



Pierwsza Komunia w wyjątkowej oprawie

Poznaj naszą wyjątkową ofertę komunijną

W Hotelu Gołębiowski w Białymstoku wierzymy, że uroczysta Pierwsza Komunia Święta to wydarzenie, które wymaga idealnej oprawy. Oferujemy eleganckie wnętrze, gościnną atmosferę oraz profesjonalne wsparcie z dbałością o detale – przyjęcie komunijne w Hotelu Gołębiowski pozostawi najpiękniejsze wspomnienia.

W ofercie uroczystości komunijnej zapewniamy:

Wyśmienite menu stworzone przez naszego szefa kuchni.

Gustowny tort komunijny.

Elegancką dekorację stołów ze świeżymi kwiatami i stylowymi świecami
(z możliwością dodatkowej dekoracji we własnym zakresie).

Doskonałą lokalizację w centrum miasta.

Profesjonalną obsługę kelnerską dbającą o zadowolenie każdego Gościa.

Animacje i zabawy dla dzieci (dostępne przy odpowiedniej ilości dzieci).

Specjalne ceny dla dzieci do 12. roku życia.



Menu 1

Cena: 250 zł/osoba

PRZEKĄSKA SERWOWANA

Pączek z ciasta francuskiego
z szarpaną wołowiną i brokułem

DANIA GORĄCE SERWOWANE

Zielony krem warzywny z brokuła
i cukinii z chipsem z parmezanu

Steak z indyka z serem gorgonzola,
flambiowaną gruszką i ziemniakami
w ziołach

BUFET DESEROWY* - MIN. 20 os.

Ciasta własnego wypieku i firmowe

Ciasteczka Tago

Owoce filetowane

Musy i galaretki owocowe

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓŁMISKÓW

Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych

Grillowany ser koryciński z sosem
Cumberland i czerwoną porzeczką

Selekcja pasztetów wegetariańskich
z sosem żurawinowym

Salatka z kurczakiem, flambiowanym
ananasem i sosem tysiąca wysp

Salatka nicejska z tuńczykiem i kaparami

Tatar łososia w połączeniu z tatarem
z tuńczyka

Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)

Pieczyno

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.

*w przypadku mniejszej liczby osób niż 20 – ciasta i owoce podajemy
na paterach ustawionych na stołach restauracyjnych.



Menu 2

Cena: 260 zł/osoba

PRZEKĄSKA SERWOWANA (jedna pozycja do wyboru)

Pączek z ciasta francuskiego
z szarpaną wołowiną i brokułem

Sakiewka serowa z szynki
szwarcwaldzkiej z melonem

Vol-au-vent z musem rybnym
i cytrynowy sosem

DANIA GORĄCE SERWOWANE (jedna pozycja do wyboru)

ZUPA

Chłodnik z jajkiem przepiórczym

Zielony krem warzywny z brokuła
i cukinii z chipsem z parmezanu

Krem z pomidorów ze śmietanką
i emulsją bazyliową

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki z sosem wiśniowym,
puree ziemniaczane
i karmelizowane buraki

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej
panierce z sosem rozmarynowym,
babka ziemniaczana, surówka
wiosenna

Rolada z pstrąga w sosie
cytrynowym, puree ziemniaczane,
romanesco

Steak z indyka z serem gorgonzola,
flambiowaną gruszką i ziemniakami
w ziołach

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓLMISKÓW

Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych

Grillowany ser koryciński z sosem
Cumberland i czerwoną porzeczką

Selekcja pasztetów wegetariańskich
z sosem żurawinowym

Sałatka z kurczakiem, flambiowanym
ananasem i sosem tysiąca wysp

Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami

Tatar łososia w połączeniu z tatarem
z tuńczyka

Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki)

Pieczyno

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.

BUFET DESEROWY* - min. 20 os.

Ciasta własnego wypieku i firmowe

Ciasteczka Tago

Owoce filetowane

Musy i galaretki owocowe

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

*w przypadku mniejszej liczby osób niż 20 - ciasta i owoce podajemy
na paterach ustawionych na stołach restauracyjnych.



INFORMACJE DODATKOWE

DODATKOWE DANIA GORĄCE NA PÓŁMISKACH (do wyboru)

Cena: 40 zł/osoba

Karkówka z sosem pieczeniowym, babka ziemniaczana, surówka z buraczków

Devolay z brokułami, ziemniaki opiekane, warzywa z wody

Kartacze z okrasą (2 szt./os.) i surówką wiosenną

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem i marchewką

Kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Dzieci w wieku
4-12 lat

Rabat 30%
od ceny menu

Dzieci do lat 4

Bezpłatnie

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

WARUNKI REZERWACJI

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku przelewem bankowym w ustalonej wysokości (minimum 500 zł) lub bezpośrednio w recepcji głównej hotelu.

BANK PKO S. A. II O/BIAŁYSTOK: 74 1240 2890 1111 0000 3110 6922

SWIFT: PKOPPLPW | IBAN: PL

online: www.golebiewski.pl/bialystok/platnosci

W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku), w przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury. W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi. Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT.

INFORMACJE DODATKOWE

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.

WYBIERZ NASZĄ OFERTĘ!

REZERWACJA I INFORMACJE: tel. 85 678 21 41, 85 678 21 51 / 52

email: bialystok@golebiewski.pl | www.golebiewski.pl/bialystok

