



## OFERTA NA IMPREZY RODZINNE I OKOLICZNOŚCIOWE

Hotel Kosmowski, 62-300 Września, ul. Wrocławska 43, +48 600 900 380

**Sylwia Kosmowska** – dyrektor hotelu, specjalista ds. imprez

+48 660 672 913, 600 407 607 | sylwia.kosmowska@kosmowski.pl

**Agata Urbańska** – koordynator ds. imprez | +48 696 051 029 | a.urbanska@kosmowski.pl

**Marta Matuszak** – koordynator ds. imprez | +48 692 488 210 | m.matuszak@kosmowski.pl

### **MENU 195 zł/os. – 2023 rok**

\*Dzieci: do lat 3 - 0 PLN / 3-6 lat - 50% ceny / powyżej 6 lat - 100% ceny

#### **ZUPA 1 porcja na osobę (do wyboru jedna z opcji)**

rosół z makaronem,  
krem pomidorowy z nachosem,  
krem szparagowy z groszkiem ptysiowym,  
krem z białych warzyw z paluszkami grissini

#### **DANIE GŁÓWNE**

2,5 porcji na osobę

(do wyboru 4-5 rodzajów)

rolada po staropolsku,  
sandacz w sosie cytrynowym,  
kotlet de volaille,  
kotlet wieprzowy z pieczarkami,  
filet z kurczaka nadziewany  
serem pleśniowym i suszonymi pomidorami,  
grillowany filet z kurczaka z pomidorem  
i serem mozzarella,  
koperta z kurczaka z serem i szynką

#### **DODATKI (do wyboru 5 rodzajów)**

pyzy, kluseczki półfrancuskie,  
frytki, krostki, ziemniaki gotowane,  
sos pieczeniowy,  
zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych,  
buraczki zapiekane z serem fetą

#### **DESER 1 porcja na osobę**

torcik lodowy na sałatce owocowej,  
lody waniliowe z malinami, beza z mascarpone,  
pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną,  
brownie z bitą śmietaną  
**lub CIASTO 1,5 porcja na osobę**

#### **BUFET ZIMNY 3 porcje na osobę**

(do wyboru 5 rodzajów i 2 rodzaje sałatek)

łosoś na zimno (w zalewie octowej),  
schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem,  
polędwiczki ze szpinakiem i kurkami,  
roladka z polędwicy faszerowana serami,  
polędwiczka z nadzieniem  
pieczarkowo-paprykowym,  
minitortille warzywne z kurczakiem,  
sałatka grecka, sałatka cesar z kurczakiem,  
sałatka caprese, pieczywo, masło  
lub  
deski serów i wędlin, dwa rodzaje sałatek  
(do wyboru: sałatka grecka, sałatka cesar  
z kurczakiem, sałatka caprese), pieczywo,  
masło

**ZUPA 1 porcja na osobę** - barszcz czerwony

## NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

W cenie menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów), woda mineralna niegazowana

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE 1 l/os. (za każdą 100% płatną osobę) do spożycia na terenie lokalu

\*OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE: 15 zł/ 0,85 l

### Menu dodatkowe:

Dodatkowa porcja mięsa (drób/wieprzowina) +25 zł/porcja

Dodatkowa porcja mięsa (ryba/wołowina) +28 zł/porcja

Tatar wołowy lub z łososia +30 zł/porcja

Dodatkowa zupa + 15 zł/os.

Dodatkowa porcja zimnego bufetu +15 zł/porcja

Dodatkowa sałatka do zimnego bufetu +25 zł/os.

Deska serów/wędlin dla 5 osób +75 zł/szt.

PIZZA 28 cm średnica (różne rodzaje/mix) + sosy - 30 zł/szt.

Dodatkowe pieczywo – 8 zł/porcja

### Informacje dodatkowe

ALKOHOLE własne - bez dodatkowych kosztów przy menu za minimum 195 zł/os.,  
poniżej - korkowe 10 zł/os.

DEKORACJE W CENIE: obrusy, serwetki, pojedyncze kwiaty – cięte, czerwony dywan,  
bordery\_ze sznurem

DEKORACJE DODATKOWO PŁATNE: personalizacja sali według ustaleń

**FOTOBUDKA 360:** PAKIET 3-godzinny z animatorem - **1200 zł** | PAKIET 4-godzinny z animatorem - **1400 zł**

**FOTOBUDKA:** PAKIET 2-godzinny - **600 zł** | PAKIET 3-godzinny - **700 zł** | PAKIET 4-godzinny - **800 zł**

**BUFET SŁODKOŚCI** 20 zł/os. (2 deserki/osobę)

**FONTANNA CZEKOLADY** 20 zł/os.

(mleczna belgijska czekolada, owoce sezonowe oraz suche przekąski)

### Możliwość zamówienia przez hotel:

OWOCE | ALKOHOLE | BALONY DMUCHANE HELEM |  
TORT | CIASTO | DEKORACJE

- Zmiany dotyczące menu mogą być dokonywane najpóźniej na 14 dni przed imprezą
- Zmiany dotyczące liczby gości mogą być dokonywane najpóźniej na 7 dni przed imprezą

W przypadku zmiany stawek podatkowych bądź wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów, mających wpływ na koszt świadczonych usług, Wykonawca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu.

