

2026

*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

Przestronna 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 Nocleg
dla 70 Gości w pokojach kategoryzowanych



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

91 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 Pavłowa z owocami sezonowymi

Napoje

Woda z cytryną i miętą

107 ZŁ/OS



Menu

ZESTAW III

Zupa

Krem z młodego szczawiu z boczkiem

Danie Główne

Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricotta,
ziemniaki puree, sos zielony, zestaw surówek

Deser

Sernik z musem owocowym

Napoje

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

113 ZL/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

115 ZL / OS





Menu

SZCZEGÓLNA CHWILA

Zupa

Rosół królewski z domowym makaronem

Danie Główne

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

Deser

Pana Cotta z sosem truskawkowymi

Przystawki

Jaja w majonezie ze szczypiorkiem i rzeżuchą

Półmisek tradycyjnych wędlin i serów

Galaretki drobiowe z nutą wiosny

Salatka wiosenna z jajkiem przepiórczym

Salatka królewska

Pieczyno

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os

185 ZŁ / OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNI
UROCZYSTOŚĆ 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

Semifredo truskawkowe z gorzką czekoladą i

Przystawki

Naleśnikowe roladki z wędzonymi rybami

Jajka z kolorowymi pastami

Salatka grecka

Ryba po grecku

Wędzony tradycyjnie półmisek wędlin z dodatkiem serów

Pieczyno

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os

258 ZŁ / OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNI
UROCZYŚĆ TRWAJĄCĄ DO 6H.

Menu

MAŁY CHRZESCIJANIN

Przystawka

Melon w szynce parmeńskiej na rukoli

Zupa

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową

Danie Główne

Połądniczki wieprzowe z sosem ziołowym podane z młodymi ziemniakami i zestawem surówek

Deser

Lody czekoladowe na kruszonce

Danie

Barszczyk z pasztecikiem

Przystawki

Półmisek paszтетów (3 rodzaje)

Jaja faszerowane z kolorowymi pastami

Roladki szpinakowe z wędzonymi rybami

Salatka cezar

Schab z morelą i śliwką w galarecie

Wędzony tradycyjnie półmisek wędlin i serów

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os

276 ZŁ / OS

POWYŻSZE MENU UWZGLĘDNI
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 PROPONUJEMY PAŃSTWU

Dania Ciepłe

Barszczyk z pasztecikiem -18,-/os

Forszmak -23,-/os

Flaki -25,-/os

Przystawki

Jajka faszerowane kolorowymi pastami -8-/os

Melon w szynce parmeńskiej -11,-

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

Półmisek mięs pieczonych (rolady, pasztety) -11,- /os

Desery

Tort śmietanowy (4 kg) -700,-

Pucharek lodowy z owocami(3 galki)- 25,- /os.

Beza Pavlova z owocami- 30,- /os

Panna Cotta z sosem malinowym- 26,- /os

Mus truskawkowy z białą czekoladą- 26,- /os

Tarta z kremem waniliowym i owocami sezonowymi- 26,-/os

Sernik z białą czekoladą i galaretką z kwaśnych malin- 27,-/os

Ciasto czekoladowe z kremem z kwaśnej śmietany z mascarpone i owocami- 27,-/os Kawa/ herbata bez ograniczeń przez 6h - 800,-

Dodatkowe ciasto domowe -70,-/1 kg

Gościńce 300g - 52,-/szt

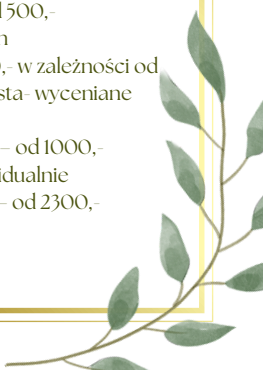


Cena standardowa zawiera

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,-
Alpaki- wizyta alpak – od 900,-
Dekoracja miejsca – od 30,-
Ścianki dekoracyjne do zdjęć – od 500,-
Animator dziecięcy – 450,-/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,-





Menu

ELEGANCJA

Zupa

Aromatyczny rosół z kaczki i kurczaka
z makaronem, młoda marchewką i świeżą natką pietruszki

Dania Ciepłe

Pierś z kaczki pieczona
podana z sosem wiśniowo-rozmarynowym,
aksamitnym puree z selera,
karmelizowaną marchewką oraz chrupiącym crumble z orzechów

Dania Ciepłe Dodatkowe

Ragout z udka kurczaka z warzywami i tymiankiem
serwowane z kaszą pęczak

Deser

Sernik na zimno z białą czekoladą
z musem mango i delikatną kruszonką

Przystawki

Vitello tonnato z delikatnego indyka w sosie tuńczykowym
Terrina drobiowa z pistacją i żurawiną
Mini caprese z mozzarellą, pomidorkami i świeżą bazylią
Salatka z pieczonym burakiem, fetą i prażonym słonecznikiem
Pasta z wędzonej makreli podawana z pieczywem

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os





Menu

UROCZYSTA CHWILA

Zupa

Krem z pieczonej papryki i pomidorów
z nutą wędzonej papryki oraz oliwą bazyliową

Dania Ciepłe

Polędwiczka wieprzowa sous-vide
podana z sosem z zielonego pieprzu,
aksamitnym puree ziemniaczanym z masłem,
glazurowaną marchewką oraz piklowaną szalotką

Dania Ciepłe Dodatkowe

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i serem
w lekkim sosie śmietanowo-cytrynowym,
podawana z ryżem jaśminowym i sezonowymi warzywami

Deser

Mus z białej czekolady i limonki
z chrupiącą kruszonką i żelem malinowym

Przystawki

Vitello tonnato z delikatnego indyka w aksamitnym sosie tuńczykowym
Terrina drobiowa z pistacją i żurawiną
Roladka z tortilli z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami
Salatka ziemniaczana z koperkiem i musztardą francuską
Śledź marynowany w oleju lnianym z cebulką i jabłkiem
Mini bruschetta z aromatyczną pastą pomidorową i oliwą z oliwek

Napoje

Napoje niegazowane i gazowane .0,5l/os





Kontakt

517 740 724

Słoneczna 36, Białka
21-211 Dębowa Kłoda

