



Konstancja Hotel&Restauracja

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

*Drodzy Goście,
Jest nam niezmiernie miło,
że wybrali Państwo
Konstancję na miejsce
swojego przyjęcia.
Możecie być pewni,
że będzie to wydarzeniem,
na którym skupimy całą
naszą uwagę.
Jesteśmy po to, żeby sprawić
by Goście
zachowali w pamięci same
wspaniałe wspomnienia.*

*Organizacja Waszego
przyjęcie
będzie dla nas
prawdziwą przyjemnością.*

Konstancja Hotel&Restauracja ul. Niesięcin 28,
95-050 Konstantynów Łódzki

MENU I

110pln/os

ZUPA SERWOWANA W WAZACH

Rosół tradycyjny z makaronem

II DANIE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorami i mozzarellą w sosie pomidorowym

Juk ułański panierowany z wieprzowiny z cebulą i pieczarkami

Dodatki:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kopytka

Kapusta biała zasmażana

Zestaw surówek

DESER, SERWIS INDYWIDUALNY

Waniliowa Pana Cotta z sosem malinowym

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (nielimitowane)

Kawa, herbata

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka)



INFORMACJE DODATKOWE

Czas trwania przyjęcia w powyższej propozycji - ok. 3 godziny.

Przyjęcia w Sali Restauracyjnej od 10 do 25 osób.

Restauracja na czas przyjęcia NIE jest zamykana.

Przyjęcia w Sali Bankietowej, powyżej 25 os.

Na Sali Bankietowej zastrzegamy możliwość organizacji dwóch przyjęć.

MENU II

140pln/os

ZUPA SERWOWANA W WAZACH

Krem z brokuł z serem pleśniowym i płatkami
migdałów

II DANIE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

De volaille z masłem czosnkowym

Rolada ze schabu w majeranku, nadziewana serem
i boczkiem

Dodatki:

Ziemniaki gotowane

Frytki

Kapusta czerwona, duszona z jabłkiem

Zestaw surówek

DESER, SERWIS INDYWIDUALNY

Lody z bitą śmietaną i wiśniami

BUFET SŁODKI

Kruszaniec

Ciasto maślane z jabłkiem

ZAKĄSKI ZIMNE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

BĄDŹ W FORMIE BUFETOWEJ

Pasztet z żurawiną

Kurczak faszerowany suszonymi pomidorami

Roladki wieprzowe w sosie tuńczykowo-
kapparowym

Tortilla z grillowym kurczakiem

Sałatka z selera z ananasek i kukurydzą

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (nielimitowane)

Kawa, herbata

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko, czarna
porzeczka)



INFORMACJE DODATKOWE

Czas trwania przyjęcia w powyższej propozycji - ok. 4 godziny.

Przyjęcia w Sali Restauracyjnej od 10 do 25 osób.

Restauracja na czas przyjęcia NIE jest zamykana.

Przyjęcia w Sali Bankietowej, powyżej 25 os.

Na Sali Bankietowej zastrzegamy możliwość organizacji dwóch przyjęć.

MENU III

160pln/os

ZUPA SERWOWANA W WAZACH

Krem z włoskich pomidorów pelati z grzankami
ziołowymi

II DANIE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Filet drobiowy w sosie musztardowo-ziołowym
Zraz wieprzowy po myśliwsku z sosem grzybowym
Tropikalny kotlet schabowy z serem i ananase

Dodatki:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Gnocchi

Mix warzyw gotowanych na parze z masłem
czosnkowym

Zestaw surówek

DESER, SERWIS INDYWIDUALNY

Szarlotka na ciepło z lodami

III DANIE, SERWOWANE INDYWIDUALNIE

Julienne drobiowe w sosie sycylijskim

BUFET SŁODKI

Owoce sezonowe

Snickers

Jogurtowe z porzeczką

Czekoladowe z jabłkiem

ZAKĄSKI ZIMNE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

BĄDŹ W FORMIE BUFETOWEJ

Pasztet z żurawiną

Deska wędlin

Roladki z łososia wędzonego z serem szpinakowym

Salatka brokułowa z prażonymi migdałami i sosem
czosnkowym

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (nielimitowane)

Kawa, herbata

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko, czarna
porzeczka)

INFORMACJE DODATKOWE

Czas trwania przyjęcia w powyższej propozycji - ok. 5-6 godzin.

Przyjęcia w Sali Restauracyjnej od 10 do 25 osób.

Restauracja na czas przyjęcia NIE jest zamykana.

Przyjęcia w Sali Bankietowej, powyżej 25 os.

Na Sali Bankietowej zastrzegamy możliwość organizacji dwóch przyjęć.



W dniu przyjęcia

Proponujemy:

- Salę Bankietową o powierzchni prawie 300mkw, która pomieści do 140 Gości
- Salę Klubową o powierzchni 44mkw, która pomieści do 30 Gości
- Salę Restauracyjną, która pomieści do 20 Gości
- Do dyspozycji Gości oddajemy również 19 komfortowych pokoi
- Dzieci do lat czterech gościmy bezpłatnie, do lat dziesięciu proponujemy 50% ceny menu
- Propozycje menu uwzględniające specjalne preferencje żywieniowe
- Możliwość stworzenia własnego menu z indywidualną wyceną
- Pomoc przy ewentualnej organizacji atrakcji dodatkowych (fotobudka, animacje dla dzieci etc.)
- Bezpłatny parking dla Gości
- Opiekę i pomoc doświadczonych Koordynatorów przyjęć
- Profesjonalną Obsługę Kelnerską



Konstancja Hotel&Restauracja ul. Niesięcin 28,
95-050 Konstanczyn Łódzki
Telefon biuro: 42 633 60 04
e-mail: biuro@hotelkonstancja.pl