



Convivia
RESTAURACJA

PRZYJĘCIE
OKOLICZNOŚCIOWE
2026



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA

PROPOZYCJE MENU

NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

DLA MIN. 15 OS

PAKIET I

275 ZŁ / OSOBA

180 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą z pesto bazyliowym

PRZYSTAWKA

Focaccia z ricottą, filetem z kurczaka, grillowaną brzoskwinia, rukolą i kremem balsamicznym

ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym podawana z purée ziemniaczanym i surówką Colesław

DESER

Szarlotka wiedeńska z sosem angielskim

NAPOJE

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Kompozycja wędlin regionalnych z chrzanem

Selekcja serów żółtych i pleśniowych z chutney z żurawiny i słonymi precelkami

Mini mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i oliwkami

Tartaletki nadziewane musem z awokado

Śledzie w śmietanie z cebulą i jabłkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem i zielonym groszkiem

Sałatka Cezar z sosem anchois

Sałatka jarzynowa

Pieczyno / masło

PAKIET II

285 ZŁ / OSOBA

190 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą z pesto bazyliowym

PRZYSTAWKA

Tartaletka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z camembertem, roszką, granatem i konfiturą z żurawiny

ZUPA

Krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE

Kurczak supreme z sosem z białego wina, podawany z ziemniakami paryskimi i kompozycją sałat z winegretem

DESER

Tarta wiśniowa z musem owocowym

NAPOJE

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Kompozycja wędlin regionalnych z chrzanem

Selekcja serów żółtych i pleśniowych z chutney z żurawiny i słonymi precelkami

Mini mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i oliwkami

Tartaletki nadziewane musem z awokado

Śledzie w śmietanie z cebulą i jabłkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem i zielonym groszkiem

Sałatka Cezar z sosem anchois

Sałatka jarzynowa

Pieczywo / masło

PAKIET III

295 ZŁ / OSOBA

200 ZŁ / OSOBA (CENA BEZ BUFETU)

PRZEKĄSKA

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą z pesto bazyliowym

PRZYSTAWKA

Grillowane krewetki podane na pumperniku z guacamole

ZUPA

Barszcz biały na wędzonych żeberkach z jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit z sosem wiśniowym, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą z żurawiną

DESER

Sernik toffi z owocami sezonowymi

NAPOJE

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Kompozycja wędlin regionalnych z chrzanem

Selekcja serów żółtych i pleśniowych z chutney z żurawiny i słonymi precelkami

Mini mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i oliwkami

Tartaletki nadziewane musem z awokado

Śledzie w śmietanie z cebulą i jabłkiem

Galaretki drobiowe z jajkiem i zielonym groszkiem

Sałatka Cezar z sosem anchois

Sałatka jarzynowa

Pieczycwo / masło

MENU DLA DZIECI

69 ZŁ / OSOBA

OPCJA I

Rosołek z makaronem

Nuggetsy z kurczaka

Frytki

Surówka z marchewki i jabłka

Puchar lodów owocowych z bitą śmietaną i owocami

OPCJA II

Zupa pomidorowa z ryżem

Makaron penne w sosie pomidorowym z tartym serem

Szarlotka wiedeńska

BUFET SŁODKI

MINIMALNE ZAMÓWIENIE - 10 PORCJI

OPCJA I

35 ZŁ / OSOBA

Mini muffin (3 szt./os)

Mini donut (3 szt./os)

Ptysie z bitą śmietaną (3 szt./os)

OPCJA II

35 ZŁ / OSOBA

200 g/os

Szarlotka z kruszonką

Brownie czekoladowe

Biszkopt z truskawkami i kremem śmietanowym

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, tęczy, lawendowy, biała czekolada z leśnymi jagodami, jogurt brzoskwiniowy, szpinak z malinami, czekoladowe cappuccino



DODATKOWE DANIA GORĄCE

Boeuf Strogonow z pieczywem – 35,00 zł brutto / os

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą - 28,00 zł brutto / os

Pieczeń z indyka z jasnym sosem, podawana z opiekаныmi ziemniakami, brokułami w beszamelu i karmelizowaną marchewką - 60,00 zł brutto / os

PROPOZYCJE DAŃ WEGETARIAŃSKICH

PRZYSTAWKA

Tartaletka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z camembertem i roszponką, granatem i konfiturą z żurawiny

Plastry cukinii z kruszonym serem feta podane na focacci z rukolą i oliwą

ZUPA

Krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Kremowe risotto z panierowanymi bocznikami w aromacie oliwy truflowej z zielonym groszkiem

Gnocchi z burakami, selerem naciowym, orzechami włoskimi w sosie śmietanowym

Strogonow z boczniaków z pieczywem

PROPOZYCJE DAŃ WEGAŃSKICH

PRZYSTAWKA

Mini sałatka z roszponki i rukoli z grillowanym tofu i awokado

Falafel z greckim dipem tzatziki i roszponką z granatem

ZUPA

Krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Kremowe risotto z wegańskim serem podany ze smażonymi bocznikami w aromacie oliwy truflowej i zielonym groszkiem

Papryka faszerowana ryżem basmati z soczewicą, zapiekana z wegańskim serem z sosem pomidorowym

DESER

Puchar sorbetów z owocami sezonowymi

Pudding chia na mleku koksowym z musem mango

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 69 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 - 500 zł.
 2. Sala Ceglana – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia - 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 organizację przyjęcia w ogrodzie - 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.
- Restauracja nie przyjmuje ciast ani owoców dostarczanych z zewnątrz przez Gości. Wszelkie elementy menu, w tym desery, przygotowywane są wyłącznie w oparciu o ofertę restauracji.

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****

Tomasz Rojek

tel. kom. +48 500 016 409

t.rojek@turowka.pl

ul. Żeromskiego 1

32-020 Wieliczka