

Modern Resto Bar



PIERWSZE PRZYJĘCIE W MODERN RESTO BAR

Restauracja Modern Resto Bar to idealne miejsce na organizację przyjęcia po Chrzcie Świętym Twojego dziecka.

Piękne, stylowe sale, wybitna kuchnia oraz profesjonalna obsługa sprawia, że każde przyjęcie nabierze idealnego charakteru.

Oferta zawiera:

Obiad z deserem, napoje bez limitu, bufet zimny oraz słodki wraz z owocami

Salę na wyłączność z zachowaniem bez dodatkowych opłat

Dekoracja stołów

Sala zabaw dla najmłodszych

Specjalne menu dla dzieci

Dodatkowe atrakcje na życzenie Gości

Bezpłatny parking przed hotelem

Pomieszczenie do karmienia/przewijania najmłodszych

Akceptujemy Kartę Dużej Rodziny 3+

Prezent dla dziecka

Modern Resto Bar

149 Zł

CENA ZA ZESTAW (zupa, danie główne, deser, napoje bez limitu, bufet zimny, bufet słodki)

Menu I*

Rosół z makaronem
Soczysta pierś z kurczaka nadziewana musem grzybowym, sos ziołowy
Ziemniaki puree, koperek
Tradycyjny colesław
Domowa szarlotka

Menu II*

Krem z kalafiora
Polędwiczka wieprzowa w ziołach, sos musztardowo-miodowy
Ziemniaki w mundurkach
Surówka
Sernik z białą czekoladą, sorbet cytrynowy, kruszonka, palona biała czekolada

Menu III*

Krem z pieczonych ziemniaków, chips z boczku
Schab pieczony w rozmarynie, sos pieczeniowy
Ziemniaki
Surówka z kiszzonej kapusty
Panna Cotta

Menu IV*

Żurek małopolski, jajko, kielbasa
Delikatny filet drobiowy, sos tymiankowy
Gratin ziemniaczane
Sałatka wiosenna, sos winegrette
Tarta cytrynowa z bezą

Modern Resto Bar

Menu V*

Cappuccino z leśnych grzybów z kurkami, oliwa szałwiowa, grzybowy puder
Pierś z kaczki piżmowej sous vide, puree dyniowe z jabłkiem
sos karmelowo-pomarańczowy, renkloda, skorzonera
Pavlova z kremem i owocami sezonowymi, puder cytrusowy, espuma pomarańczowa

*** JEDEN ZESTAW MENU DO WYBORU DLA WSZYSTKICH / WYJĄTEK STANOWIĄ OSOBY WEGAŃSKIE,
WEGETARIAŃSKIE ITP**

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE NIELIMITOWANE–

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

Bufet zimny

Kark pieczony z czosnkiem i kminkiem 10-15 gr/os
Soczysty schab ze śliwką 10-15 gr/os
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem lub suszonymi pomidorami 30 gr/os
Wędliny i kiełbasy tradycyjne 10-15 gr/os
Babeczki z wytrawnym nadzieniem (3 różne nadzienia) 2 szt/os
Mini sałatka grecka 15- 20 gr/os
Sałatka z tuńczykiem, kukurydzą, mix sałat, pomidorki cherry, sos winegrette 15 – 20 gr/os

Bufet słodki Standard

Wybór babeczek słodkich (owoce sezonowe, mus z mlecznej czekolady, śmietankowy, kawowy) 30
gr/os
Ciasto czekoladowe z wiśniami 50 gr/os
Sernik domowy 50 gr/os
Tradycyjna szarlotka 50 gr/os
Owoce sezonowe 50 gr/os

* bufety zimne i słodkie – minimalne zamówienie – dla 15 os

** bufety dla mniejszej ilości Gości – bufet wraz z ceną ustalane indywidualnie

Modern Resto Bar

Menu dziecięce 39 zł/os

Domowy rosół z makaronem
Panierowany filecik z kurczaka
Frytki
Surówka z marchewki
Pucharek lodowy z owocami

lub

Domowy rosół z makaronem
Naleśniki z serem, bita śmietana
Pucharek lodowy

Dodatkowe danie ciepłe

Strogonoff wołowy – 24 zł/os

Barszcz z krokietem -19 zł/os

Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą – 14 zł

Zupa gulaszowa – 17 zł/os

Istnieje możliwość przygotowania dań według potrzeb Zamawiającego.

Dodatkowe informacje (opcje dodatkowo płatna):

Stół wiejski *

Stół włoski, hiszpański*

Stół śródziemnomorski*

Stół japoński*

Białe pokrowce na krzesła – 9 zł/szt

Korkowe za własny alkohol do pojemności 0,75 l – 10 zł/os

Własne ciasta/tort – opłata serwisowa 10 zł/os

Wynajem Sali powyżej 22:00 – 150 zł/każda rozpoczęta godzina

*indywidualna wycena zależna od ilości produktów

Modern Resto Bar

Dodatkowe atrakcje i udogodnienia w cenie

Na Państwa życzenie Nasz Szef kuchni przygotować może dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe itp.

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

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

Atrakcje dodatkowo płatne

Animator dla dzieci na czas trwania przyjęcia okolicznościowego – wymagana wcześniejsza rezerwacja/dodatkowa opłata.

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