

Szanowni Państwo,

Wyjątkowe wydarzenia wymagają szczególnej oprawy.
Z przyjemnością podejmiemy się zorganizowania
przyjęcia Komuniijnego Państwa dziecka.
Sprawimy, że to szczególne wydarzenie stanie się niezapomniane.
Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE OFERTA 2020



Hotel* Klub Restauracja Kuźnia**

Bydgoszcz ul. Gdańska 67

tel. (52) 321 31 70

rezerwacja@hotelkuznia.pl www.hotelkuznia.pl

PROPOZYCJA I

ZUPA

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru z poniższych dań 4 porcje na osobę po 80g)

Dorsz pieczony w sosie porowym
Karkówka duszona w sosie własnym
Kotlet de'volaille
Kotlet schabowy panierowany
Kurczak po Polsku
Zrazy wieprzowe

DODATKI

(4 porcje na osobę po 80 g)

Frytki
Kasza gryczana
Ziemniaki opiekane w ziołach
Ziemniaki z wody z koperkiem
Bukiet surówek
Warzywa gotowane z masłem

DESER

(1 porcja na osobę)

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

NAPOJE

(1 litr na osobę)

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańcz, czarna porzeczka
Napoje gazowane: Pepsi, 7UP, Mirinda, Tonic
Woda mineralna niegazowana w dzbankach bez ograniczeń

Kawa, herbata z dodatkami bez ograniczeń

Cena za osobę: 140 PLN brutto

Sala Kuźnia, Jaskinia, VIP, Bankietowa

PROPOZYCJA II

ZUPA

(1 porcja na osobę)

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru z poniższych dań 4 porcje na osobę po 80 g)

Dorsz pieczony w sosie porowym
Karkówka duszona w sosie własnym
Kotlet de volaille
Kotlet schabowy panierowany
Kurczak po Polsku
Zrazy wołowe po staropolsku

DODATKI

(4 porcje na osobę po 80 g)

Frytki
Kasza gryczana
Ziemniaki opiekane w ziołach / Ziemniaki z wody z koperkiem
Bukiet surówek
Warzywa gotowane z masłem

DESER

(1 porcja na osobę)

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

KOLACJA

(do wyboru 4 zakąski na osobę po 50g)

Indyk z morelą
Karkówka glazurowana miodem
Rolada z kurczaka faszerowana warzywami
Szynka z sałatką jarzynową
Rolada z łososia ze szpinakiem i białym serem
Ryba po grecku
Sałatka wiosenna z jajkiem i sosem szczypiorkowym
Sałatka grecka
Pieczywo, masło

NAPOJE

(2 litr na osobę)

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańcz, czarna porzeczka
Napoje gazowane: Pepsi, 7UP, Mirinda, Tonic
Woda mineralna niegazowana w dzbankach bez ograniczeń
Kawa, herbata bez ograniczeń

Cena za osobę: 170 PLN brutto

Sala Kuźnia, Jaskinia, VIP, Bankietowa

Co nas wyróżnia:

1. Lokalizacja w centrum Bydgoszczy.
2. Dzieci do lat 4 - bezpłatnie
3. Dzieci do lat 8. – rabat 50% do ceny menu.
4. Do dyspozycji Gości 4 niezależne, klimatyzowane sale.
5. Ogródek letni.
6. Parking bezpłatny dla 2 aut.

Oferta organizacji Przyjęcia Komunijnego obejmuje:

1. Przyjęcia komunijne organizowane są równoległe lub z wyłączeniem sali w zależności od liczby przyjęć oraz dostępności miejsc (wg rezerwacji).
2. Uroczystość bez kolacji czas trwania do 5h, z kolacją do 8h.
3. Menu w zależności od wybranej propozycji składa się z następujących potraw:
Obiad: zupa, danie główne serwowane na półmiskach, dodatki.
Deser: deser serwowany do stołów.
Napoje zimne: napoje gazowane i soki owocowe po 1 litr lub 2 litry na osobę.
Napoje ciepłe: kawa, herbata i woda mineralna w dzbankach bez ograniczeń
Kolacja: danie ciepłe i zimne przekąski
4. Wniesienie ciasta, owoców oraz tortu jest bezpłatne (prosimy o ich dostarczenie w dniu przyjęcia). Nie zapewniamy patery pod tort.
5. Na życzenie Gości pakujemy pozostałą żywność z wyjątkiem sałatek i dań z surowego mięsa i ryb w pojemniki jednorazowe – koszt 1 zł/szt.
6. Podane ceny są cenami brutto.

Rezerwacja przyjęcia Komunijnego:

1. Rezerwacja terminu przyjęcia następuje po podpisaniu umowy (ustalenie orientacyjnej liczby uczestników).
2. Wpłata zadatku bezzwrotnego w wysokości 700 zł następuje w dniu podpisania umowy, gotówką lub kartą w recepcji Hotelu.
3. Wpłata 50% wartości zamówienia (ustalonego na podstawie wybranego menu i orientacyjnej liczby uczestników) następuje do 30 dni przed terminem uroczystości.
4. Pozostała kwota płatna jest do 7 dni przed uroczystością gotówką lub kartą w Recepcji Hotelu, lub przelewem na konto.
5. Ostateczna liczba uczestników powinna być podana nie później niż 30 dni przed jej terminem i będzie stanowić podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.
6. Należność za usługi dodatkowe płatna jest w dniu imprezy, po zakończeniu uroczystości, gotówką lub kartą w Recepcji Hotelu.