HOTEL MAGELLAN

CENA OBEJMUJE

- Napoje gorące bez limitu (kawa, herbata)
- Soki i woda niegazowana bez limitu
- Wynajem Sali na przyjęcie do 8 godzin
- Klimatyzację/nagrzewanie Sali
- Pokrowce na krzesła - w zależności od sali
- Podstawową dekorację stołów (obrusy, świece, kompozycje serwet, kwiaty)
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Parking dla Gości
- Bogate menu

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ PROPONUJEMY

- Napoje gazowane bez limitu – 20zł/os.
- Opłata korkowa za napoje alkoholowe - 15zł/osoba
- Opłata korkowa za napoje bezalkoholowe - 5zł/osoba
- Orzeźwiające lemoniady - dwa rodzaje 10zł/osoba
- Przedłużenie wynajmu Sali – 200zł/h
- Pokrowce na krzesła w salach gdzie nie są w cenie - 10 zł/sztuka

ZOBACZ MENU KOMUNIJNE

INFORMACJE OGÓLNE

- Animator czasu wolnego dla dzieci 150 zł- opłata obowiązkowa
- Zadatek w wysokości 1000 PLN tytułem rezerwacji (opłata odejmowana od końcowego rozliczenia)
- Opłata za dzieci 4-12 lat wynosi 50% menu
- Dzieci 0-3 lata bezpłatnie, możliwość przygotowania miejsc siedzących lub fotelików niemowlęcych
- Opłata za menu dla obsługi współpracującej (DJ, fotograf) wynosi 70% wybranego menu
- Specjalnie przygotowane menu dla dzieci
- Osobny stół dla dzieci
- Specjalne ceny pokoi dla Gości nocujących – ustalane indywidualnie
- Możliwość wyboru dań wegetariańskich

SZCZEGÓŁY I REZERWACJE

Sandra Goworek - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 417 314
e-mail: sandra.goworek@grupamolo.pl

Kamila Soboń - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 380 457
e-mail: kamila.sobon@grupamolo.pl

HOTEL MAGELLAN***
Bronisławów, ul Żeglarska 35/31, 97-320 Wolbórz
tel.: 44 615 43 50
fax: 44 615 43 52
e-mail: recepcja@hotelmagellan.pl
www.hotelmagellan.pl

MENU KOMUNIJNE - 230zł/osoba

OBIAD

Zupa

- Rosół z domowym makaronem

Danie główne (podawane półmiskowo)

- Tradycyjny polski schabowy
- Kotlet de volaille
- Ziemniaki z koprem
- Chrupiące ziemniaki prosto z pieca
- Zestaw surówek

Deser (serwowany)

- Panna Cotta z musem malinowym

2 DANIE GORĄCE (serwowane)

- Boeuf Stroganow podawany z bagietką czosnkową

3 DANIE GORĄCE (serwowane)

- Karczek wieprzowy w sosie własnym
- Kluski śląskie tradycyjne
- Buraczki na ciepło

4 DANIE GORĄCE (serwowane)

- Barszcz czerwony z krokietem

PRZEKĄSKI W STOŁACH

- Półmiski pieczonych mięs z dipami smakowymi
- Pasztety- wyrób własny z żurawiną
- Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i mascarpone
- Tymbaliki drobiowe
- Śledziki przekąskowe po polsku
- Jaja faszerowane pastami smakowymi
- Schab po warszawsku z musem chrzanowo-szczypiorowym
- Wrapy smakowe
- Sałatka z burakiem, filetowaną pomarańczą i pestkami dyni
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka a'la grecka

BUFET SŁODKI

- Ciasto trzy rodzaje - sernik, szarlotka, brownie
- Owoce sezonowe

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Niegazowana woda mineralna z cytryną
- Soki owocowe
- Cukier, cytryna, mleko