



Convivia
RESTAURACJA

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE
2023



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA

PROPOZYCJE MENU

NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET I

225 ZŁ / OSOBA

155 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Amuse bouche:

tapenada z czarnych oliwek / hummus / mus z suszonych pomidorów / pieczywo / masło

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem / pomarańcza / pestki słonecznika i rukola z dressingiem balsamicznym

ZUPA

Tradycyjny rosół z makaronem / warzywa julienne / świeża pietruszka

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe z szalwią w sosie z estragonem / maślane ziemniaki puree / surówka colesław

DESER

Szarlotka na ciepło / sos angielski

NAPOJE

Woda / kawa / herbata / soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Sałatka Caprese z mozzarellą i bazyliowym pesto

Ciasteczka francuskie z nadzieniem grzybowym

Półmisek serów żółtych i pleśniowych z krakersami i żurawiną

Półmisek regionalnych wędlin i kiełbas z sosem andaluzyjskim

Sałatka śledziowa z grzybami i chilli

Sałatka Turówka z wędzonym serem górskim i boczkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem

Selekcja pieczywa / masło / oliwa / ocet balsamiczny

PAKIET II

235 ZŁ / OSOBA

165 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Amuse bouche:

tapenada z czarnych oliwek / hummus / mus z suszonych pomidorów / pieczywo / masło

PRZYSTAWKA

Karmelizowana roladka z koziego sera / rukola / marynowane buraki

ZUPA

Włoska zupa Minestrone / pomidory pelati

DANIE GŁÓWNE

Filet z dorsza w aromacie mięty / kaszotto z pęczaku z warzywami / sos z białego wina /
surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem

DESER

Kawowy Creme Brulee / palony cukier trzcinowy

NAPOJE

Woda / kawa / herbata / soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Salatka Caprese z mozzarellą i bazyliowym pesto

Ciasteczka francuskie z nadzieniem grzybowym

Półmisek serów żółtych i pleśniowych z krakersami i żurawiną

Półmisek regionalnych wędlin i kiełbas z sosem andaluzyjskim

Salatka śledziowa z grzybami i chilli

Salatka Turówka z wędzonym serem górskim i boczkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem

Selekcja pieczywa / masło / oliwa / ocet balsamiczny

PAKIET III

245 ZŁ / OSOBA

PRZEKĄSKA

Amuse bouche:
tapenada z czarnych oliwek / hummus / mus z suszonych pomidorów / pieczywo / masło

PRZYSTAWKA

Konfitowana kaczka w cieście filo / marchewka / czerwona kapusta / sos teriyaki

ZUPA

Krem z pieczonego buraka / kozi ser

DANIE GŁÓWNE

Pierś z indyka sous-vide / sos kurkowy / zapiekane ziemniaki z ziołami i czosnkiem /
warzywa gotowane z masłem

DESER

Chałwowe Parfait z żelką z mango i marakui / sos z czarnej porzeczki

NAPOJE

Woda / kawa / herbata / soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Sałatka Caprese z mozzarellą i bazyliowym pesto

Ciasteczka francuskie z nadzieniem grzybowym

Półmisek serów żółtych i pleśniowych z krakersami i żurawiną

Półmisek regionalnych wędlin i kiełbas z sosem andaluzyjskim

Sałatka śledziowa z grzybami i chilli

Sałatka Turówka z wędzonym serem górskim i boczkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem

Selekcja pieczywa / masło / oliwa / ocet balsamiczny

DANIE SERWOWANE

Boeuf Strogonow z pieczywem

DESERY

Babeczki z budyniem i owocami sezonowymi

Mini beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami

MENU DLA DZIECI

65 ZŁ / OSOBA

Domowy rosół z makaronem

Panierowane stripsy z kurczaka

Frytki

Surówka z marchewki i jabłka z pomarańczą

Puchar lodów owocowych

Lub

Zupa pomidorowa z makaronem

Makaron spaghetti z sosem bolognese i serem

Szarlotka z sosem owocowym i lodami waniliowymi

Lub

Zupa Minestrone

Naleśniki z Nutellą i bitą śmietaną z owocami

Szarlotka z sosem owocowym i lodami waniliowymi

BUFET SŁODKI

Opcja I

38 zł / osoba

Babeczki z owocami - 3 szt/os

Bezy z kremem mascarpone i owocami sezonowymi - 2 szt/os

Panna cotta z musem truskawkowym - 2 szt/os

Szarlotka - 0,15kg/os

Ciasto marchewkowe z kremem i płatkami migdałów - 0,15kg/os

Opcja II

48 zł / osoba

Babeczki z owocami - 3 szt/os

Tiramisu - 3 szt/os

Czekoladowe brownie z orzechami - 0,15kg/os

Sernik krakowski - 0,15kg/os

Mus z białej czekolady - 2 szt/os

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

24 ZŁ / OSOBA

Smaki do wyboru:

Nugat, orzechowy, oreo, czekoladowy, owocowy, chałwowy, mus owocowy, truskawkowy, malinowy



DODATKOWE DANIA GORĄCE

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana grzybami i parmezanem z ziemniakami pieczonymi i surówką z czerwonej kapusty - 39 zł / osoba

Boeuf Strogonow z pieczywem - 28 zł / osoba

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem feta z sosem śmietanowym i ziemniaczanymi gnochi - 28 zł / osoba

PROPOZYCJE DAŃ WEGETARIAŃSKICH / WEGAŃSKICH

Przekąska

1. Amuse-bouche Tapenada z czarnych oliwek / Hummus / mus z suszonych pomidorów / pieczywo / masło

Przystawka

1. Ciasto filo / marchewka / czerwona kapusta / sos teriyaki
2. Karmelizowana roladka z koziego sera / rukola / marynowane buraki
3. Carpaccio z buraka / rukola / prażone pestki słonecznika / dressing balsamiczny

Zupa

1. Krem z pieczonego buraka / prażone pestki dyni
2. Włoska zupa Minestrone / pomidory pelati

Danie główne

1. Falafel z ciecierzycy podawany na warzywnym ratatouille z kiszoną czerwoną kapustą
2. Warzywna Parmigiana zapiekana z mozzarellą i sosem z pomidorów pelati z bazylią
3. Risotto z grzybami z mascarpone i parmezanem z rukolą

Deser

1. Sorbety z owocami / świeża mięta
2. Szarlotka na ciepło / sos angielski

WARUNKI REZERWACJI

- Rezerwacja terminu jest gwarantowana z chwilą podpisania umowy i wpłaty zaliczki w ustalonej przez zleceniobiorcę wysokości.
- Wybrane menu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości.
- Ilość gości biorących udział w przyjęciu z podziałem na osoby dorosłe, dzieci i niemowlęta należy potwierdzić do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości.
- Dzieci do 3 lat obsługiwane są bezpłatnie.
- Dzieci w wieku od 3 do 10 lat – 50% stawki (nie dotyczy menu dla dzieci 65 zł / os).
- Wszystkie ceny podane w ofercie mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.
- Dekoracje: w cenie zapewniamy standardową dekorację (kwiaty cięte sezonowe).
- Sale dodatkowo płatne:
 1. Sala Różana – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 500 zł.
 2. Sala Drink Bar – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 600 zł.
 3. Sala Kominkowa – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 1 000 zł.
- Opłata serwisowa za dostarczenie własnego tortu (15 zł/os).
- Przyjęcie w ogrodzie – dodatkowa opłata za organizację przyjęcia w ogrodzie wynosi 500 zł.
- W okresie Świąt, Sylwestra, Nowego Roku oraz długich weekendów, obowiązuje specjalny cennik opłat za wynajem sal na wyłączność.
- Restauracja Convivia w Turówka Hotel & SPA**** jest standardowo dostępna w godzinach od 12:00 do 20:00.
- W przypadku rozpoczęcia przyjęcia wcześniej lub zakończenia przyjęcia później obowiązuje dopłata za każdą rozpoczętą godzinę (ustalana indywidualnie).
- Rozpoczęcie przyjęcia wcześniej lub zakończenie przyjęcia później niż wynika to z umowy wymaga wcześniejszej akceptacji ze strony Hotelu.
- Hotel nie gwarantuje dostępności Sali Zabaw w dniu przyjęcia.

ANULACJA REZERWACJI

- Bezkosztowa anulacja rezerwacji możliwa jest do 180 dni przed planowanym terminem przyjęcia / uroczystości.
- W przypadku anulacji rezerwacji w terminie późniejszym Hotel zatrzymuje wpłaconą zaliczkę.
- Anulacja rezerwacji poniżej 100 dni przed planowanym przyjęciem / uroczystością, powoduje konieczność dopłaty środków przez osobę rezerwującą termin przyjęcia / uroczystości w wysokości 80% planowanych kosztów przyjęcia.

ZAPRASZAMY

DO KONTAKTU



TURÓWKA HOTEL & SPA****

tel. kom. +48 500 016 409

tel. +48 12 279 61 00

sales@turowka.pl

ul. Żeromskiego 1
32-020 Wieliczka