10000zł

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen w przypadku inflacji, zmiany cen tortu, innych okoliczności.

Po ustaleniu menu i podpisaniu umowy cena za osobę nie podlega zmianie.

W celu sprawdzenia dostępnych terminów oraz uzyskania pełnej oferty menu wraz z gramaturą wagową i wyceną, prosimy o kontakt mailowy: hotel@hotelkj.pl

W celu umówienia się na spotkanie w sprawie ustalenia szczegółów przyjęcia oraz ułożenia menu prosimy o kontakt



Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl