

KOMUNIE 2024



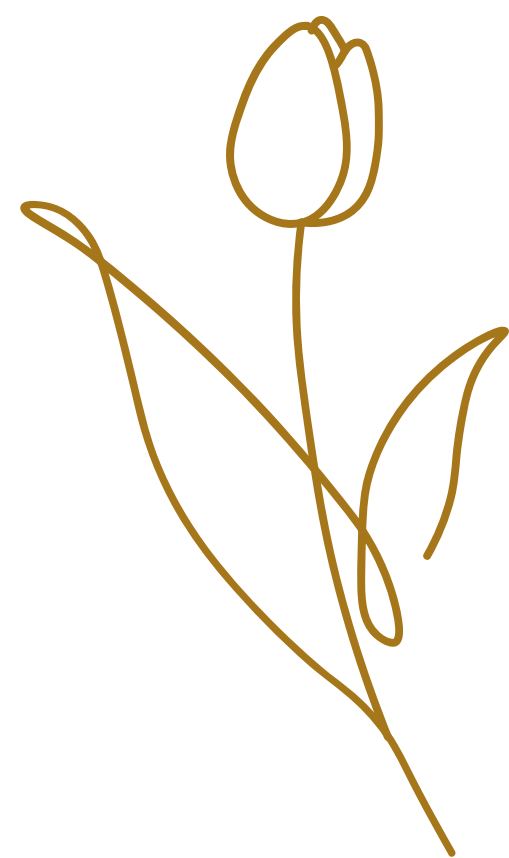
Pierwsza Komunia Święta naszego dziecka jest bardzo ważnym wydarzeniem dla całej rodziny.

Od dawna zwyczajem stało się urządzenie przyjęcia dla bliskich i zaprzyjaźnionych z nami osób, aby uczcić ten moment.

Warto rozważyć naszą propozycję przygotowania uroczystości w wyjątkowym miejscu, które zapewnia pełną obsługę i indywidualne podejście, aby w jak najlepszy sposób spełnić Wasze oczekiwania.

W naszej ofercie znajdą Państwo:

- ◆◆◆ Doskonałą lokalizację w centrum miasta
- ◆◆◆ Wyśmienite menu i profesjonalną obsługę
- ◆◆◆ Animacje dla dzieci - przy odpowiedniej ilości dzieci
- ◆◆◆ Dekorację sali - świeże kwiaty i świece, z możliwością dodatkowej dekoracji we własnym zakresie
- ◆◆◆ Specjalne ceny dla dzieci do 12 lat
- ◆◆◆ **TORT w cenie menu**





MENU NR 1 ZESTAW STAŁY



PRZEKĄSKA PORCJOWA;

Pate z bażanta na chrupiącej grzance z owocami sezonowymi

DANIA GORACE SERWOWANE;

- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi i oliwą pietruszkową
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z sosem rozmarynowym, babka ziemniaczana, surówka wiosenna

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych
- Galantyna z kaczki
- Selekcja pasztetów wegetariańskich z sosem żurawinowym
- Sałatka z kurczakiem, flambirowanym ananasem i sosem tysiąca wysp
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami
- Terrina rybna z sosem tatarskim
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)
- Pieczywo

BUFET DESEROWY* - MIN. 20 os.:

- **Ciasta własnego wypieku i firmowe ciasteczka Tago**
- **Owoce filetowane**
- **Musy i galaretki owocowe**

*w przypadku mniejszej ilości osób niż 20- ciasta i owoce podajemy na paterach ustawionych na stołach restauracyjnych

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

NAPOJE:

- Kawa z ekspresu i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 2 but./os.

220,00
zł/osoba





MENU NR II ZESTAW Z WYBOREM



PRZEKĄSKA PORCJOWA (jedna pozycja do wyboru):

- Pate z bażanta na chrupiącej grzance z owocami sezonowymi
- Sakiewka serowa z szynki szwarcwaldzkiej z melonem
- Vol-au-vent z musem rybnym i cytrynowy sosem

DANIA GORACE SERWOWANE;

Zupa (jedna pozycja do wyboru) :

- Chłodnik z jajkiem przepiórczym
- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi i oliwą pietruszkową
- Krem z pomidorów ze śmietanką i emulsją bazyliową

Danie (jedna pozycja do wyboru):

- Pieczona noga z kaczki z sosem wiśniowym, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z sosem rozmarynowym, babka ziemniaczana, surówka wiosenna
- Rolada z pstrąga w sosie cytrynowym, puree ziemniaczane, romanesco

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych
- Galantyna z kaczki
- Selekcja pasztetów wegetariańskich z sosem żurawinowym
- Sałatka z kurczakiem , flambirowanym ananasek i sosem tysiąca wysp
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami
- Terrina rybna z sosem tatrskim
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)
- Pieczywo

BUFET DESEROWY* - MIN. 20 os.:

- Ciasta własnego wypieku i firmowe ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe

*w przypadku mniejszej ilości osób niż 20- ciasta i owoce podajemy na paterach ustawionych na stołach restauracyjnych

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

NAPOJE:

- Kawa i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 4 but./os.

**230,00
zł/osoba**





INFORMACJE DODATKOWE

DODATKOWE DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH - 40,00ZŁ/OSOBA (do wyboru):

- Karkówka z sosem pieczeniowym, babka ziemniaczana, surówka z buraczków
- Devolay z brokułami, ziemniaki opiekane, warzywa z wody
- Kartacze z okrasą (2szt./os.) i surówką wiosenną

Istnieje możliwość zamówienia dań dla Gości na diecie specjalnej: wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej (prosimy o informację przy ustalaniu szczegółów imprezy).

CENY SPECJALNE DLA DZIECI:

Dzieci do lat 4 - bezpłatnie

Dzieci w wieku 4 - 12 lat - rabat 30 % od ceny wybranego menu

MENU DZIECIĘCE (opcja do menu głównego):

- Rosół z makaronem i marchewką
- Kotlecki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

DEKORACJA TORTU - do indywidualnego ustalenia (zapraszamy do skorzystania z oferty dekoracji dedykowanych uroczystości





WARUNKI REZERWACJI



- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w ustalonej wysokości (minimum 500 zł)

- bezpośrednio w recepcji głównej hotelu
- przelewem bankowym

BANK PKO S.A. II O/BIAŁYSTOK: 74 1240 2890 1111 0000 3110 6922

SWIFT: PKOPPLPW

IBAN: PL

- online: <https://www.golebiewski.pl/hotel-bialystok/platnosci>

W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury. W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi. Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT.

- Czas przyjęcia ustalany jest przy rezerwacji, przedłużenie podlega dodatkowej opłacie.
- Ostateczna ilość osób ustalana jest na 7 dni przed przyjęciem. Zwiększenie ilości gości możliwe jest jedynie po potwierdzeniu przez Hotel.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i napojów spoza restauracji.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.

NIE WAHAJ SIĘ I WYBIERZ NASZĄ OFERTĘ!

REZERWACJA I INFORMACJE:

tel. 856 782 141, 856 782 151/52

mail: bialystok@golebiewski.pl

www.golebiewski.pl/bialystok

Hotel Golebiewski w Białymstoku