



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PAKIET od 195 zł/os.



HOTEL KOSMOWSKI *** | ul. Wrocławska 43, 62-300 Września

✉ repcja@kosmowski.pl

☎ +48 61 640 36 00, +48 600 900 380



WWW.KOSMOWSKI.PL

PAKIET OKOLICZNOŚCIOWY

PAKIET
BEZ KOLACJI

195 zł/os.

PAKIET
Z KOLACJĄ

220 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA 1 porcja na osobę | DANIE GŁÓWNE 2,5 porcji na osobę
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE

DESER 1 porcja na osobę lub CIASTO 1,5 porcji na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę

BARSZCZ 1 porcja na osobę

OPCJONALNIE: KOLACJA NA CIEPŁO

1,5 porcji na osobę

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

KAWA ROZPUSZCZALNA, PARZONA, HERBATA (szeroki wybór aromatów)

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z SZASZŁYKIEM OWOCOWYM

SOKI OWOCOWE 1l/os.

za każdą 100% płatną osobę, do spożycia na terenie lokalu

ALKOHOLE WŁASNE

bez dodatkowych kosztów przy menu za minimum 195 zł/os.,
poniżej opłata korkowa- 10 zł/os.

OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE 0,85 l - 15 zł/os.

DODATKOWE INFORMACJE:

DEKORACJE W CENIE: OBRUSY, SERWETKI, CZERWONY LUB CZARNY DYWAN, BORDERY ZE SZNUREM,
POJEDYNCZE KWIATY

SALA DOSTĘPNA 8 GODZIN, KAŻDA KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA - 500 zł

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

PAKIET OKOLICZNOŚCIOWY

SZCZEGÓŁY PAKIETU

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI

- ♦ rosół z makaronem ♦ krem pomidorowy z nachosem ♦ krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- ♦ krem z białych warzyw z paluszkami grissini

DANIE GŁÓWNE 2,5 porcji na osobę - DO WYBORU 4-5 RODZAJÓW

- ♦ rolada po staropolsku ♦ sandacz w sosie cytrynowym
- ♦ kotlet de volaille ♦ kotlet wieprzowy z pieczarkami ♦ koperta z kurczaka z serem i szynką
- ♦ grillowany filet z kurczaka z pomidorem i serem mozzarella
- ♦ filet z kurczaka nadziewany serem pleśniowym i suszonymi pomidorami

DODATKI SKROBIOWE I WARZYNNE - DO WYBORU 5 RODZAJÓW

- ♦ pyzy ♦ kluseczki półfrancuskie ♦ frytki tradycyjne ♦ krokiety ♦ ziemniaki gotowane
- ♦ sos pieczeniowy ♦ zestaw surówek ♦ bukiet warzyw gotowanych ♦ buraczki zapiekane z serem feta

DESER 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDEN RODZAJ

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

lub CIASTO 1,5 porcji na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę - DO WYBORU 5 RODZAJÓW

- ♦ łosoś na zimno (w zalewie octowej) ♦ schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem
- ♦ polędwiczki ze szpinakiem i kurkami ♦ roladka z polędwicy faszerowana serami
- ♦ polędwiczka z nadzieniem pieczarkowo-paprykowym ♦ minitortille warzywne z kurczakiem
- ♦ pieczywo, masło

lub DESKI SERÓW I WĘDLIN

- ♦ pieczywo, masło

SAŁATKI - DO WYBORU DWA RODZAJE

- ♦ sałatka grecka ♦ sałatka cezar z kurczakiem ♦ sałatka caprese

BARSZCZ 1 porcja na osobę

OPCJONALNIE: KOLACJA NA CIEPŁO 1,5 porcji na osobę

- ♦ grillowany filet z kurczaka w sosie kurkowym ♦ golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem,
- ♦ strogonow wieprzowy lub drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi
- ♦ pieczeń w sosie własnym z pyzami

DODATKOWA OPŁATA 25 zł/os





PAKIET OKOLICZNOŚCIOWY

DODATKOWE OPCJE

DODATKOWA PORCJA MIĘSA:

drób, wieprzowina - **25 zł/porcja**, ryba, wołowina - **28 zł/porcja**

TATAR WOŁOWY LUB Z ŁOSOSIA - **30 zł/porcja**

DODATKOWA ZUPA - **15 zł/os.**

DODATKOWA PORCJA ZIMNEGO BUFETU - **15 zł/porcja**

DODATKOWA SAŁATKA DO ZIMNEGO BUFETU (dla 5 osób) - **25 zł/porcja**

DESKA SERÓW/WĘDLIN dla 5 osób - **75 zł/szt.**

PIZZA 28 cm średnica (różne rodzaje/mix) + sosy - **33 zł/szt.**

FONTANNA CZEKOLADY – mleczna belgijska czekolada w zestawie z owocami sezonowymi i suchymi przekąskami - **25 zł/os.**

OD SŁODKIEGO DO SŁONEGO

OWOCE FILETOWANE - plater 400 g - **80 zł**

JEŻYKI OWOCOWE - plater - **70 zł/szt.**

SŁONY KĄCIK (100 g/os.): chipsy, krakersy, paluszki, orzeszki, nachosy, salsa - **15 zł/os.**

SŁODKI KĄCIK (2 szt./os.): muffinki, makaroniki, babeczki, tarty, ptysie, deserki - **20 zł/os.**

SŁÓJ MOJITO 3 l (rum 500 ml, woda gazowana 2,5 l) – orzeźwiający, słodko-kwaśny drink na bazie białego rumu, z cukrem trzcinowym w trzy litrowym słoju - **200 zł**

SŁÓJ LEMONIADY 3 l - do wyboru: truskawkowa, malinowa, cytrynowa - **150 zł**

PAKIET NAPOJÓW

Coca-Cola 0,85 l/os., Sprite 0,85 l/os. - **25 zł/os.**

Coca-Cola 0,85 l/os., Sprite 0,85 l/os., piwo 0,5 l/os. - **35 zł/os.**

Coca-Cola 0,85 l/os., Sprite 0,85 l/os., piwo 0,5 l/os., wódka* 0,5 l/2os. - **70 zł/os.**

Coca-Cola 0,85 l/os., Sprite 0,85 l/os., piwo 0,5 l/os., wódka* 0,5 l/2os., whisky* 0,5 l/4os. - **110 zł/os.**

* zapytaj kelnera o rodzaj

PAKIET OKOLICZNOŚCIOWY

DODATKOWE OPCJE

PERSONALIZACJA SALI

- ♦ metalowe koło – 200 zł
- ♦ metalowe koło z napisem led – 250 zł
- ♦ metalowe koło z napisem led i balonami – od 450 zł
- ♦ fontanna iskier – 60 zł/szt.
- ♦ lampy led – 100 zł/szt.

POLIGRAFIA

- ♦ winietki – od 2,5 zł/szt.
- ♦ numerki stołów – 10 zł/szt.
- ♦ tablica z rozmieszczeniem gości – od 150 zł
- ♦ drukowane menu – od 20 zł/szt.

*zniżka 10% przy pełnym wyborze poligrafii

FOTOBUDKI

FOTOBUDKA TRADYCYJNA

PAKIET 2-GODZINNY

600 zł

PAKIET 3-GODZINNY

700 zł

PAKIET 4-GODZINNY

800 zł

FOTOBUDKA 360

PAKIET 3-GODZINNY
Z ANIMATOREM

1200 zł

Nowość!

PAKIET 4-GODZINNY
Z ANIMATOREM

1400 zł

GAMEROOM *Nowość!*

NIEDZIELA - CZWARTEK

250 zł

PIĄTEK - SOBOTA

300 zł

Dla wyjaśnienia:

Rezerwacja gameroomu na trzy godziny w czwartek

3x 250 zł = 750 zł - w tym 375 zł do jednorazowego wykorzystania na zamówienia z baru i restauracji w czasie korzystania z gameroomu.

50% DO WYKORZYSTANIA W BARZE I RESTAURACJI

WAŻNE INFORMACJE

- ♦ 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
- ♦ brak możliwości wniesienia do lokalu własnych napojów gazowanych, ciasta i tortów własnego wypieku

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.



ZADZWOŃ, NAPISZ, ZAPYTAJ

MARTA MATUSZAK
KOORDYNATOR DS. IMPREZ

m.matuszak@kosmowski.pl

+48 692 488 210

SYLWIA KOSMOWSKA
DYREKTOR HOTELU | KOORDYNATOR DS. IMPREZ

sylwia.kosmowska@kosmowski.pl

+48 660 672 913, +48 600 407 607

AGATA URBAŃSKA
KOORDYNATOR DS. IMPREZ

a.urbanska@kosmowski.pl

+48 696 051 029