



Hotel Róża w Kamińcu Wrocławskim

Oferta Komunia 2025

OFERTA 250zł * (max do godz. 19.00) minimum 20 osób

Dzieci do 10 roku życia płacą 70% ceny, powyżej 10 roku życia 100%

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł.

Zupa : (jedna opcja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

Krem pomidorowy z grzankami

Krem pieczarkowy z grzankami

Danie obiadowe: (trzy opcje do wyboru) po dwie porcje na osobę

Soczysty karczek pieczony

Kotlet schabowy pod pierzynką

Pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem feta

Schab caprese

Chrupiący filet z kurczaka w panko

Żeberka w sosie BBQ

Schab ze śliwką

Schab w sosie zielonego pieprzu

Dodatki: (dwie opcje do wyboru)

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaczki pieczone wg własnej receptury

Gnocchi

Frytki (dodatkowo płatne 20 zł /mischka)

Surówki : (dwie opcje do wyboru)

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki

Zasmażana kapusta

Warzywa blanszowane

Sos : (jedna opcja do wyboru)

Sos pieczeniowy

Sos jasny śmietanowy

Sos kurkowy (dodatkowo płatny 20 zł/sosjerka na 6 osób)

Sos borowikowy (dodatkowo płatny 20 zł/sosjerka na 6 osób)

Deser:

Włoski deser Panna Cotta z sosem truskawkowym

Puchar lodowy (dodatkowo płatny 30 zł /osoby)

Zimne przekąski: (4 opcje do wyboru) podawane do stołu

Deska mięs pieczonych , wędlin oraz serów (podstawa)

Śledź Szefa Kuchni na ostro

Salatka grecka z fetą i oliwkami

Roladka z kurczaka nadziewana orzechami nerkowca z suszonymi pomidorami

Salatka gyros z kurczakiem

Salatka caprese przekładana mozzarellą i pomidorami

Salatka włoska z makaronem penne i suszonymi pomidorami

Galaretki drobiowe z warzywami

Jajko z kremem pieczarkowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno bankietowe

Ciepła kolacja : (dodatkowo płatna dla całej grupy)

Strognow z wołowiny 30 zł/osoby

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem 30 zł /osobę

Gołąbki 30 zł/osobę

Udziec palony – 45 zł/osoby podawany z ziemniaczkami opiekany oraz zasmażaną kapustą) powyżej 45 osób.

Owoce filetowanych (sezonowe, podawane na paterze na szwedzkim stole)

Napoje Zimne niegazowane : bez ograniczeń (soki owocowe: pomarańczowy, czarna porzeczka, woda z miętą i cytryną)podawane w dzbankach

Napoje Gorące : bez ograniczeń (Kawa, herbata) na stole szwedzkim

Możliwość wypożyczenia automatycznego ekspresu do kawy koszt 400 zł

(cena obejmuje 1 kg kawy ziarnistej)

Alkohol:

Alkohol we własnym zakresie po zakupie alkoholu w restauracji w liczbie butelka na każde 10 osób (wódka, wino, szampan)

Możliwość dokupienia złotych podtalerzy 10 zł/szt.

Możliwość przyniesienia własnego tortu oraz ciasta.

Przyniesione ciasto musi być pokrojone i podpisane.

Krojenie ciast dodatkowo płatne (20 zł /opakowanie)

Nie pakujemy ciast dla Gości.

WYMAGANY PARAGON(przyjmujemy jedynie ciasta kupne).

Prosimy o przyniesienie pojemniczków, aby spakować mięso z obiadu.

Rezerwacja gwarantowana następuje w momencie wpłaty zadatku.

*Cena może wzrosnąć max o 20%

Oferta ważna tylko w roku 2025

Hotel Róża ***, ul. Wrocławska 109, 55-002 Kamieniec Wrocławski,

Tel. + 48 71 303 64 92, e-mail: repcja@hotelroza.pl, www.hotelroza.pl