



LEGEND*** HOTEL. GALAXY**** HOTEL. OBIAD ŚLUBNY

PRZYWITANIE - TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY, MENU ALFA DO WYBORU

MENU 1

BULION DROBIOWY Z WARZYWAMI I MAKARONEM
PIECZONY SCHAB W SOSIE WŁASNYM*
BAVARESE WANILIOWE NA SOSIE MALINOWYM

MENU 2

BULION GRZYBOWY Z ZIEMNIAKAMI
KURCZAK NA SOSIE Z ZIEŁONEGO PIEPRZU*
WYBÓR LODÓW Z OWOCAMI

MENU DLA VEGETARIAN

ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI
KOTLET Z CIECIERZYCY Z PIECZARKAMI*
SAŁATKA OWOCOWA

*DANIA GŁÓWNE PODAJEMY Z WARZYWNYM I SKROBIOWYM DODATKIEM - GRAMATURA 200G
GRAMATURA MENU: ZUPA 200ML-300ML; DANIE MIĘSNE/RYBNE 150G-180G; DESER 150G

BUFET ZIMNY I SŁODKI W DRUGIEJ CZĘŚCI PRZYJĘCIA, DO WYBORU

BUFET I

ŚLEDŹ W PIKANTNEJ SAŁATCE
SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM I KUKURYDZĄ
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN
WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH
BUNDZ Z POMIDORAMI
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
BUKIET SAŁAT Z WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET
SOS ŻURAWINOWY, SOS CHRZANOWY
PIECZYWO I MASŁO
SŁODKOŚCI
BROWNIE Z ORZECHAMI
DOMOWY SERNIK Z LUKREM I RODZYNKAMI
WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH
KOMPOZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH

BUFET II

ŚLEDZIE W PORACH
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM I JAKIEM NA TWARDO
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN
WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH
SAŁATKA Z MAKARONU I WARZYW GRILLOWANYCH
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
BUKIET SAŁAT Z BROKUŁAMI I SOSEM JOGURTOWYM
SOS ŻURAWINOWY, SOS CHRZANOWY
PIECZYWO I MASŁO
SŁODKOŚCI
DOMOWY SERNIK Z LUKREM I RODZYNKAMI
DOMOWA SZARLOTKA Z RODZYNKAMI
TARTA CZEKOLADOWA Z MALINAMI
KOMPOZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH

GRAMATURA POCZĘSTUNKU 675G ŁĄCZNIE NA OSOBE; ZIMNE DANIA: 400G; SŁODKOŚCI: 200G; SOSY: 25G; PIECZYWO: 50G

DANIE CIEPŁE, SERWOWANE W DRUGIEJ CZĘŚCI PRZYJĘCIA

BARSCZ CZERWONY Z DODATKIEM DO WYBORU:
- KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KROKIET Z MIĘSEM
- PALUCH Z CIASTA FRANCUSKIEGO
- JAJKO NA TWARDO

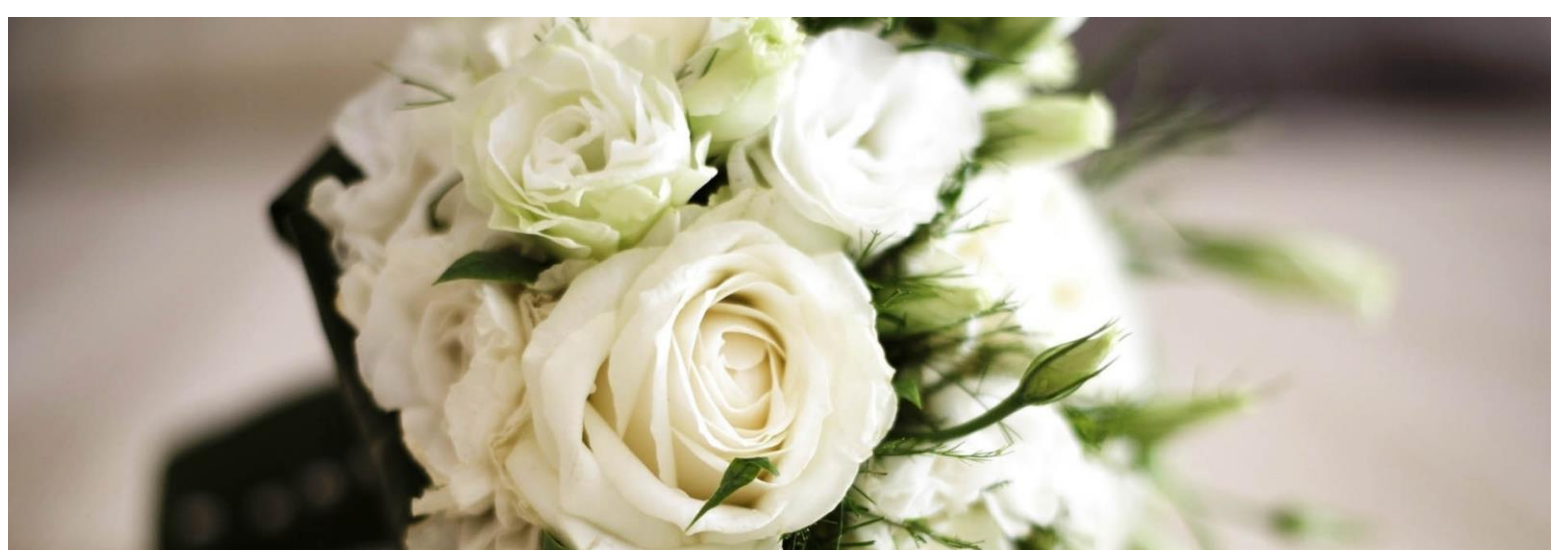
GRAMATURA DANIA NA OSOBE: ZUPA 150ML-200ML; DODATEK 50G-100G;

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ W CENIE MENU

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA, SOKI OWOCOWE

PROPOZYCJA MENU W CENIE - 155 PLN ZA OSOBE*

*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2018 ROKU



LEGEND*** HOTEL. GALAXY**** HOTEL. OBIAD ŚLUBNY

PRZYWITANIE - TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY, MENU BETA DO WYBORU

MENU 1

BULION DROBIOWY Z GRZYBOWYM PIEROŻKIEM
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W ROZMARYNIE*
TARTA CYTRYNOWA

MENU 2

ZUPA KREM ZIEMNIACZANO-POROWY
GRILLOWANY FILET Z PSTRĄGĄ W KOPERKU*
NUGAT ORZECHOWY Z SOSEM CZEKOLADOWYM

MENU DLA WEGETARIAN

ZUPA KREM Z CUKINII Z GRZANKAMI
STEK Z KALAFIORA*
SORBETY OWOCOWE ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI

*DANIA GŁÓWNE PODAJEMY Z WARZYWNYM I SKROBIOWYM DODATKIEM - GRAMATURA 200G
GRAMATURA MENU: ZUPA 200ML-300ML; DANIE MIĘSNE/RYBNE 150G-180G; DESER 150G

BUFET ZIMNY I SŁODKI W DRUGIEJ CZĘŚCI PRZYJĘCIA, DO WYBORU

BUFET I

ŚLEDŹ W PIKANTNEJ SAŁATCE
SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM I KUKURYDZĄ
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN
WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH
BUNDZ Z POMIDORAMI
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
BUKIET SAŁAT Z WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET
SOS ŻURAWINOWY, SOS CHRZANOWY
PIECZYWO I MASŁO
SŁODKOŚCI
BROWNIE Z ORZECHAMI
DOMOWY SERNIK Z LUKREM I RODZYNKAMI
WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH
KOMPOZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH

BUFET II

ŚLEDZIE W PORACH
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM I JAJKIEM NA TWARDO
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN
WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH
SAŁATKA Z MAKARONU I WARZYW GRILLOWANYCH
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
BUKIET SAŁAT Z BROKUŁAMI I SOSEM JOGURTOWYM
SOS ŻURAWINOWY, SOS CHRZANOWY
PIECZYWO I MASŁO
SŁODKOŚCI
DOMOWY SERNIK Z LUKREM I RODZYNKAMI
DOMOWA SZARLOTKA Z RODZYNKAMI
TARTA CZEKOLADOWA Z MALINAMI
KOMPOZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH

GRAMATURA POCZĘSTUNKU 675G ŁĄCZNIE NA OSOBE; ZIMNE DANIA: 400G; SŁODKOŚCI: 200G; SOSY: 25G; PIECZYWO: 50G

DANIE CIEPŁE, SERWOWANE W DRUGIEJ CZĘŚCI PRZYJĘCIA

BARSZCZ CZERWONY Z DODATKIEM DO WYBORU:
- KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KROKIET Z MIĘSEM
- PALUCH Z CIASTA FRANCUSKIEGO
- JAJKO NA TWARDO

GRAMATURA DANIA NA OSOBE: ZUPA 150ML-200ML; DODATEK 50G-100G;

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ W CENIE MENU

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA, SOKI OWOCOWE

PROPOZYCJA MENU W CENIE - 165 PLN ZA OSOBE*

*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2018 ROKU



LEGEND*** HOTEL. GALAXY**** HOTEL. OBIAD ŚLUBNY

OFERTY SPECJALNE

DLA POWYŻSZYCH PROPOZYCJI MENU

DZIECI DO LAT 4 – POCZĘSTUNEK BEZ OPŁAT

DZIECI 4 - 12 LAT – MENU W CENIE 60% USTALONEJ OPŁATY ZA MENU

DJ/FOTOGRAF - MENU W CENIE 80% USTALONEJ OPŁATY ZA MENU

DODATKOWE OPCJE

OBIAD 4-RO DANIOWY- PRZYSTAWKA DO WYBORU

CENA 18 PLN/ OS.

TERRINA Z POMIDRÓW

TERRINA Z CHRZANU I OGÓRKA

TERRINA Z BURAKÓW I KOZIEGO SERA

CENA 24 PLN/ OS.

PLASTRY INDYKA NA SOSIE Z TUŃCZYKA

POMIDORY MARYNOWANE Z KOZIM SEREM

BUKIET SAŁAT Z GRILLOWANYM OŚCYPKIEM

CENA 29 PLN/ OS.

ROSTBEF NA PESTO Z RUKOLI

PASZTET Z KACZKI Z OWOCOWĄ KONFITURĄ

DŁUGO DOJRZEWAJĄCY KARCZEK Z CHRZANEM

*GRAMATURA PRZYSTAWKI 150G

TORT ŚLUBNY*

SUGEROWANA WIELKOŚĆ 1 KG/10 OSÓB, SMAK DO WYBORU

CENY BRUTTO ZA 1 KG

TORT JOGURTOWY Z MARAKUJĄ	119 PLN
TORT TRZY MUSY CZEKOLADOWE	109 PLN
TORT CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY	99 PLN
TORT ŚMIETANOWY Z CZEKOLADĄ I WIŚNIAMI	89 PLN
TORT JOGURTOWO OWOCOWY (SEZONOWE)	89 PLN
NAKED CAKE**	89 PLN
TORT TIRAMISU	79 PLN
TORT CZEKOLADOWO-BANANOWY	69 PLN

*PRZY ZAMÓWIENIU POWYŻEJ 5KG – DEGUSTACJA TORTÓW DLA PARY MŁODEJ GRATIS

**TORT DOSTĘPNY Z DEKORACJĄ ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW LUB ŚWIEŻYCH KWIATÓW

NAPOJE GAZOWANE – CENA 15 PLN / OS.

PODAWANE BEZ OGRANICZEŃ PODCZAS PRZYJĘCIA

COCA-COLA, KINLEY, FANTA, SPRITE

PIECZONY INDYK W CAŁOŚCI - CENA 460 PLN/SZT.

KROJONY PRZEZ KUCHARZY NA SALI, WIELKOŚĆ DLA OK. 20 OSÓB,
SERWOWANY NA DUSZONYCH WARZYZWACH

ALKOHOL, CENY SPECJALNE

WINO TYPU HOUSE, BUT. 0,75L	49 PLN
WÓDKA WYBOROWA, BUT. 0,5L	59 PLN
WÓDKA BOLS, BUT. 0,5L	59 PLN
WÓDKA OSTOYA, BUT. 0,5L	79 PLN
PIWO ŻYWIEC 0,5L / KEGA 20L	12 PLN / 469 PLN

POZOSTAŁE ALKOHOLE, WINA, KOKTAJLE – WYCENA NA ŻYCZENIE

OPŁATA SERWISOWA 15 PLN

POBIERANA ZA OTWARTĄ BUTELKĘ ALKOHOLU DO 0,75L

SŁODKIE PREZENCIKI NA STÓŁ - CENA 20 PLN/OS

RĘCZNIE WYRABIANE PRALINKI ORZECHOWE/KOKOSOWE LUB MAKARONIKI
(4 SZT. W OZDOBNYM OPAKOWANIU).

INFORMACJE DODATKOWE

W RAMACH NASZEJ OFERTY:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM, WYBRANE MENU I NAPOJE ZGODNIE

Z PRZEDSTAWIONĄ PROPOZYCJĄ

STOŁY OKRĄGŁE 10-CIO OSOBOWE LUB PROSTOKĄTNE DO WYBORU,

POKROWCE NA KRZESŁA

OZDOBNE MENU NA STOŁACH, PRZEWIĄZANE WSTĄŻKĄ

DEGUSTACJA DWÓCH WYBRANYCH ZESTAWÓW OBIADU PO SPISANIU UMOWY

DLA PARY MŁODEJ

DEKORACJA WESELNA:

NA PAŃSTWA ŻYCZENIE MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ DEKORACJĘ STOŁÓW I SALI,
ORIENTACYJNY KOSZT KOMPOZYCJI KWIATOWYCH I ŚWIEC W ZALEŻNOŚCI OD
WYMOGÓW I SEZONU OD 500 PLN / PRZYJĘCIA DLA 20 OSÓB

ALKOHOL NA PRZYJĘCIU:

PROPONUJEMY SPECJALNE CENY ZGODNIE Z OFERTĄ,

ROZLICZENIE ZA OTWARTĄ BUTELKĘ

MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA OPŁATY SERWISOWEJ

(OBEJMUJE SCHŁODZENIE ALKOHOLU ORAZ SERWIS PODCZAS PRZYJĘCIA)

WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI:

REZERWACJA WSTĘPNA TERMINU MOŻLIWA DO 14 DNI BEZ KOSZTÓW

REZERWACJA GWARANTOWANA PRZEDPŁATA 2 000 PLN,

POPREDZONA SPISANIEM UMOWY

NA 14 DNI PRZED PRZYJĘCIEM OKREŚLENIE OSTATECZNEJ ILOŚCI OSÓB ORAZ

PRZEDPŁATA KWOTY RÓWNEJ 70% KALKULOWANYCH OPŁAT ZA MENU

DO 3 DNI PO PRZYJĘCIU ROZLICZENIE KOŃCOWE

CENY WYRAŻONE W OFERCIE ZAWIERAJĄ PODATEK VAT W STAWKACH 8 I 23%

OFERTA PRZYJĘCIA TRWAJĄCEGO DO 6 GODZIN

KONTAKT W SPRAWIE PRZYJĘCIA:

T: +48 12 354 59 54 EXT. 320, EMAIL: bankiety@jordan.pl

*** WSZYSTKIE CENY OBOWIĄZUJĄCE DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2018 ROKU