



I KOMUNIA ŚWIĘTA

OFERTA 2022

UROCZYSTOŚĆ W HOTELE GRYF** TO:

Wyjątkowe menu

Dekoracja sali w cenie

Dzieci do 3 lat bezpłatnie.

*Zaliczka 500 zł płatna gotówką
w ciągu 3 dni od potwierdzenia
rezerwacji*

*Ostateczna liczba osób podawana na 7
dni przed uroczystością*



KONTAKT I REZERWACJE

tel. 508 357 800

tel. +48 58 686 31 55

MENU NR 1 (obiad)

ZUPA (jedna do wyboru na 7 dni przed uroczystością)

Rosół królewski z domowym makaronem

lub

Krem pomidorowy, mozzarella

lub

Krem z białych warzyw, świeżo siekana natka pietruszki, grzanka czosnkowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru na 7 dni przed uroczystością)

Pstrąg z pieca na złoto z masłem, ziemniaki z wody ze świeżo siekanym koperkiem,

surówka z kapusty

lub

Roladka drobiowa faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami, sos śmietanowy,

ryż jaśminowy, warzywa gotowane na parze z maślanym posmakiem

lub

Szynka pieczona, kremowy sos z kminem, ziemniaki opiekane, buraczki tarte

CIASTA (na półmisku)

Sernik na ciemnym spodzie

Snikers na biszkopcie

Jabłecznik na kruchym cieście

Owoce filetowane

NAPOJE BEZALKOHOLOWE (bez ograniczeń)

Soki (jabłkowy oraz pomarańczowy)

Woda mineralna niegazowana z cytryną

Kawa oraz herbata (cytryna, mleko, cukier)

Cena za osobę dorosłą- 119 zł

MENU NR 2 (obiad)

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru na 7 dni przed uroczystością)

Łosoś marynowany podany na placuszku ziemniaczanym, rukola,
cytrus, łyżka kwaśnej śmietany

lub

Mini tatar ze śledzia na grzance, roszonek, cytrus

lub

Sałatka capresse z czosnkowymi grzankami

lub

Pasztet domowej roboty, grzybki marynowane, pieczywo

ZUPA (jedna do wyboru na 7 dni przed uroczystością)

Rosół królewski z domowym makaronem

lub

Krem pomidorowy, mozzarella

lub

Krem z białych warzyw, świeżo siekana natka pietruszki, grzanka czosnkowa

DANIA GŁÓWNE (serwowane na półmiskach)

Roladki drobiowe faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami

Szynka pieczona, kremowy sos z kminem

Pstrąg z pieca na złoto z masłem

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem

Pęczak na maśle

Zestaw surówek sezonowych

Sałaty ogrodowe z pomidorkami cherry, vinegrette

CIASTA (na półmisku)

Sernik na ciemnym spodzie

Snikers na biszkopcie

Panna cotta z sosem owocowym

Owoce filetowane

NAPOJE BEZALKOHOLOWE (bez ograniczeń)

Soki (jabłkowy oraz pomarańczowy)
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Kawa oraz herbata (cytryna, mleko, cukier)

Cena za osobę dorosłą- 139 zł

MENU NR 3 (obiad z kolacją)

OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru na 7 dni przed uroczystością)

Rosół królewski z domowym makaronem
lub

Krem pomidorowy, mozzarella
lub

Kaszubska zupa musztardowa
lub

Krem z białych warzyw, świeżo siekaną natką pietruszki, grzanką czosnkową

DANIA GŁÓWNE (serwowane na półmiskach)

Roladki drobiowe faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami

Szynka pieczona, kremowy sos z kminem

Pstrąg z pieca na złoto z masłem

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem

Pęczak na maśle

Zestaw surówek sezonowych

Sałaty ogrodowe z pomidorkami cherry, vinegrette

CIASTA (na półmisku)

Sernik na ciemnym spodzie

Snikers na biszkopcie

Panna cotta z sosem owocowym

Owoce filetowane

KOLACJA

Pstrąg opiekany w marynacie octowej
Pierś z kurczaka w galarecie
Plater mięs pieczonych (typu: karkówka w ziołach, boczek,
schab ze śliwką, pasztet domowy)
Tortilla z łososiem i warzywami
Rolada z szynki z sosem chrznowym
Pieczeń z karkówki z sosem tatarskim
Sałatka capresse
Sałatka brokułowa z kurczakiem i fetą
Sos śmietanowo-chrzanowy, sos żurawinowy
Marynaty- grzybki, papryka, ogórek
Pieczywo, masło

Coś na ciepło

Złociste pałeczki z kurczaka
Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE BEZALKOHOLOWE (bez ograniczeń)

Soki (jabłkowy oraz pomarańczowy)
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Kawa oraz herbata (cytryna, mleko, cukier)

Cena za osobę dorosłą- 185 zł

MENU DLA DZIECI (4-10 lat)

ZUPA

Rosół królewski z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Fileciki drobiowe, frytki, surówka z marchewki

DESER

Deser lodowy, owoce, bita śmietana

Cena za dziecko- 65 zł

OFERUJEMY RÓWNIEŻ TORTY KOMUNIJNE

Kształt, smak oraz wielkość ustalana jest indywidualnie.

Cena porcji tortu od 15 zł/osoba

Całkowity kosztorys uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Gośćmi.

Ceny brutto obowiązują na 2022 rok.

Hotel Gryf **
Ul. Ogrodowa 2
83-400 Kościerzyna

Tel. +48 508 357 800, +48 58 686 31 55
e-mail: biuro@hotelkoscierzyna.pl
www.hotel-gryf.pl