



## Oferta Przyjęcia Komunijnego 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

email: [marketing@staragorzelnia.pl](mailto:marketing@staragorzelnia.pl)

Manager Hotelu

### W cenie menu:

- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Brak opłaty korkowej za wstawienie własnych napojów, np. wina, napoi gazowanych
- ❖ Dekoracja (bankietówki, białe obrusy, atlas ecru przez środek stołu, świeczniki pojedyncze, wazoniki z kwiatami)
- ❖ Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowana)
- ❖ Kawa rozpuszczalna, kawa parzona (nielimitowana)
- ❖ Woda z cytryną i miętą – bez limitu
- ❖ Ciasto 250g/osoba
- ❖ Owoce sezonowe 250g/osoba
- ❖ Napoje gazowane: coca-cola, sprite, Sok (jabłko, pomarańcz – łącznie 1 litr /osobę
- ❖ Zniżki za menu (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, 4-7 lat – 50%)

### Dodatkowo proponujemy – za dopłatą :

- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem
- ❖ Noclegi dla Gości



Hotel Stara Gorzelnia Wiktor Podlasiński ul. Klasztorna 1, 62-563 Licheń Stary NIP: 665-28-44-371 REGON: 301993519

Numer Konta: PKO BP S.A. 26 1020 2746 0000 3902 0241 1007

[www.staragorzelnia.pl](http://www.staragorzelnia.pl) e-mail recepcja: [recepcja@staragorzelnia.pl](mailto:recepcja@staragorzelnia.pl) znajdź nas na FB

Tel.: 63 27 07 380

## MENU PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO ..... / osoba

### Obiad

Rosół domowy z makaronem

#### Mięso 3 porcje / osoba

Filet drobiowy z warzywami zapiekany z serem

Nuggetsy z sosem słodko - ostrym

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Żeberka w miodzie i musztardzie

Kotlet schabowy z pieczarkami

Filet z pstrąga w płatkach migdałowych

#### Dodatki witaminowe 2 porcje / osoba

Mix sałat z pestkami i kremem balsamicznym

Bukiet surówek – 2 rodzaje

Młoda kapustka zasmażana

#### 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 (terrina drobiowa, śliwka w boczku, babeczki wytrawne, szparaga w szynce z serkiem)

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Zimne nóżki drobiowo-wieprzowe

Ryba po grecku

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Sałatka gyros

Sałatka grecka

Pieczywo mieszane, Masło

#### Kolacja ciepła

Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### Danie główne 1 porcja dla osoby:

Steki z udek z warzywami

Golonka na kapuście

#### Dodatkowo w cenie menu:

Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowana)

Kawa rozpuszczalna, Kawa parzona (nielimitowana)

Ciasto 250g/osoba

Owoce sezonowe 250g/osoba

Woda z cytryną (nielimitowana)

**Napoje w dzbankach na stół (sok jabłkowy, pomarańczowy), napoje gazowane: coca-cola, sprite**  
– łącznie 1 litr/ osoba