



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

OKAZJA DO ŚWIĘTOWANIA

Pragnąc być częścią najważniejszych wydarzeń w życiu naszych Gości, serdecznie zapraszamy do organizacji przyjęć okolicznościowych i uroczystości rodzinnych w Hotelu Kolumna Park***.

kolumnapark.pl/


KOLUMNAPARK
★★★
HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE





NIEZAPOMNIANE WRAŻENIA

Sala na wyłączność z bezpośrednim wyjściem do ogrodu, czy może przestrzeń restauracyjna z widokiem na staw i taras? Do Państwa dyspozycji oddajemy sale dopasowane do ilości gości oraz rodzaju przyjęcia. Wyjątkowy klimat, który tworzymy zgodnie z Państwa oczekiwaniami sprawi, że każda uroczystość rodzinna zostawi niezapomniane wrażenia. Czy to chrzciny, urodziny, czy po prostu spotkanie z najbliższymi - poczujecie się Państwo u nas, jak w domu. Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą menu przygotowaną przez Szefa Kuchni.



PROPOZYCJA I

126 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Domowy paszтет, marynowane kolorowe buraki
Grillowany ser halloumi, sałaty, gruszki marynowane w chilli, vinaigrette orzechowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Rosół z makaronem i warzywami
Krem z pieczarek z kwaśną śmietaną i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Pierś z kurczaka panierowana, faszerowana warzywami i serem mozzarella, puree koperkowe, zielone warzywa
Polędwiczka wieprzowa pieczona, zapiekanka ziemniaczana, puree marchewkowe z chipsami marchewkowymi, sos rozmarynowy
Dorsz pieczony, gnocchi z sosem porowym, zielone warzywa

DESER SERWOWANY

jedna propozycja do wyboru

Szarlotka z sosem waniliowym
Mus tiramisu z czekoladą, kruszonka orzechowa



PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda mineralna
Soki owocowe



PROPOZYCJA II

186 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Plastry rostbefu w gorczycy, sałatka z pomidorkami, majonez szczypiorkowy
Grillowana cukinia z ricottą, sałatą, zielony vinaigrette

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Rosół z mięsnymi pierożkami, młode warzywa
Krem z pieczonych buraków, wędzony twaróg

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE W PÓŁMISKACH

Kotlet de volaille

Karkówka duszona w porterze z karmelizowanymi gruszkami

DODATKI SKROBIOWE

Pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulą

Gnocchi z masłem ziołowym

DODATKI WARZYWNE

Buraczki zasmażane

Surówka sezonowa



ZIMNE ZAKĄSKI

Karczek pieczony w rozmarynie
Kaczka z owocami
Łosoś marynowany w cytrusach
Tarty z musem serowym i orzechami
Sałatka z grillowanym kurczakiem, sos cezar
Sałata z serem feta i arbuzem, vinaigrette musztardowy

BUFET SŁODKI

ciasta

Czekoladowe z wiśniami
Krucze z owocami
Sernik z kruszonką

mini desery

Mus waniliowy z leśnymi owocami
Mus czekoladowy z pomarańczą i pistacjami

owoce

Filetowane (ananas, melon, kiwi, pomarańcze) i sezonowe

PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda mineralna
Soki owocowe



PROPOZYCJA III

226 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Krokiet z kaczki, sałaty, konfitura z żurawiny, vinaigrette orzechowy
Tartaletka z tatarem z buraka, kozi ser, macerowane winogrona

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Bulion z perliczki, galantyna drobiowa, młode warzywa
Krem z borowików, grzanka z serem gorgonzola i musem morelowym

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Pierś z kurczaka kukurydzianego, krokiet z mięsem kurczaka, puree selerowe, boczniaki z zielonymi warzywami, sos estragonowy
Tournedos z polędwicy wieprzowej, gołąbek z kaszą bulgur i suszonym pomidorem, marynowane szparagi, sos porto
Halibut smażony od skóry, tortellacci z musem grzybowym, puree z batatów, karmelizowana cukinia

DESER

jedna propozycja do wyboru

Ptyś, krem migdałowo-czekoladowy, mus mango/marakuja
Sernik nowojorski, sos z białej czekolady z rumem



ZIMNE ZAKĄSKI

Dojrzewające wędliny i sery, orzechy, owoce

Łosoś wędzony z sosem tatarskim

Giuche z duszonym porem i kaparami

Salaty z grillowanym arbuzem i owczym serem, vinaigrette daktyłowy

Salaty z mini mozzarellą, karczochami, pomidorkami, vinaigrette bazyliowy

BUFET SŁODKI

ciasta

Brownie z karmelem

Sernik ze skórką pomarańczowy

Tarta z truskawkami

mini desery

Panna cotta z owocami leśnymi

Mus chałwowy z wiśniami i pistacjami

owoce

Filetowane (ananas, melon, kiwi, pomarańcze) i sezonowe

PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda mineralna

Soki owocowe



PROPOZYCJA IV - SEZONOWA

166 zł/os.

GRILL

Stek z karkówki marynowany w piwie i rozmarynie
Cytrynowy kurczak z tymiankiem
Kiełbasa bawarska
Grillowane sezonowe warzywa
Ziemniaki z wędzonym twarogiem

DODATKI DO GRILLA

bar sałatkowy do własnej kompozycji

Wybór sałat liściastych (sałata strzępiasta, rukola, rozspanka, lodowa)
Warzywa (pomidory, ogórki zielone, papryka, czerwona cebula)
Warzywa marynowane (ogórki, papryka, cebula, pieczarka)
Dodatki (ser feta, mozzarella, oliwki, kapary)
Sosy: ziołowy, vinaigrette, oliwa
Dipy: żurawinowo-chrzanowy, jogurtowo-miętowy, czosnkowy

Sałatka ziemniaczana z dymką i octem balsamicznym
Surówka coleslaw

Ketchup
Musztarda
Pieczywo
Masło

PAKIET NAPOJÓW W CENIE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda mineralna
Soki owocowe

DODATKOWO PROPONUJEMY

BUFET SŁODKI

26 zł/os.

ciasta

Czekoladowe z wiśniami

Krucze z owocami

Sernik z kruszonką

mini desery

Mus waniliowy z leśnymi owocami

Mus czekoladowy z pomarańczą i pistacjami

owoce

Filetowane (ananas, melon, kiwi, pomarańcze) i sezonowe

STACJA Z LODAMI

28 zł/os.

Lody - 6 smaków

Świeże owoce

Polewy do lodów

Posypki czekoladowe, orzechowe

DODATKOWY CIEPŁY POSIŁEK

24 zł/os.

Bogracz wołowy

Zupa węgierska na wędzonej kielbasie

Kurczak z curry i zielonymi warzywami

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

18 zł/os.

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic

ALKOHOLE

WÓDKA

Pan Tadeusz **65zł/0,5l.**

J.A. Baczewski **90zł/0,5l.**

WINO

Wino bankietowe wytrawne białe **50 zł/0,75l.**

Wino bankietowe wytrawne białe **50 zł/0,75l.**



KOLUMNAPARK



HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE