



## Oferta Przyjęcia Komunijnego 2018 rok Hotelu Stara Gorzelnia w Licheniu Starym

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę przyjęcia komunijnego. Dysponujemy trzema salami: salą bankietową, salą restauracyjną oraz zabytkowym, klimatycznym pubem, w którym są 2 odrębne salki. Nasz doświadczony zespół kucharzy, kelnerów i doradców dołoży wszelkich starań przy realizacji Państwa życzeń, a lokalizacja nad brzegiem Jeziora Licheńskiego doda uroku uroczystości.

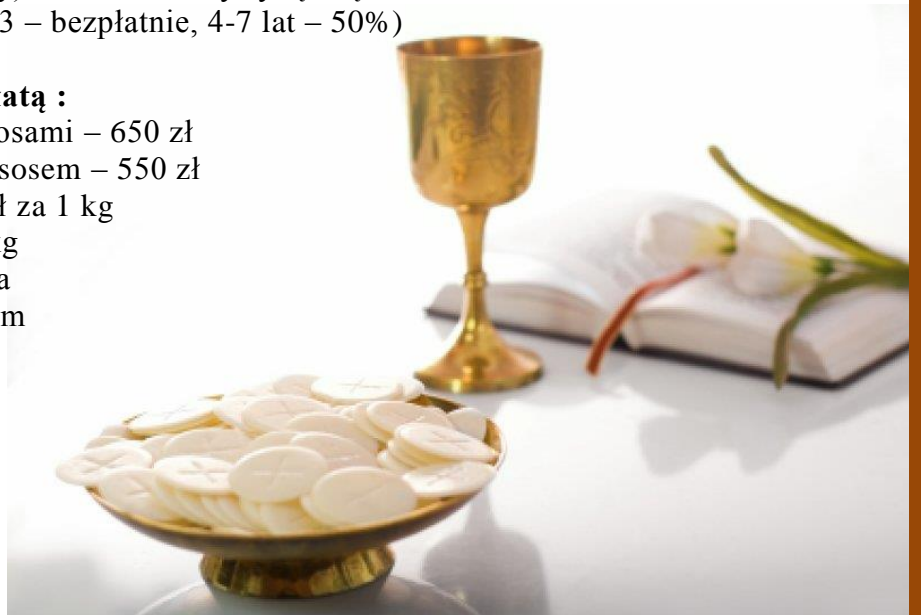
Zachęcamy do kontaktu  
tel. 63 27 07 382 kom 607 200 176  
email: [marketing@staragorzelnia.pl](mailto:marketing@staragorzelnia.pl)  
Manager Hotelu

### W cenie menu:

- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Brak opłaty korkowej za wstawienie własnych napojów, np. wina, n. gazowanych
- ❖ Dekoracja (bankietówki, białe obrusy, atlas ecru przez środek stołu, świeczniki pojedyncze, wazoniki z kwiatami)
- ❖ Herbata zwykła i herbaty smakowe (nielimitowana)
- ❖ Kawa rozpuszczalna, kawa parzona (nielimitowana)
- ❖ Ciasto 250g/osoba
- ❖ Owoce sezonowe 250g/osoba
- ❖ Sok (jabłkowy, pomarańczowy) oraz woda z cytryną - łącznie 1 litr/osoba
- ❖ Zniżki za menu (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, 4-7 lat – 50%)

### Dodatkowo proponujemy – za dopłatą :

- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami – 650 zł
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem – 550 zł
- ❖ Tort okolicznościowy od 60 zł za 1 kg
- ❖ Ryby wędzone od 50 zł za 1 kg
- ❖ Noclegi dla Gości od 180 zł za pokój 2 osobowy ze śniadaniem



Hotel Stara Gorzelnia, DPI Sp. z o.o. ul. Klasztorna 1 62-563 Licheń Stary NIP: 665-25-69-433 REGON: 311501402  
Numer Konta: PKO BP S.A. 82 1020 2746 0000 3502 0076 0322  
[www.staragorzelnia.pl](http://www.staragorzelnia.pl) e-mail recepcja: [recepcja@staragorzelnia.pl](mailto:recepcja@staragorzelnia.pl) znajdź nas na FB  
Tel. : 632 707 380

rok 2018

## **MENU PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO 150 zł / osoba**

### **Obiad**

Rosół domowy z makaronem

#### **Mięso 3 porcje / osoba**

Filet drobiowy z warzywami zapiekany z serem  
Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym  
Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim  
Żeberka glazurowane pieczone w przyprawach  
Kotlet schabowy z pieczarkami  
Łosoś w cieście francuskim

#### **Dodatki witaminowe 2 porcje / osoba**

Mix sałat z pestkami i kremem balsamicznym  
Bukiet surówek – 3 rodzaje

#### **Dodatki skrobiowe 2 porcje / osoba**

Ziemniaki z koperkiem  
Kluski śląskie  
Frytki

#### **Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną**

#### **Zakąski zimne 5 porcji / osoba**

##### **podawane półmiskowo**

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym  
Półmisek zakąsek (mięsa, babeczki wytrawne, szynka faszerowana)  
Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym  
Mix ryb w galarecie  
Ryba po grecku  
Tortilla z kurczakiem i warzywami  
Sałatka krabowa  
Sałatka z granatem  
Pieczywo mieszane, Masło

#### **Kolacja ciepła**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### **Danie główne 1 porcja dla osoby:**

Dramstiki – pałeczki drobiowe na warzywach 50%  
Szynka pieczona na pęczotto z sosem grzybowym 50%

#### **Dodatkowo w cenie menu:**

Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowana)  
Kawa rozpuszczalna, Kawa parzona (nielimitowana)  
Ciasto 250g/osoba  
Owoce sezonowe 250g/osoba  
Woda z cytryna - (nielimitowana)

**Napoje w dzbankach na stół (sok jabłkowy, pomarańczowy) – łącznie 1 litr/ osoba**