

## MENU I - 126 zł/ os

### Zupa - w wazach

Rosół domowy z makaronem

### II danie - serwowane

Schabowy smażony na smalcu w sosie podgrzybkowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

### Napoje - bufet

Jabłkowy, pomarańczowy, woda – w dzbankach

## MENU II - 142 zł/ os

### Zupa - w wazach

Zupa grzybowa (grzyby leśne)

### II danie - serwowane

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w białym sosie podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw

### Napoje - bufet

Jabłkowy, pomarańczowy, woda – w dzbankach

## MENU III - 172 zł/ os

### Zupa - w wazach

Rosół domowy z makaronem

### II danie - serwowane

Łosoś zapiekany w śmietanie z serem, z ziemniakami, mix kolorowych sałat w sosie vinegrett

### Napoje - bufet

Jabłkowy, pomarańczowy, woda – w dzbankach

## MENU IV - 219 zł/ os

### Zupa - w wazach

Rosół z makaronem (50%), Zupa grzybowa (grzyby leśne) (50%)

### II danie - na półmiskach

Kotlet de'volaille (50%), schabowy tradycy (50%), Karkówka w sosie pieczeniowym (50%), filet z sandacza (50%), ziemniaki z wody, ziemniaki zapiekane, 3 rodzaje surówek

### Napoje - bufet

Jabłkowy, pomarańczowy, woda – w dzbankach

## Menu dla dzieci – 60 zł/ os

### Zupa

Rosół domowy z makaronem

### II danie

Paluszki drobiowe z frytkami i surówką z marchewki

### Napoje

Jabłkowy, pomarańczowy, woda – w dzbankach

### Dodatkowe opcje:

- Patera owoców 19,00 zł /os
- Patera ciast 19,00 zł /os
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 25,00 zł
- Lody śmietankowe z bitą śmietaną 18,00 zł
- Uroczysty tort – od 500 zł dla 20 osób
- Napoje gazowane: 1L – 15,00 zł

### Zasady organizacji odatkowe opcje:

1. Przyjęcia organizowane są od min 25 osób
2. Obsługa Sali do 3 godzin czasu trwania przyjęcia, każda rozpoczęta godzina dodatkowo płatna 150 zł
3. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zadatku w wysokości 400 zł
4. Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
5. Ostateczną ilość osób należy podać najpóźniej 14 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem
6. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu
7. Płatność realizowana jest gotówką
8. Nie pozwalany wnosić do naszych lokali własnego jedzenia oraz wypieków domowych.
9. **Tort komunijny i ciasta we własnym zakresie** – należy dostarczyć dzień przed lub w dniu przewidzianego uroczystego obiadu. Do wypieków należy dostarczyć dowód zakupu (paragon WZ z pieczęcią zakładu) z cukierni.

Organizacja przyjęcia:  
Ilona Śliwińska  
Tel. 509-203-970  
mail: [recepca@hotelik-zelwagi.pl](mailto:recepca@hotelik-zelwagi.pl)