

Przyjęcia okolicznościowe w Hotelu Magellan ★★ ★

CENA OBEJMUJE

- ❖ wynajem sali na przyjęcie do 8 godzin, maks. do 2⁰⁰
- ❖ podstawową dekorację stołów (obrusy, świece, kompozycje serwet, kwiaty)
- ❖ parking dla Gości
- ❖ specjalnie przygotowane menu dla dzieci
- ❖ pokrowce na krzesła
- ❖ klimatyzowana sala

DODATKOWO

- ❖ możliwość przedłużenia sali - 200zł/godzina
- ❖ pakiet napoi (kawa, herbata - różne rodzaje, soki owocowe, woda niegazowana), serwis do 8 godzin - 15zł/osoba
- ❖ napoje gazowane bez limitu do 8 godzin - 20zł/osoba
- ❖ opłata korkowa - własny alkohol - 15zł/osoba
- ❖ opłata korkowa- własne napoje soft - 5zł/osoba
- ❖ dania bezglutenowe - 20zł/osoba
- ❖ stół wiejski - 30zł/osoba
- ❖ stół wiejski z możliwością wstawienia własnej żywności (wyłożenie, obsługa) - 500zł
- ❖ pokrojenie ciasta klienta - 5zł/osoba
- ❖ przygotowanie owoców przyniesionych przez klienta - 5zł/osoba
- ❖ pojemniki na jedzenie - 3zł/sztuka
- ❖ barek z lemoniadami (2 rodzaje) - 10zł/osoba
- ❖ Dj po stronie hotelu - 1500zł, wprowadzenie własnego DJ-a - 200zł
- ❖ welcome drink 8zł/ osoba, welcome drink z owocami oraz watą cukrową - 11zł/osoba
- ❖ ekspres do kawy +5zł/osoba do pakietu napoi soft
- ❖ tort 160 zł/1kg

INFORMACJE

- ❖ zadek 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
- ❖ rabat na pokoje dla Gości nocujących – ustalany indywidualnie
- ❖ niestandardowe sprzątnięcie 700 zł

MENU

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: recepca@hotelmagellan.pl
www.hotelmagellan.pl



WARIANT 1

190 zł /brutto
wersja bufetowa

200 zł/brutto
wersja serwowana

ZUPA

- ♦ rosół z makaronem domowym

DANIE GŁÓWNE (

- ♦ filet z kurczaka z suszonym pomidorem na sosie paprykowym
- ♦ tradycyjny kotlet schabowy
- ♦ ziemniaki z koprem
- ♦ ziemniaki z pieca
- ♦ zestaw surówek

DESER

- ♦ panna cotta z musem malinowym

DANIE GORĄCE

- ♦ karczek w sosie własnym z gnocchi i buraczkami na ciepło

PRZEKĄSKI

- ♦ wybór mięs pieczonych z dipami smakowymi
- ♦ wybór pasztetów z sosem żurawinowym
- ♦ śledziki przekąskowe
- ♦ rolada szpinakowa z mascarpone i łośsiem
- ♦ jaja faszerowane pastami
- ♦ sałatka grecka
- ♦ sałatka z grillowanym kurczakiem
- ♦ masło, pieczywo

SŁODKI BUFET

- ♦ ciasto - 2 rodzaje
- ♦ owoce sezonowe

WARIANT 2

215 zł /brutto
wersja bufetowa

230 zł/brutto
wersja serwowana

ZUPA

- ♦ consomme z kurczaka i kaczki z białym mięsem i warzywami julienne

DANIE GŁÓWNE

- ♦ polędwiczki w sosie kurkowym
- ♦ kotlet de volaille
- ♦ gratin brokułowo-ziemniaczane
- ♦ pieczone ćwiartki ziemniaka
- ♦ zestaw surówek

DESER

- ♦ creme brulee

DANIE GORĄCE 2

- ♦ zupa gulaszowa z bagietką czosnkową

DANIE GORĄCE 3

- ♦ a'la sznycel z kurczaka
- ♦ puree ziemniaczane
- ♦ zestaw surówek

PRZEKĄSKI

- ♦ wybór mięs pieczonych z dipami smakowymi
- ♦ wybór pasztetów z sosem żurawinowym
- ♦ śledziki przekąskowe
- ♦ rolada szpinakowa z mascarpone i łośsiem
- ♦ jaja faszerowane pastami
- ♦ tymbaliki z kurczaka
- ♦ sałatka grecka
- ♦ sałatka jarzynowa w szynce
- ♦ sałatka z grillowanym kurczakiem
- ♦ masło, pieczywo

SŁODKI BUFET

- ♦ ciasto - 2 rodzaje
- ♦ owoce sezonowe

WARIANT 3

250 zł /brutto
wersja bufetowa

260 zł/brutto
wersja serwowana

PRZYSTAWKA

- ♦ carpaccio z wędzonego łośsia

ZUPA

- ♦ krem ze świeżych pomidorów z nutą bazylikową i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- ♦ policzki wieprzowe w sosie własnym
- ♦ sandacz na grillowanej cukinii
- ♦ cordon bleu
- ♦ kluseczki z batatów
- ♦ ziemniaki z koprem
- ♦ zestaw surówek

DESER

- ♦ beza Pavlova

DANIE GORĄCE 2

- ♦ boeuf stroganow z bagietką

DANIE GORĄCE 3

- ♦ zrazy wieprzowe z gnocchi i buraczkami

DANIE GORĄCE 4

- ♦ barszczyk czerwony z podpiekanymi pierogami

PRZEKĄSKI

- ♦ wybór mięs pieczonych z dipami smakowymi
- ♦ wybór pasztetów z sosem żurawinowym
- ♦ śledziki przekąskowe
- ♦ rolada szpinakowa z mascarpone i łośsiem
- ♦ jaja faszerowane pastami
- ♦ tymbaliki z kurczaka
- ♦ tatar z łośsia na świeżym ogórku
- ♦ wrapy smakowe
- ♦ sałatka grecka, sałatka jarzynowa w szynce
- ♦ sałatka z grillowanym kurczakiem
- ♦ masło, pieczywo

SŁODKI BUFET

- ♦ ciasto - 2 rodzaje
- ♦ owoce sezonowe