

CHRZCINY



Chrzest Święty to pierwszy sakrament w życiu dziecka. To nie tylko jego święto, ale też wielkie wydarzenie dla całej rodziny.

Po ceremonii chrztu rodzina i zaproszeni goście gromadzą się przy stole, by wspólnie świętować. To okazja, by wszyscy bliscy spędzili czas z nowym członkiem rodziny.

Przyjęcie zorganizowane u nas pozwala rodzicom w pełni skupić się na dziecku i gościach.

W naszej ofercie znajdują Państwo:

- ◆◆◆ Doskonałą lokalizację w centrum miasta
- ◆◆◆ Sale na wyłączność dopasowane do Państwa potrzeb
- ◆◆◆ Pokój hotelowy do przewijania i karmienia dziecka
- ◆◆◆ Wyśmienite menu i profesjonalną obsługę
- ◆◆◆ Indywidualne ustalanie menu zgodnego z dietami wybranych osób
- ◆◆◆ Salę zabaw dla dzieci
- ◆◆◆ Dekorację sali - świeże kwiaty i świece, z możliwością dodatkowej dekoracji we własnym zakresie
- ◆◆◆ Specjalne ceny dla dzieci do 12 lat
- ◆◆◆ Możliwość zamówienia alkoholu z naszej oferty z atrakcyjnymi rabatami
- ◆◆◆ Rabaty na noclegi
- ◆◆◆ **TORT w cenie menu**





MENU NR 1 ZESTAW STAŁY



PRZEKĄSKA PORCJOWA:

Pate z bażanta na chrupiącej grzance z owocami sezonowymi

DANIA GORĄCE SERWOWANE:

- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi i oliwą pietruszkową
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z sosem rozmarynowym, puree chrzanowe, surówka wiosenna

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych
- Galantyna z kaczki
- Selekcja pasztetów wegetariańskich z sosem żurawinowym
- Sałatka z kurczakiem, flambirowanym ananasek i sosem tysiąca wysp
- Śledź z karmelizowaną cebulką
- Rolada szpinakowa z łososiem i kremowym serkiem
- Sałatka grecka
- Półmisek serów z owocami i bakaliami
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)
- Dodatki (pieczywo)

BUFET DESEROWY - przyjęcie na min. 20 osób

- Ciasta własnego wypieku i firmowe ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe
- Tort

NAPOJE:

- Kawa z ekspresu i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 2 but./os.

DESER SERWOWANY (PRZY PRZYJĘCIU DO 20 OSÓB) DO WYBORU:

- Torcik czekoladowy
- Malinowy sekret - delikatna beza z aksamitnym kremem malinowym
- Lody z owocami i bitą śmietaną



220,00
zł/osoba



MENU NR II ZESTAW Z WYBOREM



PRZEKĄSKA PORCJOWA (jedna pozycja do wyboru):

- Pate z bażanta na chrupiącej grzance z owocami sezonowymi
- Sakiewka serowa z szynki szwarcwaldzkiej z melonem
- Vol-au-vent z musem rybnym i cytrynowy sosem

DANIA GORACE SERWOWANE:

Zupa (jedna pozycja do wyboru):

- Żurek z jajkiem
- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi i oliwą pietruszkową
- Bulion z kołdunami

Danie (jedna pozycja do wyboru):

- Pieczona noga z kaczki z sosem wiśniowym, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z sosem rozmarynowym, puree chrzanowe, surówka wiosenna
- Rolada z pstrąga w sosie cytrynowym, puree ziemniaczane, romanesco w maśle

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych
- Tatar wołowy z marynatami
- Selekcja pasztetów wegetariańskich z sosem żurawinowym
- Półmisek serów z owocami i bakaliami
- Sałatka z kurczakiem, flambirowanym ananasem i sosem tysiąca wysp
- Sałatka grecka
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Terrina rybna z sosem tatarskim
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)
- Pieczywo

BUFET DESEROWY - przyjęcie na min. 20 osób

- Ciasta własnego wypieku i firmowe ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe

NAPOJE:

- Kawa i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 4 but./os.



240,00
zł/osoba



INFORMACJE DODATKOWE



DODATKOWE DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH - 40,00ZŁ/OSOBA (do wyboru):

- Szyńka pieczona z sosem grzybowym, babka ziemniaczana, surówka z buraczków
- Faszerowane udo z indyka z sosem koktajlowym, ziemniaki opiekane, warzywa z wody
- Kartacze z okrasą (2szt./osoba) i surówką wiosenną

Istnieje możliwość zamówienia dań dla Gości na diecie specjalnej: wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej (prosimy o informację przy ustalaniu szczegółów imprezy).

CENY SPECJALNE DLA DZIECI:

Dzieci do lat 4 - bezpłatnie

Dzieci w wieku 4 - 12 lat - rabat 30 % od ceny wybranego menu

MENU DZIECIĘCE (opcja do menu głównego):

- Rosół z makaronem i marchewką
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

ALKOHOL dodatkowo płatny - oferujemy atrakcyjne rabaty do naszej oferty alkoholi.

DEKORACJA TORTU - do indywidualnego ustalenia (zapraszamy do skorzystania z oferty dekoracji dedykowanych uroczystości).

DODATKOWO PŁATNE:

Tarty z kremem i owocami - ok. 1,5 kg - 120,00zł/sztuka

Tort bezowy z owocami - 190,00zł

Ciasta lokalne - sękacz, mrowisko, marcinek - wycena indywidualna



WARUNKI REZERWACJI



- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w ustalonej wysokości (minimum 500 zł)
 - bezpośrednio w recepcji głównej hotelu
 - przelewem bankowym
- BANK PKO S.A. II O/BIAŁYSTOK: 74 1240 2890 1111 0000 3110 6922
SWIFT: PKOPPLPW
IBAN: PL
- online: <https://www.golebiewski.pl/hotel-bialystok/platnosci>

W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie wpłata zostanie zaksięgowana paragonem fiskalnym bez możliwości wystawienia faktury.

W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi.

Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT.

- Czas przyjęcia ustalany jest przy rezerwacji, przedłużenie podlega dodatkowej opłacie.
- Ostateczna ilość osób ustalana jest na 7 dni przed przyjęciem. Zwiększenie ilości gości możliwe jest jedynie po potwierdzeniu przez Hotel.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i napojów spoza restauracji.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.
- Usługa pakowania przez obsługę: koszt 50,00zł.

NIE WAHAJ SIĘ I WYBIERZ NASZĄ OFERTĘ!

REZERWACJA I INFORMACJE:

tel. 85 678 21 41, 85 678 21 51/52

mail: bialystok@golebiewski.pl

www.golebiewski.pl/bialystok

Hotel Golebiewski w Białymstoku