

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 maślanie z tymiankiem, ziemniaki z wody, sos rozmarynowy, fasolka szparagowa

Deser

Pucharek lodowy z owocami

Napoje

Woda z cytryną i miętą

119 ZL/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 Pavłowa z owocami sezonowymi

Napoje

Woda z cytryną i miętą

123 ZL/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

Półdzwiczka 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 ZL / OS





Menu

SZCZEGÓLNA CHWILA

Zupa

Rosół królewski z domowym makaronem

Danie Główne

Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricotta,
ziemniaki puree, sos zielony, 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 UWZGLĘDNIĄ
UROCZYŚĆ TRWAJĄCĄ DO 6H.



Menu

DAR SERCA

Przystawka

Losoś 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

Salatka grecka

Pierś z indyka z sosem kaparowym

Wędzony tradycyjnie półmisek wędlin z dodatkiem serów

Pieczyno

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os

246 ZŁ / OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNI
UROCZYŚĆ 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-romarynowym, aksamitnym puree, karmelizowana marchewką i chrupiącym crumble z orzechów

Deser

Foundant czekoladowy z lodem gruszkowym

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 UWZGLĘDNIĄ
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



Dodatkowa

W PRZYPADKU CHĘCI ROZSZERZENIA
STANDARDOWEGO MENU PROPUJEMY PAŃSTWU

Dania Ciepłe

Barszczyk z pasztecikiem -18,-/os

Flaki - 25,-/os

Połędwiczka sosu vide z sosem z zielonego pieprzu, pure ziemniaczanym,
glazurowaną marchewką - 45,-

Pieczony sandacz w koperkowym maśle z kaszą pęczak, zielonymi
szparagami i bukietem salat - 65,-

Przystawki

Terina drobiowa z pistacjami i żurawiną -12,-/os

Śledź marynowany w oleju lnianym z cebulką i jabłkiem - 3,-

Salatka (grecka, gyros, cesar, śledziowa)- 9,-/os.

Mini bruschetta z aromatyczną pastą pomidorową i oliwkami - 4,-

Talerz połędwiczki wędzonej z sosem żurawinowo- chrzanowym - 7,-/os

Desery

Tort śmietanowy (min 3 kg) -500,-

Pucharek lodowy z owocami(3 galki)- 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,-/1kg

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 alpaka – 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,-





2027

HOTEL&SPA POLESIE



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

83 355 98 55

INFO@HOTELPOLESIE.PL