

## *Oferta na Chrzcziny i Komunię Świętą*

*Wiemy jak ważny jest ten dzień...*

*Przedstawiamy Państwu nasze propozycje  
zorganizowania przyjęcia w gościnnych progach  
M Hotelu Sosnowiec i restauracji Tamarynd.  
Autorskie menu szefa kuchni oraz profesjonalna obsługa  
gwarantuje najwyższy poziom usług.*



# RESTAURACJA Tamarind

## **Menu I** **w cenie 148,00 zł**

### **Przystawka zimna**

*Pasztet pieczony w plastrach boczku  
podany z żurawiną*

### **Zupa**

*Aromatyczny rosół z domowym makaronem*

### **Dania główne serwowane na półmiskach**

*Tradycyjna śląska rolada wołowa*

*Zawijaniec z indyka*

*nadziewany kolorowymi paprykami*

*Półdewiczki faszerowane śliwkami i jabłkiem  
z cynamonem*

*Kluski białe, ziemniaki gotowane z koperkiem*

*Kapusta czerwona duszona z boczkiem*

*Bufet z surówkami (3 rodzaje)*

### **Deser**

*Lody z sezonowymi owocami i malinowym sosem*

*Patery owoców sezonowych*

### **Przekąski podawane w stół**

#### **lub serwowane na bufecie**

*Śledzie w oleju z cebulką*

*Śledzie w śmietanie z jabłkiem*

*Śledzie w pomidorach po kaszubsku*

*Półmiski wybornych wędlin*

*Półmiski pieczonych mięs:*

*karczek w ziołach, roladka z kurczaka z warzywami,  
pieczeń z jajkiem*

*Kolorowe tymbaliki z drobiu*

*Jajka dekorowane różnorodnymi pastami*

*Tradycyjna sałatka jarzynowa*

*Sałatka z ananasem i wędzonym kurczakiem*

*Sałatka na sposób grecki z serem Feta*

*Sery pleśniowe z bakaliami i owocami*

*Pikle, świeże warzywa*

*Sosy zimne- czosnkowy, pomidorowy*

*Pieczyno, masło*

### **Gorąca kolacja**

*Węgierski bogracz z kluseczkami*

*LUB*

*Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem*

### **W cenę wliczono:**

- *Pakiet napojów zimnych bez limitu:  
Dzban wody z cytryną i ziołami, dzban soków owocowych*
- *Pakiet napojów gorących bez limitu:  
Kawa, wybór herbat*

**Menu II**  
**w cenie 168,00 zł**

**Przystawka zimna**

*Łosoś marynowany w białym winie i cytrusach*

**Zupa**

*Krem ze szparagów z ptysiowym groszkiem*

**Dania główne serwowane na półmiskach**

*Sztufada wołowa szpikowana słoniną  
marynowana w żubrówce*

*Schab po pastersku z kremem z papryki*

*Kurczak nadziewany szpinakiem z sosem serowym*

*Kluski białe i ciemne, ziemniaki gratin*

*Biała kapusta zasmażana, buraczki ze śmietaną,*

*Bukiet warzyw gotowanych na parze*

**Deser**

*Sorbet truskawkowy z bezami i waniliowym sosem*

*Patery owoców sezonowych*

**Przekąski podawane w stół  
lub serwowane na bufecie**

*Śledzie w oleju z majerankiem i czosnkiem*

*Śledzie w musztardzie z gorczycą*

*Śledzie słodko – ostre*

*Pasztet pieczony podany z żurawiną*

*Półmiski wybornych wędlin*

*Półmiski pieczonych mięs:*

*Schab nadziewany śliwkami, polędwiczki z musem  
serowym, indyk w miodzie z sezamem*

*Roladki szynkowe z musem chrzanowym*

*Jajka faszerowane w trzech smakach  
(łosoś, bazylia, pieczarka)*

*Sałatka makaronowa z szynką*

*Sałatka z pieczonym mięsem a' la gyros*

*Sałatka tortellini z serem i pomidorami*

*Sery pleśniowe z bakaliami i owocami*

*Pikle, świeże warzywa*

*Sosy zimne- tatarski, koktajlowy*

*Pieczyno, masło*

**Gorąca kolacja**

*Klasyczny Beouf Strogonoff*

*LUB*

*Ragout z kurczaka z warzywami podane z szafranowym ryżem*

**W cenę wliczono:**

- *Pakiet napojów zimnych bez limitu:  
Dzban wody z cytryną i ziołami, dzban soków owocowych*
- *Pakiet napojów gorących bez limitu:  
Kawa, wybór herbat*

# RESTAURACJA Tamarynd

*Oprócz zaproponowanych menu przedstawiamy Państwu ofertę dodatkowych atrakcji na ten specjalny dzień*

- *Torty i ciasta* *wg katalogu*
- *Bufet słodkości – Candy Bar* *14,00 zł / porcja*
- *Fontanna czekoladowa* *16,00 zł / porcja*

## **Proponowane napoje i alkohole:**

### **Pakiet napoi gazowanych bez limitu**

*Coca Cola, Fanta, Tonic, Sprite* *15,00 zł*

### **Wino musujące 0,75L**

*Le Cardinalle Demi Sec* *30,00 zł*

*Proseco IGP Veneto* *60,00 zł*

### **Wino białe 0,75L**

*Consigna Chardonnay* *30,00 zł*

*Vina Altea Semi Dry* *30,00 zł*

*Pinot Grigo IGP* *60,00 zł*

### **Wino czerwone 0,75L**

*Consigna Merlot* *30,00 zł*

*Vina Altea Semi Dry* *30,00 zł*

*Finca Cerrada Tempranillo* *60,00 zł*

### **Wódka 0,5L**

*Wyborowa* *30,00 zł*

*Finlandia* *50,00 zł*

### **Piwo 0,5L**

*Piwo Litovel* *5,00 zł*

# RESTAURACJA Tamarynd

## **Podane w ofercie ceny zawierają**

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń.
2. Ceny są podane w złotych i zawierają podatek VAT

## **Informacja o płatnościach**

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez restaurację Tamarynd jest podpisanie umowy oraz wpłata zaliczki.
2. Zaliczka płatna w wysokości 50% wartości ustalonej imprezy.
3. Dzieci do lat 5 – bezpłatnie. Dzieci pomiędzy 5 a 12 rokiem życia oraz obsługa (fotograf, DJ, orkiestra etc.) płać 75% ceny

## **Warunki rezerwacji**

1. Jeżeli w dniu przyjęcia potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników.
2. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.

