

# Oferta Komunijna





## Pierwsza Komunia Święta

to wyjątkowy dzień dla dziecka, jak i całej rodziny. Z przyjemnością zorganizujemy przyjęcie upamiętniające te szczególne chwile. Mamy w tym duże doświadczenie.

Specjalnie na tę okazję przygotowaliśmy ofertę, w której główną rolę odgrywa wysmienita kuchnia.

Przygotujemy również odpowiednią oprawę, zaproponujemy odpowiednie menu i stworzymy wyjątkową atmosferę. Nasza profesjonalna obsługa zadba o dobre samopoczucie.

## Zapewniamy

- ✓ Wysmienite, różnorodne i smaczne menu ustalane zgodnie z Państwa życzeniem,
- ✓ Profesjonalną organizację, koordynację i obsługę uroczystości,
- ✓ Opiekę doświadczonych animatorów, którzy zapewnią dzieciom szereg edukacyjno-rozrywkowych atrakcji,
- ✓ Duży, bezpłatny parking ,
- ✓ Promocyjne ceny na zakwaterowanie dla przyjezdnych Gości,
- ✓ Możliwość dostarczenia własnych wyrobów cukierniczych lub zamówienia ciast/tortów w restauracji,
- ✓ Możliwość aranżacji sali w ustawieniu tradycyjnym lub przy okrągłych stołach,
- ✓ Dekoracyjne akcenty komunijne oraz kwiaty,
- ✓ FOTOBUDKĘ! (za dodatkową opłatą).

**W CENIE  
MENU**

### Animacje dla dzieci w cenie:

- tańce hulańce,
- zabawy z chustą animacyjną,
- zawody sumo,
- wyścigi ślimaków,
- slalom i wyścigi na nartach animacyjnych,
- wyścigi w spodniach olbrzyma,
- zabawy z linią animacyjną,
- skaczące stóпки,
- klocki konstrukcyjne BAMP

**3 godziny wspaniałej zabawy!**

# Menu 1

180 zł/os.

## **Zupa do wyboru:**

*(250ml/os.)*

*Tradycyjny rosół z domowym makaronem,  
Krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni i szczypiorkiem.  
Krem z pomidorów z bazylią i groszkiem ptysiowym.*

## **Danie główne podane na półmiskach:**

*(240g/os.)*

*Filet z kurczaka w panierce panko,  
Tradycyjny polski kotlet schabowy,  
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym,  
Udko z kurczaka z chrupiącą skórką.*

## **Dodatki:**

*(260g/os.)*

*Ziemniaki puree z koperkiem i masłem,  
Kluski śląskie z cebulką i natką pietruszki,  
Kartofelki pieczone z czosnkiem i słodką papryką,  
Bukiet surówek.*

## **Deser:**

*(150g/os.)*

*Puchar lodowy z owocami, sosem owocowym, bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi.*

## **Napoje:**

*(bez ograniczeń)*

*Woda mineralna,  
Soki owocowe,  
Bufet z kawą i herbatą.*



## Menu 2

220 zł/os.

### **Zupa do wyboru:**

**(250ml/os.)**

Tradycyjny rosół z domowym makaronem,  
Krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni i szczypiorkiem.  
Krem z pomidorów z bazylią i groszkiem ptysiowym.

### **Danie główne podane na półmiskach:**

**(240g/os.)**

Filet z kurczaka w panierce panko,  
Tradycyjny polski kotlet schabowy,  
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym,  
Udko z kurczaka z chrupiącą skórką.

### **Dodatki:**

**(260g/os.)**

Ziemniaki puree z koperkiem i masłem,  
Kluski śląskie z cebulką i natką pietruszki,  
Kartofelki pieczone z czosnkiem i słodką papryką,  
Bukiet surówek.

### **Deser:**

**(150g/os.)**

Puchar lodowy z owocami, sosem owocowym, bitą  
śmietaną i wiórkami czekoladowymi.

### **Zakąski zimne:**

**(500g/os)**

Tortille zawijane w 3 smakach (kurczak, tuńczyk, szynka-ser),  
Sałatka z pomidorów, mozzarelli i bazylii,  
Jajka w sosie tatarskim,  
Sałatka z czerwoną fasolą i boczkiem,  
Pasztet własnego wypieku z żurawiną,  
Dwa rodzaje pieczywa.

### **Napoje:**

**(bez ograniczeń)**

Woda mineralna, Soki owocowe,  
Bufet z kawą i herbatą.

## Menu 3

260 zł/os.

### **Zupa do wyboru:**

(250ml/os.)

Tradycyjny rosół z domowym makaronem,  
Krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni i szczypiorkiem.  
Krem z pomidorów z bazylią i groszkiem ptysiowym.

### **Danie główne podane na półmiskach:**

(240g/os.)

Filet z kurczaka w panierce panko,  
Tradycyjny polski kotlet schabowy,  
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym,  
Udko z kurczaka z chrupiącą skórką.

### **Dodatki:**

(260g/os.)

Ziemniaki puree z koperkiem i masłem,  
Kluski śląskie z cebulką i natką pietruszki,  
Kopytka z boczkiem i szczypiorkiem,  
Kartofelki pieczone z czosnkiem i słodką papryką,  
Bukiet surówek.

### **Deser:**

(150g/os.)

Puchar lodowy z owocami, sosem owocowym,  
bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi.

### **Zakąski zimne:**

(700g/os)

Półmisek mięs pieczonych, serów żółtych i pleśniowych,  
Tortille zawijane w 3 smakach (kurczak, tuńczyk, szynka-ser),  
Sałatka z pomidorów, mozzarelli i bazylii,  
Śledź w oleju i cebulce,  
Jajka w sosie tatarskim,  
Sałatka z czerwoną fasolą i boczkiem,  
Paszтет własnego wypieku z żurawiną,  
Dwa rodzaje pieczywa.

### **Ciepła kolacja:**

(250ml, 1szt/os | 200g/os)

Barszcz czerwony czysty, krostki z serem i pieczarkami,

### **Napoje:**

(bez ograniczeń)

Woda mineralna, Soki owocowe,  
Bufet z kawą i herbatą.

# Kontakt i rezerwacja

Wstępnej rezerwacji terminu można dokonać telefonicznie, lub mailowo :



[restauracja@hotelslask.pl](mailto:restauracja@hotelslask.pl)



+48 71 361 20 61

lub bezpośrednio z Managerem restauracji:



+ 48 786 244 467

Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł.

Płatności można dokonać przelewem bankowym, na wskazany numer konta:

**Santander Bank Polska S.A. 41 1910 1048 2401 0304 0823 0001**

**Hotel Śląsk Sp. z o.o.  
ul. Oporowska 60,  
53-434 Wrocław**



**Zapraszamy**