2027

Komunia święta



HOTEL & SPA
POLESIE

83 355 98 55
INFO@HOTELPOLESIE.PL



Hotel & Spa Polesie***

ZAPRASZA WAS

zaprasza Państwa do organizacji przyjęcia komunijnego
w Naszym hotelu

Przestronne sala z możliwością wynajęcia na wyłączność
Bufety tematyczne- stoły wiejskie, stoły rybne, stoły deserowe, fontanny czekoladowe, stoły owocowe. Przyjęcia w formatach tradycyjnych serwowanych i bufetowych.
Taras widokowy na jezioro
Klimatyczny taras w stylu chill
Możliwość zamówienia wymarzonej dekoracji sali

Menu

ZESTAW I

Zupa

Rosół drobiowy z makaronem domowym

Danie Główne

Grillowany schab z kością marynowany w maślance z tymiankiem, ziemniaki z wody, sos rozmarynowy, fasolka szparagowa

Deser

Pucharek lodowy z owocami

Napoje

Woda z cytryną i miętą

119 ZŁ/OS

Menu

ZESTAW II

Zupa

Krem z kalafiora z prażonymi płatkami migdałów

Danie Główne

Roladka z indyka nadziewana szparagami, ziemniaki puree,
szpinak z pieczonymi pomidorkami cherry

Deser

Beza Pavlowa z owocami sezonowymi

Napoje

Woda z cytryną i miętą

123 ZŁ/OS



Menu

ZESTAW III

Zupa

Krem z młodego szczawiu z boczkiem

Danie Główne

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami z sosem podany z młodymi ziemniakami oraz bukietem sałat

Deser

Sernik z musem owocowym

Napoje

Woda z cytryną i miętą , napoje niegaz.0,3l/os

129 ZŁ/OS



Menu

ZESTAW IV

Zupa

Zupa szparagowa

Danie Główne

Polędwiczka wieprzowa z pomidorową babką ziemniaczaną,
sos z czerwonego wina, warzywa sezonowe

Deser

Ciasto czekoladowe z kremem z kwaśnej śmietany z
mascarpone i owocami

Napoje

Woda z cytryną i miętą , napoje niegaz.0,3l/os

132 ZŁ/OS

Menu

SZCZEGÓLNA CHWILA

Zupa

Rosół królewski z domowym makaronem

Danie Główne

Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricottą,
ziemniaki puree, sos ziołowy, zestaw surówek

Deser

Lody z karmelowym sosem i solą morską

Przystawki

Jaja w kolorowych strojach
Półmisek tradycyjnych wędlin i serów
Ryba po grecku
Sałatka grecka
Warzywa i kurczak w chrupiącej panierce z sosem
Pieczywo

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane 0,5l/os

212 ZŁ/OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNIA
UROCZYSTOŚĆ TRWAJĄCĄ DO 6H.

Menu

DAR SERCA

Przystawka

Łosoś na świeżej sałacie z delikatnym dresingiem i pomidorkiem koktajlowym

Zupa

Rosół królewski z domowym makaronem

Danie Główne

Schab w sosie majerankowym podany z młodymi ziemniakami i zestawem surówek

Deser

Milefille z kremem orzechowym i waniliowym

Przystawki

Naleśnikowe roladki z wędzonymi rybami
Jajka z kolorowymi pastami
Sałatka grecka
Pierś z indyka z sosem kaparowym
Wędzony tradycyjnie półmisek wędlin z dodatkiem serów
Pieczywo

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os

246 ZŁ/OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNIA
UROCZYSTOŚĆ TRWAJĄCĄ DO 6H.

Menu

MAŁY CHRZESCIJANIN

Przystawka

Melon w szynce parmeńskiej na rukoli

Zupa

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z aromatem oliwy truflowej

Danie Główne

Pierś z kaczki pieczona podana z sosem wiśniowo-rozmarynowym, aksamitnym puree, karmelizowana marchewką i chrupiącym cramble z orzechów

Deser

Foundant czekoladowy z lodem gruszkowym

II danie

Barszczyk z pasztecikiem

Przystawki

Jaja faszerowane z kolorowymi pastami
Roladki szpinakowe z wędzonymi rybami
Salatka cezar
Schab z morelą i śliwką w galarecie
Salatka caprese
Wędzony tradycyjnie półmisek wędlin i serów

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os

299 ZŁ/OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNIA
UROCZYSTOŚĆ TRWAJĄCĄ DO 6H.

Menu

DLA MAŁYCH GOŚCI

Przystawki

Tost francuski z szynką, serem i sosem pomidorowym
Naleśnik z kremem czekoladowym i bananami
Paluszki z kurczaka podane z sosem pomidorowym

Zupy

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem

Dania Główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką
Pulpeciki drobiowe z sosem pomidorowym z ziemniakami i surówką
Fileciki rybne z frytkami i surówką

STNIEJE MOŻLIWOŚĆ BEZPŁATNEJ ZAMIANY Z POSZCZEGÓLNYCH PROPOZYCJI MENU NA DANIA KTÓRE POSMAKUJĄ NA PEWNO DZIECIOM

Dodatkowo

W PRZYPADKU CHĘCI ROZSZERZENIA
STANDARDOWEGO MENU PROPONUJEMY PAŃSTWU

Dania Ciepłe

Barszczyk z pasztecikiem -18- /os
Flaki – 25,-/ os
Polędwiczka sosu vide z sosem z zielonego pieprzu, pure ziemniaczanym, glazurowaną marchewką - 45,-
Pieczony sandacz w koperkowym maśle z kaszą pęczak, zielonymi szparagami i bukietem sałat - 65,-

Przystawki

Terina drobiowa z pistacjamii żurawiną -12-/ os
Śledź marynowany w oleju lnianym z cebulką i jabłkiem – 3,-
Sałatka(grecka, gyros, cezar, śledziowa)- 9,- /os.
Mini bruschetta z aromatyczną pastą pomidorową i oliwkami - 4,-
Talerz polędwiczki wędzonej z sosem żurawinowo-chrzanowym – 7,- /os

Desery

Tort śmietanowy (min 3 kg) -500,-
Pucharek lodowy z owocami(3 gałki)- 25 ,- / os.
Beza Pavlowa z owocami- 30,- /os
Panna Cotta z sosem malinowym- 26,- /os
Mus truskawkowy z białą czekoladą- 26,- /os
Sernik z białą czekoladą i galaretką z kwaśnych malin- 27,-/os
Kawa/ herbata bez ograniczeń przez 6h – 400,-
Dodatkowe ciasto domowe -66,-/1 kg
Gościńce 300g – 52,-/szt

Cena standardowa obejmuje

Pokrowce na krzesła
Serwetki materiałowe i obrusy
Świeczniki
Czas standardowy obiadu wynosi do 2h a przyjęcia do 6h

Za dodatkową opłatą

Możliwość rozszerzenia oferty
Bukiet z kwiatów żywych sezonowych – od 90,-
Dekoracje na stoły z kwiatów sztucznych - od 55/-
Alpaki- wizyta alpak – od 900,-
Lustra na stołach– od 220,-
Ścianki dekoracyjne do zdjęć – od 600,-
Animator dziecięcy – 200,-/h
Wynajęcie Sali na wyłączność – ceny od 1700,- w zależności od Sali i dostępności
Iluzjonista/ karykaturzysta- wyceniane indywidualnie
Fontanna czekoladowa z słodkościami – od 1000,-
Foto-budka – cena ustalana indywidualnie
DJ z animacjami dla dorosłych i dzieci – od 2300,-

2028

HOTEL&SPA POLESIE



HOTEL & SPA POLESIE***
UL. SŁONECZNA 36, BIAŁKA
21-211 DĘBOWA KŁODA
WOJ. LUBELSKIE

83 355 98 55

INFO@HOTELPOLESIE.PL