



Przyjęcia
OKOLICZNOŚCIOWE



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELIŹKA

Propozycje menu

NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET I

160 ZŁ / osoba

130 ZŁ / osoba (cena bez bufetu)

MENU

Tarta grzybowa ze świeżą kolendrą
Krem z czerwonych buraków
Pierś z kurczaka supreme, purée ziemniaczane, warzywa
gotowane
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
Kawa lub herbata (2 na osobę)
Woda niegazowana
Sok owocowy (0,4 l na osobę)

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Patera owoców
Deska serów
Deska wędlin i mięs pieczonych
Sałatka brokułowa z serem feta, papryką i ziarnami
słonecznika
Terrina z pomidorów z mozzarellą
Tatar ze śledzia
Pikle
Pieczywo

PAKIET II

180 ZŁ / osoba

140 ZŁ / osoba (cena bez bufetu)

MENU

Rolada z sandacza w bakłażanie i cukinii
Krem z kurek z jajkiem przepiórczym
Policzek wieprzowy, zapiekanka gratin, gołąbek
z czerwonej kapusty
Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą
Kawa lub herbata (2 na osobę)
Woda niegazowana
Sok owocowy (0,4 l na osobę)

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Patera owoców
Deska serów
Deska wędlin i mięs pieczonych
Sałatka z wędzonym kurczakiem i szynką
Paszтет cielęcy
Tatar z łososia z czarnymi oliwkami
Sos cumberland
Pieczywo

PAKIET III

210 Zł / osoba

160 Zł / osoba (cena bez bufetu)

MENU

Terrina z kaczki z pistacjami
Cappuccino z karczochów
Pieczony filet z dorady, grillowane ziemniaki, tagliatelle
warzywne
lub
Połędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym, pieczone
ziemniaki z rozmarynem, kompozycja sałat
z sosem winegret
Sernik dyniowy
Kawa lub herbata (2 na osobę)
Woda niegazowana
Sok owocowy (0,4 l na osobę)

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Patera owoców
Deska serów
Deska wędlin i mięs pieczonych
Sałatka Turówka
Sałatka z marynowaną połędwiczką wieprzową
i suszonymi śliwkami
Rożki z łososia z musem chrzanowym
Mini szaszłyki z avocado i krewetkami
Rostbef na toście z kaparami
Sos andaluzyjski
Pieczywo

MENU DLA DZIECI

75 ZŁ / osoba

Rosół z makaronem / Zupa pomidorowa z kluseczkami
Nuggetsy z kurczaka
Frytki / Ziemniaki
Surówka z marchewki / Mizeria
Lody
Sok owocowy (0,4 l na osobę)

BUFET SŁODKI

40 ZŁ / osoba

Musy
Szarlotka
Sernik
Babeczki z owocami

TORT

18 ZŁ / osoba

Oreo
Owocowy
Marchewkowy
Czekoladowy
Orzechowy
Chałwowy
Truskawkowy / Malinowy
Nugat

DODATKOWE DANIA GORĄCE

Roladka wołowa, gnocchi, modra kapusta

37 ZŁ / osoba

Stek z karczku, kasza gryczana,
sałatka z kiszzonego ogórka i cebuli

34 ZŁ / osoba

Udka z kaczki, pieczone ziemniaki z rozmarynem,
sałatka z buraków

39 ZŁ / osoba

Boeuf Stroganow z pieczywem

22 ZŁ / osoba

Zupa gulaszowa

22 ZŁ / osoba

PROPOZYCJE DAŃ WEGETARIAŃSKICH / WEGAŃSKICH

Sałatka z awokado i pieczonych batatów

Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii

Tagliatelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Risotto z grzybami

Kaszotto z burakami i kozim serem

Papryka faszerowane kaszą jaglaną i warzywami

Owoce filetowane z musem mango

Sorbet cytrynowy z mięta

Jabłko pieczone z żurawiną i bakaliami

Gruszka pieczona w miodzie z cynamonem

WARUNKI REZERWACJI:

- Rezerwacja terminu jest gwarantowana z chwila podpisania umowy i wpłaty zaliczki w wysokości 1000 zł.
- Wybrane menu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości.
- Ilość osób biorących udział w przyjęciu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości.
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie.
- Dzieci w wieku od 3 do 10 lat – 50% stawki (nie dotyczy menu dla dzieci w cenie 75 zł / os).
- Wszystkie ceny podane w ofercie mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.
- Dekoracje: w cenie zapewniamy standardową dekorację (kwiaty cięte sezonowe).
- Usługi dodatkowo płatne:
 - Sala Różana – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 500 zł.
 - Sala Drink Bar – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 500 zł.
 - Sala Kominkowa – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 1 000 zł.
 - „korkowe” – w przypadku dostarczenia własnego alkoholu (15 zł od osoby dorosłej).
 - Opłata za dostarczenie własnego tortu i ciast (9 zł od osoby).
 - Przyjęcie w ogrodzie – dodatkowa opłata za organizację przyjęcia w ogrodzie wynosi 500 zł.
- W okresie Świąt, Sylwestra, Nowego Roku oraz długich weekendów, obowiązuje inny cennik opłat za wynajem Sal na wyłączność.
- Restauracja Convivia w Turówka Hotel & SPA**** jest otwarta w godzinach od 12:00 do 22:00.
- W przypadku rozpoczęcia przyjęcia wcześniej lub zakończenia przyjęcia później obowiązuje dopłata (w wysokości 300 zł za każdą rozpoczętą godzinę).
- Rozpoczęcie przyjęcia wcześniej lub zakończenie przyjęcia później wymaga wcześniejszej akceptacji (przez przedstawiciela Hotelu).
- Hotel nie gwarantuje dostępności Sali Zabaw w momencie braku dostępności Sali.

ANULACJA REZERWACJI:

- Bezkosztowa anulacja rezerwacji do 90 dni przed planowanym terminem przyjęcia / uroczystości.
- W przypadku anulacji rezerwacji w terminie późniejszym, Hotel zatrzymuje wpłaconą zaliczkę.
- Anulacja rezerwacji na 14 dni (roboczych) przed planowanym przyjęciem / uroczystością, powoduje konieczność dopłaty środków przez osobę rezerwującą termin przyjęcia / uroczystości w wysokości 70% planowanych kosztów przyjęcia.



Zapraszamy

DO KONTAKTU

kom. +48 500 016 440
sales@turowka.pl

TURÓWKA HOTEL & SPA****

tel. +48 12 279 61 00
hotel@turowka.pl
ul. Żeromskiego 1
32-020 Wieliczka

www.turowka.pl