

Modern Resto Bar



Pierwsza Komunia Święta w Modern Resto Bar 2022

Restauracja Modern Resto Bar to idealne miejsce na organizację przyjęcia w dniu I Komunii Świętej. Piękne, stylowe sale, wybitna kuchnia oraz profesjonalna obsługa sprawią, że każde przyjęcie nabierze idealnego charakteru.

Oferta zawiera:

Obiad wraz z przystawką oraz deserem, napojami bez limitu, bufet zimny oraz słodki wraz z tortem komunijnym.

Sale na wyłączność bez dodatkowych opłat do godziny 19:00 tego samego dnia

Dekoracja stołów (świeże kwiaty, zastawa szklana i porcelanowa, przyprawy, ozdoby komunijne)

Sala zabaw dla najmłodszych

Specjalne menu dla dzieci

Krzeselka do karmienia dla najmłodszych

Pokrowiec na krzesło dla pierwszokomunisty

Menu specjalne dla wegetarian, wegan itp. (po wcześniejszym zgłoszeniu)

Dodatkowe atrakcje na życzenie Gości

Bezpłatny parking przed hotelem

Pomieszczenie do karmienia/przewijania najmłodszych

Akceptujemy Kartę Dużej Rodziny 3+

Rabat na noclegi dla Gości – 10 % od cen standardowych (po wcześniejszym zgłoszeniu)

Modern Resto Bar

209 ZŁ OS

CENA ZA ZESTAW (przystawka, zupa, danie główne, deser, napoje bez limitu zimne i gorące, bufet zimny, bufet słodki, tort)

DO WYBORY JEDEN ZESTAW MENU:

Menu I

Carpaccio z buraka, rukola, pomidorki cherry, ser feta, włoskie orzechy, domowy sos winegrette

Domowy rosół z makaronem

Filet drobiowy z farszem z mozzarelli i świeżych pomidorów, panierka migdałowa
Młode ziemniaki**

Trio surówek (seler z włoskimi orzechami, marchew z pomarańczą, tradycyjny colesław)

Orzeźwiający krem cytrynowy, beza, kruszonka

Menu II

Caprese / mozzarella, świeże pomidory, rukola, bazylia, pesto bazyliowe

Krem z zielonego groszku, śmietanka, grissini

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym
Młode ziemniaki**

Trio surówek (seler z włoskimi orzechami, marchew z pomarańczą, tradycyjny colesław)

Krem Dacquoise / śmietanka, mascarpone,
orzechy włoskie, daktyle, sos owocowy, beza,
palona biała czekolada

* JEDEN ZESTAW MENU DO WYBORU DLA WSZYSTKICH

**sezonowo

Modern Resto Bar

149 ZŁ MENU DZIECIĘCE DO 12 R.Ż

Mini babeczki ze słonymi nadzieniami

Rosół z makaronem bez pietruszki

Panierowany filecik drobiowy

Frytki

Surówka z marchewki z pomarańczą

Lodowy zawrót głowy, bita śmietana, owoce sezonowe, sos owocowy

MENU SPECJALNE ***

Opcja wegetariańska:

Carpaccio z buraka, rukola, pomidorki cherry, ser feta, włoskie orzechy, domowy sos winegrette

Krem z zielonego groszku, śmietanka, grissini

Kaszotto jaglane, warzywa grillowane, zioła, oliwa z oliwek

Krem Dacquoise / śmietanka, mascarpone, orzechy włoskie, daktyle, sos owocowy, beza, palona biała czekolada

Opcja wegańska:

Carpaccio z buraka, rukola, pomidorki cherry, włoskie orzechy, oliwa z oliwek

Krem z zielonego groszku, bez śmietanki i grissinu

Kaszotto jaglane, warzywa grillowane, zioła, oliwa z oliwek

Sorbet owocowy, owoce sezonowe

*** wybór menu specjalnego przy wyborze menu dla reszty Gości – do wyboru 1 zestaw

Modern Resto Bar

POWYŻSZE ZESTAWY ZAWIERAJĄ:

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE NIELIMITOWANE–

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z miętą i cytryną, kawa i herbata – stanowisko z ekspresem / kawa przelewowa* - samoobsługa)

* ekspres/urządzenia z kawą przelewową - w zależności od dostępności w danym dniu

Bufet zimny

Soczysty schab faszerowany śliwką
Roladki z cukinii z delikatnym kozim serkiem
Pórmisek wędlin i kiełbas tradycyjnych
Babeczki z wytrawnym nadzieniem
Mini sałatka grecka, kruche sałaty, świeże warzywa,
oliwki
Zestawy
Pieczywo ciemne
Pieczywo jasne

Bufet słodki

Wybór babeczek słodkich 2 szt / os dorosłą
Ciasto kruche 80 gramów/osoba dorosła
Domowa szarlotka 80 gramów/osoba dorosła

Tort komunijny – serwowany przy Gościach przez obsługę Modern Resto Bar

- istnieje możliwość wyboru smaku (owocowy lub czekoladowy)
- tort dedykowany przyjęciu I Komunii Świętej
- tort okrągły bez możliwości zamiany na inny kształt

Modern Resto Bar

Dodatkowe dania ciepłe/ dodatki do bufetu zimnego:

Strogonoff wołowy – 29 zł/os
Zupa gulaszowa – 27 zł/os
Danie 3 – składnikowe – cena od 40 zł/os
Paterki z owocami sezonowymi – 12 zł/os

Dodatkowe informacje, opcje dodatkowo płatne:

Białe pokrowce na krzesła dla wszystkich Gości – 12 zł/szt
Korkowe za własny alkohol 10 zł/os
Wynajem Sali powyżej 19:00 – 150 zł/każda rozpoczęta godzina

Dodatkowe atrakcje i udogodnienia w cenie

Hotel Centrum dysponuje bezpłatnym parkingiem na terenie obiektu oraz szatnią dla Gości

Posiadamy pokój zabaw dla dzieci, bezpłatne wi-fi na terenie hotelu.

Istnieje możliwość dekoracji Sali we własnym zakresie.

Na życzenie Gości dajemy możliwość przechowania paczek pożegnalnych dla Gości

Atrakcje dodatkowo płatne

NOWOŚĆ ! FOTOLUSTRO 4K 65” – wymagana wcześniejsza rezerwacja/wycena indywidualna w zależności od czasu trwania usługi

Zamówienia i rezerwacje:

Angelika Uran
Manager ds. Gastronomii Hotel Centrum ****
tel. 603-603-969
mail: gastro@hotel-centrum.pl