



Przyjęcie okolicznościowe w Hotelu Magellan***

CENA OBEJMUJE

- wynajem sali na przyjęcie do 8 godzin, maks. do 2:00
- podstawową dekorację stołów (obrusy, świece, kompozycje serwet, kwiaty)
- parking dla gości
- specjalnie przygotowane menu dla dzieci
- pokrowce na krzesła
- klimatyzowana sala

DODATKOWO

- możliwość przedłużenia wynajmu sali - 200 zł/godz.
- napoje gazowane bez limitu do 8 godzin - 20 zł/os.
- opłata korkowa - własny alkohol - 15 zł/os.
- opłata korkowa - własne napoje soft - 5 zł/os.
- dania bezglutenowe - 20 zł/os.
- stół wiejski - 30 zł/os.
- stół wiejski z możliwością wstawienia własnej żywności (wyłożenie, obsługa) - 500 zł
- pokrojenie ciasta klienta - 5 zł/os.
- pojemniki na jedzenie - 3 zł/szt.
- barek z lemoniadami (2 rodzaje) - 10 zł/os
- Dj po stronie hotelu - 1800 zł;
wprowadzenie własnego Dj-a - 200 zł
- welcome drink 8 zł/os., welcome drink z owocami oraz watą cukrową - 11 zł/os.
- ekspres do kawy - +5 zł/os. do pakietu napoi soft
- tort 140 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 - ustalamy indywidualnie
- Niestandardowe sprzątnięcie 700 zł (konfetti itp.)

SZCZEGÓŁY I REZERWACJE

Agnieszka Miksa - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 417 850

Anna Ogórek - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 418 915

Sandra Stępień - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 411 423

Weronika Strauch - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 380 457

Hotel Magellan*** Business & Spa

Bronistawów, 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

MENU

WARIANT I

200 zł/brutto
wersja bufetowa

210 zł/brutto
wersja serwowana

Zupa

- rosół z domowym makaronem

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

Napoje

- kawa i herbata - różne rodzaje
- soki owocowe, woda niegazowana - serwis do 8 godzin

Przekąski

- wybór mięs pieczonych z dipami smakowymi
- wybór pasztetów z sosem żurawinowym
- śledziki przekąskowe
- rolada szpinakowa z mascarpone i tososem
- jaja faszerowane pastami
- sałatka a'la grecka
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- masto, pieczywo

Słodki bufet

- ciasto - 2 rodzaje
- owoce sezonowe

WARIANT II

225 zł/brutto
wersja bufetowa

240 zł/brutto
wersja serwowana

Zupa

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

Danie główne

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

Deser

- creme brulee

Danie gorące

- zupa gulaszowa z bagietką czosnkową

Danie gorące

- a'la sznyceł z kurczaka
- puree ziemniaczane
- zestaw surówek

Napoje

- kawa i herbata - różne rodzaje
- soki owocowe, woda niegazowana - serwis do 8 godzin

Przekąski

- wybór mięs pieczonych z dipami smakowymi
- wybór pasztetów z sosem żurawinowym
- śledziki przekąskowe
- rolada szpinakowa z mascarpone i tososem
- jaja faszerowane pastami
- tymbaliki z kurczaka
- sałatka a'la grecka
- sałatka jarzynowa w szynce
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- masto, pieczywo

Słodki bufet

- ciasto - 2 rodzaje
- owoce sezonowe

WARIANT III

260 zł/brutto
wersja bufetowa

270 zł/brutto
wersja serwowana

Przystawka

- carpaccio z wędzonego tososia

Zupa

- krem ze świeżych pomidorów z nutą bazyliową 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

- boeuf strogonow z bagietką

Danie gorące

- zrazy wieprzowe z gnocchi i buraczkami

Danie gorące

- barszczyk czerwony z podpiekanymi pierogami

Napoje

- kawa i herbata - różne rodzaje
- soki owocowe, woda niegazowana - serwis do 8 godzin

Przekąski

- wybór mięs pieczonych z dipami smakowymi
- wybór pasztetów z sosem żurawinowym
- śledziki przekąskowe
- rolada szpinakowa z mascarpone i tososem
- jaja faszerowane pastami
- tymbaliki z kurczaka
- tatar z tososia na świeżym ogórku
- wrapy smakowe
- sałatka a'la grecka
- sałatka jarzynowa w szynce
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- masto, pieczywo

Słodki bufet

- ciasto - 2 rodzaje
- owoce sezonowe