



I Komunia Św.

NIEZAPOMNIANE PRZYJĘCIA

OFERTA NA ROK 2024



Restauracja
3V6
CityHotel®

Wyjątkowe wydarzenia wymagają szczególnej oprawy. Proponujemy Państwu organizację uroczystości I Komunii Św. w Restauracji 3V6 i salach bankietowych mieszczących się w City Hotel**** w Bydgoszczy, przy ul. 3 Maja 6.

Sprawimy, że to ważne wydarzenie będzie dla Państwa Dziecka niezapomnianym przeżyciem, a dla Was przyjemnym i radosnym rodzinnym przyjęciem.

Elegancja, dobry smak i miła atmosfera stanowią o wyjątkowości organizowanych przez nas uroczystości. Atutem naszych przyjęć jest pyszna i wykwinna kuchnia.

Oferta przyjęcia komunijnego obejmuje:

- ★ SALĘ RESTAURACYJNĄ lub BANKIETOWĄ
stół w restauracji (kilka uroczystości równocześnie) lub sala bankietowa na wyłączność
- ★ WYSTRÓJ STOŁU (świeże kwiaty, serwetki, świece, białe pokrowce na krzesłach)
- ★ BOGATE MENU w atrakcyjnej cenie (możliwość skomponowania własnego)
 - OBIAD** zupa, danie główne serwowane na półmiskach (240 g mięsa /os.)
 - DESER** słodki poczęstunek
 - NAPOJE** napoje gorące i woda bez ograniczeń,
 - KOLACJA** dodatkowo do menu obiadowego (zakąski mięsne i rybne)
- ★ MENU BEZGLUTENOWE +10% ceny podstawowej
- ★ DZIECI: małe dzieci bez dodatkowego nakrycia - gratis, dzieci do 5 lat - 50% ceny menu
- ★ MIEJSCE ZABAW DLA DZIECI w wydzielonym miejscu
- ★ profesjonalną obsługę
- ★ PARKING dla gości w cenie

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty organizacji przyjęć komunijnych w 2024 roku. Będzie nam niezwykle miło towarzyszyć Państwu w tym szczególnym dniu.

W celu omówienia szczegółów prosimy o kontakt:




DZIAŁ KONFERENCJI I BANKIETÓW
tel. 52 325 25 17 lub 73, 508 431 119
e-mail: gastronomia@city-hotel.pl
konferencje@city-hotel.pl

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy propozycje menu do indywidualnego wyboru. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie.

PROPOZYCJE MENU

Menu obiad – 225 zł/os.

Zupa – do wyboru 1 porcja/os.

- ★ Rosół z perliczki
- ★ Krem szparagowy z prażonymi migdałami 
- ★ Krem z pieczonych pomidorów 
- ★ Krem z batata z mleczkiem kokosowym 
- ★ Zupa cebulowa z grzanką serową

Dania główne – do wyboru

3 rodzaje mięs, 240 g łącznie/os.:

- ★ Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- ★ Zrazy wołowe
- ★ De voltaile
- ★ Pierś kurczaka faszerowana ricottą i suszonymi pomidorami
- ★ Uduka kurczaka w sosie z białego wina
- ★ Kotleciki z kurczaka
- ★ Eskalopki z indyka parmigiana
- ★ Grillowany łosoś
- ★ Dorsz na ragout porowym

Dodatki - do wyboru

5 rodzajów, łącznie 500 g/os.:

- ★ Ziemniaki gotowane
- ★ Ziemniaki pieczone
- ★ Frytki
- ★ Kopytka
- ★ Kasza
- ★ Buraczki
- ★ Bukiet warzyw gotowanych z bułką tartą
- ★ Zestaw surówek (warzywa sezonowe)

Desery – do wyboru 1 porcja/os.:

- ★ Puchary lodowe:
 - Puchar lodów z malinami i bitą śmietaną
 - Puchar lodów z czekoladą i bitą śmietaną
- ★ Torcik Tiramisu
- ★ Panna Cotta
- ★ Beza Pavlova

Słodki poczęstunek:

- ★ Sernik na zimno z galaretką
- ★ Serniczki z włoską bezą
- ★ Szarlotka
- ★ Ciasto czekoladowe
- ★ Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone
- ★ Owoce (krojone) 80g /os.

Open bar bezalkoholowy :

- ★ Soki
- ★ Woda mineralna
- ★ Kawa, herbata

Dodatkowo płatne:

- ★ Tort komunijny
- ★ Napoje gazowane -18 zł/butelka 1l
- ★ Menu uwzględniające specjalną dietę

Kolacja do menu obiadowego dodatkowo płatna - 90 zł/os.

Zakąski mięsne i rybne (zestaw na 1 os.):

- ★ Tatar wołowy (1 szt.)
- ★ Polędwiczka wieprzowa z suszoną śliwką (2 szt.)
- ★ Szyńka po rusku (2 szt.)
- ★ Schab w galarecie (1 szt.)
- ★ Roladka z pstrągą ze szpinakiem (2 szt.)
- ★ Mozaika z łososia i sandacza w galarecie (1 szt.)
- ★ Sałatka cesarska (50 g)
- ★ Sałatka grecka (50 g)
- ★ Pieczywo, masło

Menu bezglutenowe

+10% do ceny podstawowego menu
indywidualna modyfikacja deserów

PROCEDURA REZERWACJI PRZYJĘCIA Z OKAZJI I KOMUNII ŚW.

1.

Rezerwacja terminu przyjęcia z okazji I Komunii Św. i jego formalne potwierdzenie przez podpisanie umowy (ustalenie orientacyjnej liczby uczestników).

2.

Wpłata zadatku w wysokości 15%, jednak nie mniej niż 500 zł, w terminie 7 dni od daty podpisania umowy, gotówką lub kartą w recepcji hotelu.

3.

Wpłata 65% wartości zamówienia (ustalonego na podstawie wybranego menu i orientacyjnej liczby uczestników) do 7 dni przed terminem uroczystości gotówką / kartą w recepcji hotelu lub przelewem na konto.

4.

Ostateczna liczba uczestników imprezy powinna być podana nie później niż na 7 dni przed jej terminem i będzie stanowić podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.

5.

Pozostała należność w wysokości 20% wartości zlecenia oraz ewentualna dopłata za świadczenia dodatkowe, płatna zaraz po zakończeniu uroczystości gotówką / kartą w recepcji hotelu.

Wszelkie płatności powinny być dokonywane:

- gotówką lub kartą (kredytową lub debetową)
- przelewem na konto:

mBank 26 1140 1052 0000 2250 8400 1001

6.

W przypadku decyzji władz państwowych uniemożliwiających zorganizowanie przyjęcia w pierwotnym terminie z powodu zagrożenia epidemicznego, strony ustalą inną możliwą datę.