

Bankiety

Dania w formie bufetu



Jeżeli chcesz podziękować swoim pracownikom za udany okres sprzedażowy, pragniesz aby Twój Zespół zbudował lepsze relacje i przez chwilę uciekł od swoich obowiązków, to nasz hotel jest idealnym miejscem do zorganizowania spotkania firmowego. Lokalizacja w centrum miasta, hotelowy parking z bezpośrednim wejściem do budynku, świetnie zaplanowane ergonomiczne przestrzenie idealne do zabawy i integracji. A co nas wyróżnia? Nasi ludzie! Niestrudzenie pracujemy nad Waszym komfortem i nad uśmiechem Waszych pracowników, a jak? Serwujemy pyszne dania przygotowane i skomponowane tak aby były idealnym uzupełnieniem zabawy, zapewniamy noclegi abyście mogli bawić się tak długo jak tylko chcecie nie martwiąc się o powrót do domu a przede wszystkim jesteśmy otwarci, uśmiechnięci i do Waszej dyspozycji przez 24 h!

Zaufało nam już wiele firm, zaufaj nam i Ty i zostań naszym Gościem!





Propozycja I

190 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4 godzin

Zupa

Consomme grzybowe podane z warzywami i grzankami ziołowymi

Danie główne

Polędwiczki z kurczaka w warzywnym kokosowym curry

Dorsz w tempurze podany na grillowanych warzywach

Ryż w zielonym groszkiem i soczewicą

Ziemniaki opiekane przyprawach podane ze świeżymi ziołami

Glazurowana marchew w pomarańczach z dodatkiem chili, imbiru i mango

Słodki bufet uzupełniany do 4 godzin

Musy owocowe

Wybór ciast

*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.





Propozycja I

190 zł/os

Zimny bufet uzupełniany do 4 godzin

Bufet sałatkowy (selekcja szlachetnych sałat, pomidory, ogórki, papryka, cebula, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, oliwa, ocet, sos)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i piklami

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli

Łosoś w kapuście pekińskiej ze szparagami

Schab z musem chrzanowo pieczarkowym

Kaczka po tyrolsku z pomarańczami

Śledź po królewsku

Sałatka nicejska

Sałatka grecka

Pieczyno

*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Propozycja II

200 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4 godzin

Zupa

Krem szczawiowy podany z gotowanym jajkiem

Danie główne

Duszone poliki wołowe podane w sosie chrzanowym

Pstrąg na warzywach w sosie pomidorowym

Chicche ziemniaczane

Kasza pęczak z pieczarkami

Kapusta zasmażana z kminkiem

Słodki bufet uzupełniany do 4 godzin

Mus czekoladowy z wiśniami

Sałatka owocowa

Wybór ciast



*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Propozycja II

200 zł/os

Zimny bufet uzupełniany do 4 godzin

Indyk pieczony z brokułami i wędzonym serem

Rozbief wołowy na rukoli z sosem cezar

Tatar z awokado podany z grzankami

Pstrąg pieczony ze szpinakiem

Karczek pieczony w ziołach

Śledź na dwa sposoby

Sałatka pieczarkowa

Sałatka caprese

Sałatka z grillowanych warzyw

z mene i serem pleśniowym

Surówka z buraczków z jabłkiem i orzechami

Pieczyno



*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Propozycja III

205 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4 godzin

Zupa

Włoska zupa warzywna podana z serem emilgrana i świeżym szpinakiem

Danie główne

Poliki wieprzowe duszone w warzywach korzennych
Okoń nilowy po parysku podany z sosem cytrusowym
Puree ziemniaczane z musztardą francuską i oliwą truflową
Lasagne ze szpinakiem
Caponata warzywna
Surówka z selera z rodzynkami

Słodki bufet

Mus owocowy
Creme brulle
Wybór ciast



*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Propozycja III

205 zł/os

Zimny bufet uzupełniany do 4 godzin

Bufet sałatkowy (selekcja szlachetnych sałat, pomidory, ogórki, papryka, cebula, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, oliwa, ocet, sos)

Sałatka śledziowa z warzywami w sosie musztardowym

Pasta z wędzonej ryby podana na pumperniku

Łosoś gotowany podany na sosie ogórkowym

Polędwiczki wieprzowe pieczone ze śliwkami

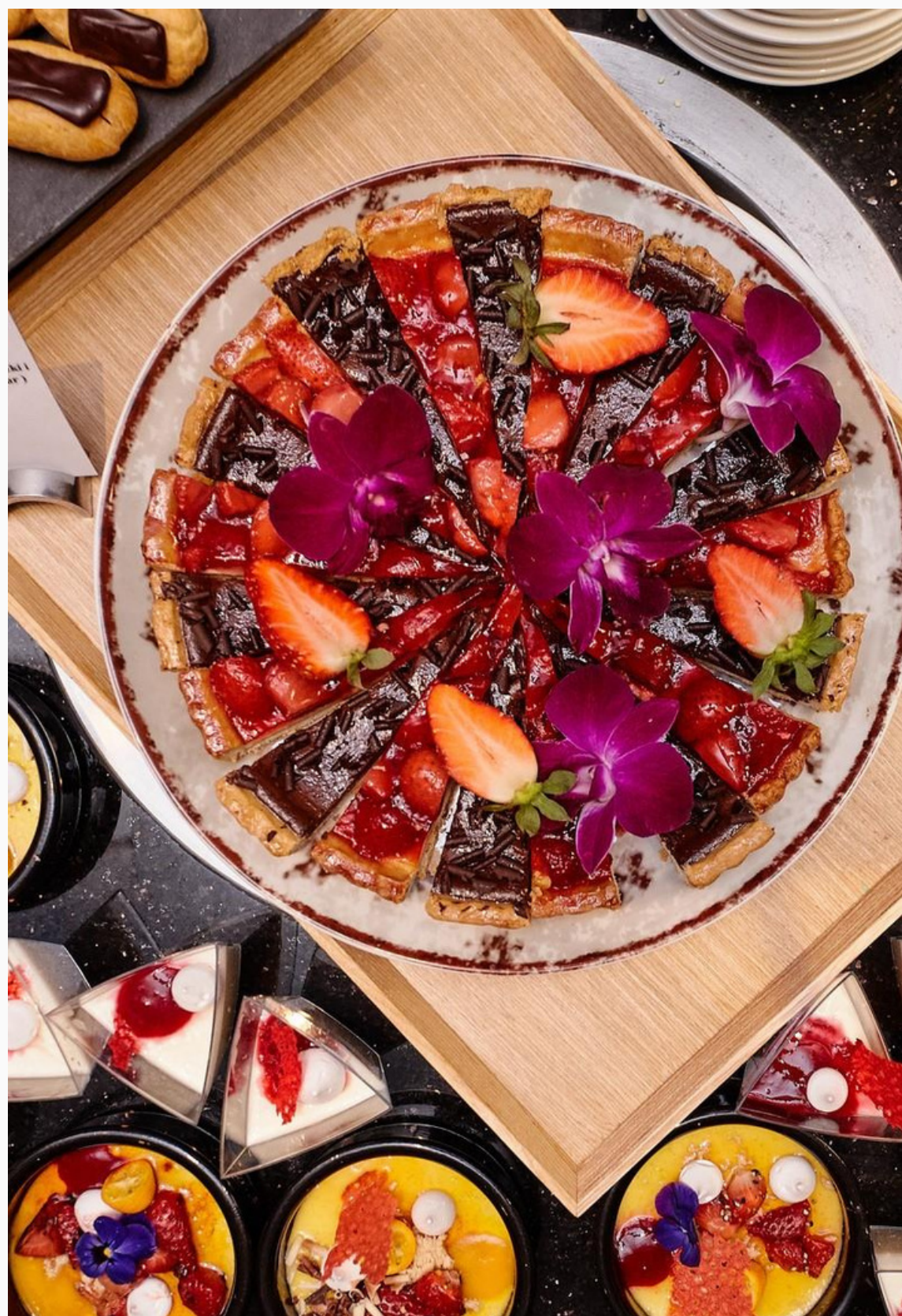
Sałatka z pieczoną wołowiną

Cielęcina pieczona z pistacjami

Boczek pieczony w ziołach

Sałatka waldorf

Pieczyno



*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Propozycja IV

210 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4 godzin

Zupa

Tajska zupa z kurczakiem i grzybami mun

Danie główne

Miruna na sosie słodko kwaśnym

Wołowina po burgundzku

Kluseczki półfrancuskie

Ryż z warzywami

Buraczki glazurowane

Surówka z kapusty pekińskiej

Słodki bufet

Wybór ciast

Tiramisu

Ptysie



*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Propozycja IV

210 zł/os

Zimny bufet uzupełniany do 4 godzin

Bufet sałatkowy (selekcja szlachetnych sałat, pomidory, ogórki, papryka, cebula, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, oliwa, ocet, sos)

Roladka z łososia w glonach nor z paluszkami krabowymi

Sałatka włoska z mozzarellą i szynką dojrzewającą

Mix mięs pieczonych podanych z piklami i żurawiną

Mix serów z winogronem i suszonymi owocami

Śledź na dwa sposoby

Sałatka z półgęskiem

Sałatka tabule

Pieczyno



*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



Kontakt i rezerwacje



W cenie otrzymują Państwo:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Uroczyste nakrycie stołów
- Klimatyzowaną salę na wyłączność
- Wodę gazowaną i niegazowaną
- Trzy rodzaje soków

Państwa zadowolenie jest dla nas najważniejsze, dlatego zapewniamy możliwość dopasowania menu do wymagań dietetycznych.

Dział sprzedaży

T: +48 42 208 20 03

T: +48 42 208 20 06

T: +48 42 208 20 17

M: +48 530 155 630

M: +48 668 167 277

M: +48 606 954 583

E: sales@hilodz.com

E: sales2@hilodz.com

E: conf@hilodz.com

