



RADO HOTEL



OFERTA NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU/KOMUNII

OPCJA I – 85 PLN/os

Zupa do wyboru:

- ✓ Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- ✓ Krem pomidorowy z grzankami serowymi
- ✓ Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne do wyboru (2 porcje/os):

- ✓ Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z sera dor Blue (ziemniaki/ryż+buraczki+marchew)
- ✓ Szyńka pieczona w sosie własnym (kluseczki Gnocchi/ziemniaki+mizeria+buraczki)
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu(kasza/ziemniaki+bukiet warzyw+seler)
- ✓ Antrykot z kurczaka w chrupkiej skórce, sos Dijon (ziemniaki +mizeria + marchew/fasolka)

***Polecane dodatki do dań gorących przez Szef Kuchni.**

Dodatki do wyboru:

- ✓ Ziemniaczane kremowe puree' / Ziemniaki opiekane
- ✓ Ryż biały gotowany/ kasz gryczana / kasza mazurska /kasza pęczak
- ✓ Kluseczki włoskie Gnocchi / polskie kluseczki ziemniaczane

Surówki/jarzyzny do wyboru (2 propozycje, 150g/os.):

- ✓ Buraczki z chrzanem/ buraki jarzyna
- ✓ Surówka z selera z rodzynkami
- ✓ Surówka z białej kapusty z kukurydzą/ Surówka z kiszanej kapusty
- ✓ Marchewka z jabłkiem / marchew duszona
- ✓ Mizeria z koperkiem
- ✓ Fasolka szparagowa / bukiet warzyw na parze

Deser do wyboru:

- ✓ Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i słodką kruszonką
- ✓ Panna cotta z sosem truskawkowym
- ✓ Mus czekoladowy z sosem wiśniowym na rumie



RADO HOTEL



Napoje:

- ✓ Napoje gazowane 0,4l/os
- ✓ Sok owocowy 0,5l/os
- ✓ Woda mineralna w dzbankach z cytrusami
- ✓ Bufet kawa/herbata



RADO HOTEL



OPCJA II – 125 PLN/os

Zupa do wyboru:

- ✓ Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- ✓ Krem pomidorowy z grzankami serowymi
- ✓ Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ✓ Krem kalafiorowy z filecikami pomidora i migdałami

Danie główne do wyboru (2 porcje/os):

- ✓ Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z sera dor Blue (ziemniaki/ryż+buraczki+marchew)*
- ✓ Szyńka pieczona w sosie własnym (kluseczki Gnocchi/ziemniaki+mizeria+buraczki)*
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu(kasza/ziemniaki+bukiet warzyw+seler)*
- ✓ Antrykot z kurczaka w chrupkiej skórce, sos Dijon (ziemniaki+mizeria+marchew/fasolka)*
- ✓ Schab pieczony z sosem grzybowym na wędzące(ziemniaki/kluseczki/kasza+burak+fasolka)*

***Polecane dodatki do dań gorących przez Szef Kuchni.**

Dodatki do wyboru:

- ✓ Ziemniaczane kremowe puree' / ziemniaki opiekane / frytki
- ✓ Ryż biały gotowany/ kasz gryczana / kasza mazurska /kasza pęczak
- ✓ Kluseczki włoskie Gnocchi / polskie kluseczki ziemniaczane

Surówki do wyboru (3 propozycje, 150g/os.):

- ✓ Buraczki z chrzanem/ buraki jarzyna
- ✓ Surówka z selera z rodzynkami
- ✓ Surówka z białej kapusty z kukurydzą/ Surówka z kiszanej kapusty
- ✓ Marchewka z jabłkiem / marchew duszona
- ✓ Mizeria z koperkiem
- ✓ Fasolka szparagowa / bukiet warzyw na parze

Deser do wyboru:

- ✓ Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i słodką kruszonką
- ✓ Panna cotta z sosem truskawkowym
- ✓ Mus czekoladowy z sosem wiśniowym na rumie
- ✓ Suflet czekoladowy z crud pomarańczowym

Zimna płyta:

- ✓ Kompozycja wędlin i serów (60g)
- ✓ 2 sałatki do wyboru
 - Nowatorska sałatka pieczarkowa z porami i serem żółtym (75g)



RADO HOTEL



- Sałatka makaronowa z brokułami i sosem czosnkowym (75g)
- Sałatka tatarska z grubo skrojonymi pieczarkami, ogórkiem i jajkiem (75g)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa (75g)
- Sałatka ryżowa z szynką i piklami (75g)
- ✓ Jajka faszerowane (60g)
- ✓ Pomidorki koktajlowe z serem mozzarella(60g)
- ✓ Tymbalik z kurczaka z warzywami (150g)
- ✓ Wybór pieczywa pszennego i żytniego (200g)

Napoje:

- ✓ Napoje gazowane 0,4l/os
- ✓ Sok owocowy 0,5l/os
- ✓ Woda mineralna w dzbankach z cytrusami
- ✓ Bufet kawa/herbata



RADO HOTEL



OPCJA III – 155 PLN/os

Zupa do wyboru:

- ✓ Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- ✓ Krem pomidorowy z grzankami serowymi
- ✓ Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ✓ Krem kalafiorowy z filecikami pomidora i migdałami
- ✓ Krem brokułowy z prażonym porem

Danie główne do wyboru (2 porcje/os):

- ✓ Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z sera dor Blue (ziemniaki/ryż+buraczki+marchew)*
- ✓ Szyńka pieczona w sosie własnym (kluseczki Gnocchi/ziemniaki+mizeria+buraczki)*
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu(kasza/ziemniaki+bukiet warzyw+seler)*
- ✓ Antrykot z kurczaka w chrupkiej skórce, sos Dijon (ziemniaki+mizeria+marchew+fazolka)*
- ✓ Schab pieczony z sosem grzybowym na wędzące(ziemniaki/kluseczki/kasza+burak+fazolka)*

***Polecane dodatki do dań gorących przez Szefa Kuchni.**

Dodatki do wyboru:

- ✓ Ziemniaczane kremowe puree' / ziemniaki opiekane / frytki
- ✓ Ryż biały gotowany/ kasz gryczana / kasza mazurska /kasza pęczak
- ✓ Kluseczki włoskie Gnocchi / polskie kluseczki ziemniaczane

Surówki do wyboru (3 propozycje, 150g/os.):

- ✓ Buraczki z chrzanem/ buraki jarzyna
- ✓ Surówka z selera z rodzynekami
- ✓ Surówka z białej kapusty z kukurydzą/ Surówka z kiszanej kapusty
- ✓ Marchewka z jabłkiem / marchew duszona
- ✓ Mizeria z koperkiem
- ✓ Fasolka szparagowa / bukiet warzyw na parze

Deser do wyboru:

- ✓ Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i słodką kruszonką
- ✓ Panna cotta z sosem truskawkowym
- ✓ Mus czekoladowy z sosem wiśniowym na rumie
- ✓ Suflet czekoladowy z crud pomarańczowym
- ✓ Deser Tiramisu

Danie gorące do wyboru:

- ✓ Potrawka z kurczaka w białym sosie
- ✓ Barszczyk czerwony z krokietem



RADO HOTEL



- ✓ Boeuf Strogonow

Zimna płyta:

- ✓ Kompozycja wędlin i serów (60g)
- ✓ 3 sałatki do wyboru
 - Sałatka meksykańska z makaronem ryżowym (75g)
 - Nowatorska sałatka pieczarkowa z porami i serem żółtym (75g)
 - Sałatka makaronowa z brokułami i sosem czosnkowym (75g)
 - Sałatka tatarska z grubo skrojonymi pieczarkami, ogórkiem i jajkiem (75g)
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa (75g)
 - Śledziowa sałatka (75g)
 - Sałatka grecka z serem feta i czarnymi oliwkami (75g)
- ✓ Jajka faszerowane (60g)
- ✓ Pomidorki koktajlowe z mozzarellą (60g)
- ✓ Deska mięs pieczonych (50g)
- ✓ Tymbalik z kurczaka z warzywami (150g)
- ✓ Wybór pieczywa pszennego i żytniego (200g)
- ✓ Kompozycja ciast i ciasteczek (150g)

Napoje:

- ✓ Napoje gazowane 0,6l/os
- ✓ Sok owocowy 0,5l/os
- ✓ Woda mineralna w dzbankach z cytrusami
- ✓ Bufet kawa/herbata
- ✓ **Tort:**

- 180 PLN/ Cukiernia Pokusa

Dodatkowo w cenie każdego pakietu atrakcje dla dzieci:

- ✓ Park linowy
- ✓ Zjeżdżalnia dmuchana
- ✓ Trampolina
- ✓ Plac zabaw
- ✓ Boisko do piłki nożnej mniejsze



RADO HOTEL



Dzieci do 3 lat – bezpłatnie

Dzieci do 7 lat – 50%

Podane ceny zawierają podatek VAT. Jednocześnie informujemy, że na terenie całego obiektu obowiązuje zakaz wnoszenia własnego alkoholu.

Oferta ważna do końca 2016. Po tym terminie przedstawione w ofercie ceny mogą ulec zmianie.

Zapraszam do kontaktu :

Katarzyna Cyburt

Młodszy Specjalista ds. Sprzedaży

785 659 007