Convivia
RESTAURACJA

Przyjęcia okolicznościowe 2025

TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA

Propozycje Menu

Na przyjęcia okolicznościowe

dla min. 15 os

Pakiet I

260 zł / osoba

170 zł / osoba (cena bez bufetu)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorów i mozzarelli z bazyliowym pesto

PRZYSTAWKA

Roladka drobiowa z grzybami z sałatką z rukoli i kremem balsamicznym

ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kremowymi ziemniakami puree i buraczkami

DESER

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

NAPOJE

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Selekcja serów żółtych i pleśniowych z chutney z żurawiny i orzechami

Wędliny z wędzarni i drobiowe

Kiełbasa wiejska i pasztet z chrzanem

Smalec wielicki z jabłkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem

Sałatka z czerwoną fasolą i kukurydzą z kurczakiem

Kompozycja sałat z wędzonym serem, pieczonym boczkiem i warzywami

Sałatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z pesto

Pieczywo, masło, oliwy smakowe

Pakiet II

265 zł / osoba

175 zł / osoba (cena bez bufetu)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorów i mozzarelli z bazyliowym pesto

PRZYSTAWKA

Melon w szynce Prosciutto Crudo na sałatce z rukoli skropiony oliwą sezamową

ZUPA

Krem z białych szparagów z grzankami i bazyliowym pesto

DANIE GŁÓWNE

Kurczak supreme na kremowym szpinaku z sosem śmietanowym i młodymi ziemniakami z koperkiem

DESER

Mus chałwowy z żelką z mango i marakui

NAPOJE

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Selekcja serów żółtych i pleśniowych z chutney z żurawiny i orzechami

Wędliny z wędzarni i drobiowe

Kiełbasa wiejska i pasztet z chrzanem

Smalec wielicki z jabłkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem

Sałatka z czerwoną fasolą i kukurydzą z kurczakiem

Kompozycja sałat z wędzonym serem, pieczonym boczkiem i warzywami

Sałatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z pesto

Pieczywo, masło, oliwy smakowe

Pakiet III

270 zł / osoba

180 zł / osoba (cena bez bufetu)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorów i mozzarelli z bazyliowym pesto

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem, pomarańczą i rukolą z kremem balsamicznym

ZUPA

Żurek z jajkiem na wędzonce z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie z kminkiem z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą z kiszonym ogórkiem i cebulą

DESER

Sernik krakowski z bakaliami

NAPOJE

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Selekcja serów żółtych i pleśniowych z chutney z żurawiny i orzechami

Wędliny z wędzarni i drobiowe

Kiełbasa wiejska i pasztet z chrzanem

Smalec wielicki z jabłkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem

Sałatka z czerwoną fasolą i kukurydzą z kurczakiem

Kompozycja sałat z wędzonym serem, pieczonym boczkiem i warzywami

Sałatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z pesto

Pieczywo, masło, oliwy smakowe

MENU DLA DZIECI

65 ZŁ / OSOBA

Rosół z makaronem

Stripsy z kurczaka

Frytki

Surówka z marchewki i jabłka

Puchar lodów z owocami

Lub

Zupa pomidorowa z ryżem

Penne w sosie neapolitańskim z tartym serem

Szarlotka

BUFET SŁODKI

Minimalne zamówienie - 10 porcji

OPCJA I
35 ZŁ / OSOBA

Mus z białej czekolady 2 szt./os
Mus chałwowy 2 szt./os
Tiramisu 2 szt./os

OPCJA II
35 ZŁ / OSOBA

Mus z mascarpone z chutney z rabarbaru 2szt./os
Pudding chia z musem mango 2 szt./os
Babeczki z budyniem i owocami 2 szt./os

OPCJA III - CIASTA
35 ZŁ / OSOBA

Szarlotka 0,13kg/os
Sernik 0,13 kg/os
Ciasto karmelowe 0,13 kg/os

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

28 ZŁ / 30 ZŁ / 33 ZŁ / PORCJA

Cena uzależniona jest od wybranej dekoracji. Minimalna wielkość tortu to 16 porcji.

Smaki do wyboru:

marchewka z karmelem, owoce egzotyczne, truskawkowy, malinowy, wiśnia z czekoladą, czekolada z malinami, miodownik, oreo, Red Velvet, tęczowy, lawendowy, biała czekolada z leśnymi jagodami, jogurt brzoskwiniowy, szpinak z malinami, czekoladowe capuccino

DODATKOWE DANIA GORĄCE

Barszcz czerwony z krokietem - 25 zł / osoba

Boeuf Stroganow z pieczywem - 35 zł / osoba

Schab ze śliwką w sosie z ziemniaczanymi gnocchi i sałatką z ogórka kiszonego z cebulą - 55 zł / osoba

Łosoś z ziemniaczanym gratin, lemon curd i sałatką z młodego szpinaku - 79 zł / osoba

PROPOZYCJE DAŃ WEGETARIAŃSKICH

PRZYSTAWKA

Plastry mozzarelli z pomidorem i bazyliowym pesto na liściach młodego szpinaku

Melon z mozzarellą na sałatce z rukoli skropiony oliwą sezamową

ZUPA

Krem z białych szparagów z grzankami i bazyliowym pesto

Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Ravioli z ricottą i szpinakiem z parmezanem i rukolą

Grillowane warzywa z serem halloumi i dipem jogurtowym

PROPOZYCJE DAŃ WEGAŃSKICH

PRZYSTAWKA

Plastry mozzarelli wegańskiej z pomidorem i bazyliowym pesto na liściach młodego szpinaku

Melon z wegańskim serem na sałatce z rukoli skropiony oliwą sezamową

ZUPA

Krem z białych szparagów z grzankami i bazyliowym pesto

Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Wegańskie ravioli z dynią i pigwą z chutney z ananasa

Grillowane warzywa z wegańskim serem i tofu z dipem jogurtowym

DESER

Pudding chia na mleku kokosowym z musem mango

Sorbety cytrynowe z owocami sezonowymi

WARUNKI REZERWACJI

- Rezerwacja terminu jest gwarantowana z chwilą podpisania umowy lub wpłaty zaliczki w ustalanej przez zlecieniobiorcę wysokości.
- Oferta obowiązuje dla grupy min. 15 osób.
- 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 Ceglana – 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 “talerzykowe” za dostarczenie własnego tortu wynosi 15 zł/os.
- Przyjęcie w ogrodzie – dodatkowa opłata za organizacje przyjęcia w ogrodzie wynosi 1000 zł.
- W okresie Świąt, Sylwestra, Nowego Roku oraz długich weekendów, obowiązuje specjalny cennik opłat za wynajem sal na wyłączność.
- 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 wpłacony zadatek.
- 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
WIELICZKA

Turówka Hotel & SPA****

Dział sprzedaży i marketingu

tel. kom. +48 500 016 409

+48 500 016 440

+48 500 016 278

sales@turowka.pl

ul. Żeromskiego 1

32-020 Wieliczka