

I Komunia Święta

Organizując przyjęcie komunijne w naszym obiekcie zapewnimy Państwu doskonałe potrawy, eleganckie wnętrze oraz profesjonalną obsługę. Dołożymy wszelkich starań, aby uroczystość pozostawiła po sobie miłe wspomnienia.

Nasze menu przygotowaliśmy w oparciu o tradycyjne potrawy kuchni polskiej. Istnieje również możliwość zorganizowania obiadu w Państwa domu, według własnej kompozycji.

Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie, dlatego ostateczną ofertę przygotowujemy po spotkaniu.

UDOGODNIENIA:

- menu wegetariańskie, dziecięce oraz dla osób na innych dietach,
- możliwość skomponowania indywidualnego menu,
- krzeselko do karmienia dla dziecka,
- bezpłatny dostęp do całorocznej sali zabaw dla dzieci.

WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI:

- ostateczne potwierdzenie ilości osób na 7 dni przed terminem przyjęcia,
- wpłata zadatku w wysokości 1 000 zł - wliczona zostanie na poczet wartości całego zamówienia,
- czas trwania spotkania przy wyborze pakietu I i II do 3 godzin,
- czas trwania spotkania przy wyborze pakietu III do 5 godzin,
- czas trwania uroczystości - do godziny 20:00,
- dopłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 500 zł
- alkohol, ciasto, tort, słodczyce, owoce oraz rybę wędzoną zapewniają Gospodarze spotkania,
- restauracja nie zezwala na wnoszenie własnego jedzenia Gospodarzy, poza wymienionym powyżej,
- wyłącznie Gospodarze imprezy dysponują żywnością pozostałą po przyjęciu,
- opłata za opakowania do żywności – od 100 zł.

DODATKOWE INFORMACJE:

Konsumpcja:

- dzieci komunijne – bezpłatna,
- dzieci do lat 4 – bezpłatnie; w przypadku potrzeby dostawienia oddzielnego, odpłatnego krzesła przy stole dla dziecka do lat 4, Gospodarze zobowiązują się powiadomić Hotel o tym fakcie-płatność wynosi 30% stawki osoby dorosłej.
- dzieci do lat 12 – płatna 50% stawki osoby dorosłej.

OFERTA WAŻNA DO 30.06.2025 R.

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** | UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI

I Komunia Święta

PAKIET I

Zupa serwowana indywidualnie

Rosół drobiowo-wołowy, domowy makaron
lub

Krem z pieczonych białych warzyw, chipsy z batatów, oliwa szczypiorkowa

Dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach

Roladka drobiowa z udka z kurczaka, faszerowana mięsem drobiowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Karczek wieprzowy duszony w sosie grzybowym

Marynowane żeberka gotowane w kapuście

Brukselka, minimarchewka, beszamel, kruszonka orzechowa

Ziemniaki gotowane, koperek

Surówka z marchewki z jabłkiem i brzoskwinia

Napoje

Kawa czarna (naturalna i rozpuszczalna),

Herbata (czarna, owocowa lub zielona do wyboru), dodatki bufetowe

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/ os.

Soki owocowe – 1 l/ os.

Cena 190 zł/ osoba

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** | UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI

I Komunia Święta

PAKIET II

Zupa serwowane indywidualnie

Rosół drobiowo-wołowy, domowy makaron
lub

Krem z pieczonych białych warzyw, chipsy z batatów, oliwa szczypiorkowa

Danie główne serwowane indywidualnie

Kurczak supreme faszerowany musem drobiowym z borowikami,
demi-glace ze śmietanką i brandy, puree pietruszkowe, karmelizowane
warzywa korzenne

Przekąski i sałatki:

Pasztet wieprzowy

(konfitura z żurawiny, marynowane pieczarki)

Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galaretą

Cukinia w panko z dipem czosnkowym

Śledź korzenny z oliwą szczypiorkową

Łosoś gravlax barwiony sokiem z buraka z kwiatami kaparów

Salatka z serem pleśniowym i chrustem z boczku wędzonego

Napoje

Kawa czarna (naturalna i rozpuszczalna),

Herbata (czarna, owocowa lub zielona do wyboru), dodatki bufetowe

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/ os.

Soki owocowe – 1 l/ os.

Cena 230 zł/ osoba

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** | UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI

I Komunia Święta

PAKIET III

Zupa serwowana indywidualnie

Rosół drobiowo-wołowy, domowy makaron
lub

Krem z pieczony białych warzyw, chipsy z batatów, oliwa szczypiorkowa

Dania gorące serwowane zbiorowo na półmiskach

Sandacz soute, demi-glace rybny, fasolka szparagowa

Kotlet de volaille z serem żółtym i masłem

Golonka pieczona w miodzie i piwie

Duszony kurczak w sosie z zielonym groszkiem

Ziemniaki w mundurkach z chorizo, tymianek

Kopytka ziemniaczane z nutą truflową

Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą

Surówka z buraka z jabłkiem i chrzanem

Przekąski i sałatki

Pieczona rolada z indyka z salsą owocową

Faszerowane ptyśie, jajka w szynce z kremem truflowym

Tatar ze śledzia z krewetkami surimi

Karkówka w ziołach, szpikowana czosnkiem

Sałata z pieczonymi burakami

(warzywa, ser w panko, sos słodko-ostry)

Croissant z kremem czosnkowym, pastrami wołowymi i warzywami

Plastry schabu sous-vide

(rukola, parmezan, dressing z oliwy z oliwek)

Napoje

Kawa czarna (naturalna i rozpuszczalna),

Herbata (czarna, owocowa lub zielona do wyboru), dodatki bufetowe

Woda gazowana i niegazowana - łącznie 1 l/os.

Soki owocowe – 1 l/os.

Cena 250 zł/ osoba

MENU DZIECIĘCE DO WYBORU

Rosół / Pomidorowa

Filet z kurczaka z frytkami z pieca, surówka z marchewki z jogurtem

Pieczona ryba, frytki z batatów oraz mizeria

Pulpety drobiowe w sosie śmietankowym, puree ziemniaczane, minimarchewki

Puchar lodów z owocami i kolorową posypką

DODATKOWO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA:

Tatar wołowy z dodatkami 120 g/ 27 zł

Tatar z łososia wędzonego z kaparami 120 g/ 25 zł

Pistacjowe tiramisu 150 g/ 22 zł

Puchar lodów z owocami i kolorową posypką 100 g/ 17 zł

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Agnieszka Makowska tel. kom. 605 665 525, e-mail: restauracja@hotel-szyszko.pl

HOTEL SZYSZKO*** I UL. INNOWACYJNA 3, SUWAŁKI