



OFERTA NA IMPREZY RODZINNE I OKOLICZNOŚCIOWE

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

Sylwia Kosmowska – dyrektor hotelu, specjalista ds. imprez | +48 660 672 913, 600 407 607 |
sylvia.kosmowska@kosmowski.pl

Agata Urbańska – koordynator ds. imprez | +48 696 051 029 | a.urbanska@kosmowski.pl

Marta Matuszak – koordynator ds. imprez | +48 692 488 210 | m.matuszak@kosmowski.pl

MENU 195 zł/os. – 2022 rok | MENU 215 zł/os. – 2023 rok

*Dzieci: do lat 3 - 0 PLN / 3-6 lat - 50% ceny / powyżej 6 lat - 100% ceny

ZUPA 1porcja/osobę

(do wyboru jedna z opcji)

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

DANIE GŁÓWNE 2,5 porcji/osobę

(do wyboru 4-5 rodzajów)

rolada 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,
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 porcja/osobę lub ciasto

1,5 porcja/osobę

torcik lodowy na sałatce owocowej

lody waniliowe z malinami, beza z mascarpone,
pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

BUFET ZIMNY 3 porcje/os. (do wyboru 5 rodzajów), w cenie: 2 rodzaje sałatek, świeżo wypiekane bułki, masło)

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

Zupa porcja/osobę (do wyboru jedna z opcji)

żurek, gulaszowa, flaki, barszcz czerwony

KOLACJA 1,5 porcji/os. (do wyboru 2 rodzaje)

Grillowany filet z kurczaka w sosie kurkowym,
golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem,
Strogonoff wieprzowy lub drobiowy,
kluseczkami półfrancuskimi

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

Menu dodatkowe:

Dodatkowa porcja mięsa (drób/wieprzowina) + 20 zł/porcja

Dodatkowa porcja mięsa (ryba/wołowina) + 25 zł/porcja

Tatar wołowy lub z łososia + 28 zł/porcja

Zimny bufet / dodatkowa porcja + 12 zł/porcja

Dodatkowa sałatka do zimnego bufetu + 12 zł/os.

Deska serów / wędlin 1 szt./5 os. + 75 zł/szt.

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

Informacje dodatkowe:

Ekspres do kawy (kawa COSTA) **500 zł** - bez limitu

ALKOHOLE własne - bez dodatkowych kosztów przy menu za minimum 130 zł/os.

DEKORACJE W CENIE: obrusy, serwetki, świece, pojedyncze kwiaty – cięte, czerwony dywan, bordery ze sznurem

DEKORACJE DODATKOWO PŁATNE: personalizacja Sali, motywy z bajek itp. według ustaleń

FOTOBUDKA: PAKIET 2-godzinny - **600 zł** | PAKIET 3-godzinny - **700 zł** | PAKIET 4-godzinny - **800 zł**

BUFET SŁODKOŚCI 15 zł/os. (2 deserki/osobę)

FONTANNA CZEKOLADY 15zł/os. (mleczna belgijska czekolada, owoce sezonowe oraz suche przekąski)

Możliwość zamówienia przez Hotel: (rozliczenia na podstawie FV)

Owoce/Alkohole/Balony dmuchane Helem/Tort/Ciasto

- Zmiany dotyczące menu mogą być dokonywane najpóźniej na 14 dni przed imprezą
- Zmiany dotyczące liczby gości mogą być dokonywane najpóźniej na 7 dni przed imprezą.

W przypadku zmiany stawek podatkowych bądź wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów, mających wpływ na koszt świadczonych usług, Wykonawca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu, maksymalnie o 15%.

