



OFERTA NA IMPREZY RODZINNE I OKOLICZNOŚCIOWE / 2020

Hotel Kosmowski, 62-300 Września, ul. Wrocławska 43, +48 600 900 380

KONTAKT:

Kinga Szarzyńska + 48 696 051 029, e-mail k.szarzynska@kosmowski.pl

Edyta Galant + 48 692 488 210, e-mail e.galant@kosmowski.pl

Menu 120 zł/os.

*Dzieci: do lat 5. - 0 PLN / od 5.- 8. lat - 50% ceny / powyżej 8. lat - 100 % ceny

Zupa 1p./os.

(do wyboru jedna z opcji)

rosół z makaronem, krem pieczarkowy,
krem pomidorowy, krem szparagowy
krem z białych warzyw

Danie Główne 2,5 p./os.

(do wyboru 4 - 5 rodzajów)

wieprzowy zraz po staropolsku,
sandacz w sosie cytrynowym,
kotlet de volaille,
kotlet wieprzowy z pieczarkami,
sakiewka wieprzowa z nadzieniem
szpinakowo-kurkowym,
filet z kurczaka nadziewany
serem pleśniowym i suszonymi pomidorami,
golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem,
filet z kurczaka zapiekany z ananasem
i serem lub z pomidorem i serem mozzarella,
szaszłyki drobiowo-wieprzowe z ryżem po
turecku

Dodatki (do wyboru 6 rodzajów)

pyzy, kluseczki półfrancuskie,
kopytka, frytki, krokiety,
ziemniaki gotowane + sos pieczeniowy,
zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych,
buraczki na zimno

Deser: 1 p./ os.

lub ciasto 2 p./os. – Ciastkarnia SARA

torcik lodowy na sałatce owocowej,
lody waniliowe z malinami, beza z mascarpone,
pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

Bufet zimny 3p./os. (do wyboru 5 rodzajów)

(w cenie: 2 rodzaje sałatek,
świeżo wypiekane bułki, masło)

łosoś na zimno (w zalewie octowej),
połędwiczki faszerowane grzybami,
schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem,
połędwiczki ze szpinakiem i kurkami,
roladka z indyka faszerowana borowikami,
roladka z połędwicy faszerowana serami,
pasztet z borowikami w Vol-au-vent`ach
z ciasta francuskiego,
połędwiczki w kolorowym pieprzu,
połędwiczka z nadzieniem
pieczarkowo-paprykowym,
mini tortille warzywne lub z kurczakiem,
kruche babeczki z nadzieniem,
sałatka grecka,
sałatka cezarska z kurczakiem,
sałatka jarzynowa,
sałatka gyros,

Zupa 1p./os. (do wyboru jedna z opcji)

żurek, gulaszowa, flaki, barszcz czerwony

Dodatkowa porcja mięsa (drób/wieprzowina) + 12 zł / porcja

Dodatkowa porcja mięsa (ryba/ wołowina) + 14 zł / porcja

Tatar wołowy lub z łososia + 17 zł / porcja

Zimny bufet / dodatkowa porcja + 8 zł / porcja

Dodatkowa sałatka do zimnego bufetu + 8 zł / os.

Deska serów / wędlin 1 szt. / 5 os + 60 zł / szt.

PIZZA 28 cm średnica (różne rodzaje / mix) + sosy 20 zł / szt.

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- w cenie menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów), woda mineralna niegazowana.

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE 1L/os. + NAPOJE GAZOWANE 1L/os.

(za każdą 100% płatną osobę) do spożycia na terenie lokalu

TORT * płatny dodatkowo wg. rachunku z cukierni lub własny

CIASTO * płatne dodatkowo wg. rachunku lub własne

OWOCE * płatne dodatkowo wg. rachunku lub własne

*** serwis + 1 zł (każda płatna osoba)**

SALE INDYWIDUALNE PŁATNE DODATKOWO:

Sala Zachodnia 300 zł

Sala Północna 200 zł

Sala Gabinetowa 100 zł

Sala Restauracyjna "ROGATA" – całkowita rezerwacja (min. 4000 zł wartość menu)

z wyłączeniem terminów:

Świąt Wielkanocnych, Świąt Bożego Narodzenia

oraz imprez zorganizowanych typu:

Andrzejki, Sylwester, Dzień Kobiet - wtedy ceny ustalane indywidualnie.

ALKOHOLE własne / bez dodatkowych kosztów przy menu minimum 120 zł / os.

DEKORACJE W CENIE :

obrusy / serwetki / świece / pojedyncze kwiaty – cięte

DEKORACJE DODATKOWO PŁATNE:

personalizacja sali / motywy z bajek itp. według ustaleń

