



Convivia
RESTAURACJA

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE
2024



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA

PROPOZYCJE MENU

NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

DLA MIN. 15 OS

PAKIET I

245 ZŁ / OSOBA

160 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorami / mozzarella / bazylia

PRZYSTAWKA

Roladka drobiowa / grzyby / czosnek / rukola / krem balsamiczny / pieczywo / masło

ZUPA

Rosół z makaronem / świeża pietruszka

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe sosus-*vide* / sos grzybowy / puree ziemniaczane / surówka Colesław

DESER

Szarlotka na ciepło / lody waniliowe

NAPOJE

Woda / kawa / herbata / soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Regionalne wędliny / kiełbasa wiejska / pasztet / chrzan

Selekcja serów żółtych i pleśniowych / żurawina / krakersy / orzechy

Sałatka Turówka z wędzonym serem / warzywa / pieczony boczek / sos winegret

Sałatka porowa / kurczak / kukurydza

Galaretki drobiowe z jajkiem

Sałatka Caprese / pomidory z mozzarellą / pesto bazyliowe

Pieczywo / masło / oliwy smakowe

PAKIET II

260 ZŁ / OSOBA

175 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorami / mozzarella / bazylia

PRYZYSTAWKA

Ciasto filo / konfitowana kaczka / warzywa / sos teriyaki / sałatka

ZUPA

Zupa grzybowa / makaron

DANIE GŁÓWNE

Kurczak supreme / sos porowy / ziemniaki paryskie z koperkiem / grillowana karotka

DESER

Mus chałwowy / mango / marakuja

NAPOJE

Woda / kawa / herbata / soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Regionalne wędliny / kiełbasa wiejska / pasztet / chrzan

Selekcja serów żółtych i pleśniowych / żurawina / krakersy / orzechy

Sałatka Turówka z wędzonym serem / warzywa / pieczony boczek / sos winegret

Sałatka porowa / kurczak / kukurydza

Galaretki drobiowe z jajkiem

Sałatka Caprese / pomidory z mozzarellą / pesto bazyliowe

Pieczycwo / masło / oliwy smakowe

PAKIET III

320 ZŁ / OSOBA

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorami / mozzarella / bazylia

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka / kozi ser / słońceznik / pomarańcza / rukola / pieczywo / masło

ZUPA

Żurek z jajkiem / biała kiełbasa / wędzonka

DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki / mus z moreli / żurawina / ziemniaczane gnocchi / modra kapusta

DESER

Tiramisu

NAPOJE

Woda / kawa / herbata / soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Regionalne wędliny / kiełbasa wiejska / pasztet / chrzan

Selekcja serów żółtych i pleśniowych / żurawina / krakersy / orzechy

Sałatka Turówka z wędzonym serem / warzywa / pieczony boczek / sos winegret

Sałatka porowa / kurczak / kukurydza

Galaretki drobiowe z jajkiem

Sałatka Caprese / pomidory z mozzarellą / pesto bazyliowe

Pieczywo / masło / oliwy smakowe

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

BUFET SŁODKI

OPCJA I

40 ZŁ / OSOBA

Mus z białej czekolady z wiśniami w rumie – 2 szt./os

Mono tiramisu – 2 szt./os

Mus chałwowy z mango i marakują – 2 szt./os

Kruche babeczki z kremem i owocami – 3 szt./os

OPCJA II

45 ZŁ / OSOBA

Krem pomarańczowy z lawendą – 2 szt./os

Mus mascarpone z chutney z leśnych owoców – 2 szt./os

Cake pops – 2 szt./os

Lemon curd – 2 szt./os

OPCJA III - CIASTA

65 ZŁ / OSOBA

Szarlotka – 0,13kg/os

Sernik krakowski z bakaliami – 0,13kg/os

Ciasto marchewkowe z kremem i migdałami – 0,13kg/os

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

25 ZŁ / 27 ZŁ / 30 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, tęczy, lawendowy, biała czekolada z leśnymi jagodami, jogurt brzoskwinowy, szpinak z malinami, czekoladowe capuccino



DODATKOWE DANIA GORĄCE

Polędwiczka wieprzowa w boczku / sos kurkowy / gnocchi ziemniaczane / surówka z buraków z kiszonym ogórkiem i cebulą - 40 zł / osoba

Boeuf Strogonow z pieczywem - 32 zł / osoba

Filet z kurczaka / mozzarella / grillowane warzywa / pieczone ziemniaki / sos śmietanowy - 30 zł / osoba

PROPOZYCJE DAŃ WEGETARIAŃSKICH / WEGAŃSKICH

Przekąska

1. Bruschetta z pomidorami / bazylią / wegański ser

Przystawka

1. Ciasto filo / warzywa / sos teriyaki / sałatka
2. Carpaccio z buraka / kozi ser / słonecznik / pomarańcza / rukola / pieczywo / masło

Zupa

1. Krem z buraka z kozim serem
2. Zupa grzybowa z makaronem

Danie główne

1. Kaszotto z warzywami z mozzarellą i bazyliowym pesto
2. Papryka faszerowana ryżem z soczewicą zapiekana z sosem pomidorowym
3. Wegańskie leczo z cukinii i papryki z rosti ziemniaczanym

Deser

1. Sorbety ze świeżymi owocami i miętą
2. Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

WARUNKI REZERWACJI

- Rezerwacja terminu jest gwarantowana z chwilą podpisania umowy lub wpłaty zaliczki w ustalonej przez zleceniobiorcę 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 i produktów słodkich (15 zł/os).
- Przyjęcie w ogrodzie – dodatkowa opłata za organizację 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****

tel. kom. +48 500 016 409

tel. +48 12 279 61 00

sales@turowka.pl

ul. Żeromskiego 1
32-020 Wieliczka