

HOTEL | RESTAURACJA | CATERING | KONFERENCJE | PRZYJĘCIA

*Jedno miejsce,  
wiele możliwości.*



**DELICJUSZ**



*konferencje wesela noclegi  
hotel restauracja konferencje wesela  
konferencje wesela hotel restauracja*

# I Propozycja menu na przyjęcia rodzinne

**Zupa ( 1 do wyboru):** rosół z kurczaka z makaronem/krem borowikowy/krem szparagowy z wędzonym łososiem/krem kalafiorowy/krem z pieczonych buraczków/krem z zielonego groszku/włoski krem pomidorowy.

**Dania mięsne i rybne 2 porcje/osoba (5 rodzaje do wyboru):**

- Zraz wołowy po staropolsku
- Wołowina po burgundzku z winem
- Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie barbecue
- Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie śmietanowym z musztardą francuską
- Torcik mozzarella na schabie
- Kotlet schabowy tradycyjny
- karkówka nadziewana korniszonami i grzybami w sosie własnym
- eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym
- wieprzowina z jabłkiem, suszoną żurawiną, serem pleśniowym i oliwkami zapieczona opleciona ciastem francuskim
- de voilaille
- filet po królewsku
- kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta
- filet z dorsza zapiekany w piecu ze szpinakiem i mozzarellą
- miruna zapiekana ze szpinakiem
- morszczuk zapiekany z salsą warzywną
- filet z łosia z masłem czosnkowym

**Dodatki (1,5+1,5 porcji/osoba (5 rodzajów do wyboru):**

- pyzy
- frytki
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie
- ryż dziki
- ryż z curry z warzywami
- mix kasz (np. jagłana ,pęczak, bulgur, gryczana, jęczmienna)
- zestaw surówek – 3 rodzaje
- warzywa na parze
- warzywa grillowane
- buraczki na ciepło
- kapusta zasmażana na ciepło

**Słodkości ( do wyboru 1 deser lub 2 kostki ciasta/osoba):**

- desery: deser lodowo – owocowy/mus czekoladowy z truskawkami/panna cotta z sosem malinowym/sorbet truskawkowy z miętą i mrożoną cytryną/owoce leśne z sosem mascarpone i lodami waniliowymi/szarlotka z bitą śmietaną i polewą czekoladową
- mix ciast (m.in kostki: sernik/pralina/bananowiec/espresso/pomarańczowa/limonka/lion/z galaretką/owoce leśne/kruszon bezowy/w-zka/ptasie mleczko/fale Dunaju/szampanka/

**Kawa rozpuszczalna i herbata bez ograniczeń w bufecie**

**0,3 l soku na osobę w cenie**

**Świeczniki w stołach w cenie**

**Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny i 50% menu**

**Cena za I pakiet menu: 99,00 zł**

## II Propozycja menu na przyjęcia rodzinne

**Zupa ( 1 do wyboru):** rosół z kurczaka z makaronem/krem borowikowy/krem szparagowy z wędzonym łososiem/krem kalafiorowy/krem z pieczonych buraczków/krem z zielonego groszku/włoski krem pomidorowy.

### **Dania mięsne i rybne 2 porcje/osoba (5 rodzaje do wyboru):**

- Zraz wołowy po staropolsku
- Wołowina po burgundzku z winem
- Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie barbecue
- Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie śmietanowym z musztardą francuską
- Torcik mozzarella na schabie
- Kotlet schabowy tradycyjny
- karkówka nadziewana korniszonami i grzybami w sosie własnym
- eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym
- wieprzowina z jabłkiem, suszoną żurawiną, serem pleśniowym i oliwkami zapieczona opleciona ciastem francuskim
- de voilaille
- filet po królewsku
- kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta
- filet z dorsza zapiekany w piecu ze szpinakiem i mozzarellą
- miruna zapiekana ze szpinakiem
- morszczuk zapiekany z salsą warzywną
- filet z łososia z masłem czosnkowym

### **Dodatki (1,5+1,5 porcji/osoba (5 rodzajów do wyboru):**

- pyzy
- frytki
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie
- ryż dziki
- ryż z curry z warzywami
- mix kasz (np. jaglana ,pęczak, bulgur, gryczana, jęczmienna)
- zestaw surówek – 3 rodzaje
- warzywa na parze
- warzywa grillowane
- buraczki na ciepło

### **Słodkości ( do wyboru 1 deser lub 2 kostki ciasta/osoba):**

- desery: deser lodowo – owocowy/mus czekoladowy z truskawkami/panna cotta z sosem malinowym/sorbet truskawkowy z miętą i mrożoną cytryną/owoce leśne z sosem mascarpone i lodami waniliowymi/szarlotka z bitą śmietaną i polewą czekoladową
- mix ciast (m.in kostki: sernik/pralina/bananowiec/espresso/pomarańczowa/limonka/lion/z galaretką/owoce leśne/kruszon bezowy/w-zka/ptasie mleczko/fale Dunaju/szampanka/

### **Zimne zakąski 2,5 porcje:**

- pstrąg z kurkami
- dorsz w galarecie
- łosoś z cytryną
- zapałki z pieczonego indyka z paluszkiem krabowym
- szparagi w szynce
- karkówka pieczona w sosie tatarskim

- gotowany schab w otoczce z ciasta francuskiego
- rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami
- terrine ze szpinakiem
- mus z kurczaka w oedzonej polędwicy
- sałatki 2 do wyboru: grecka/gyros/ziemniaczana z kurkami/brokułowa z koperkiem i dipem ogórkowym/mozarella/mix sałat ze świeżymi warzywami i dipem jogurtowym/hawajska
- - **Selekcja mini wrapów:** z pieczoną wieprzowiną i sosem słodko-kwaśnym, z serem pleśniowym i chrupiącymi pistacjami, z pastą paprykową z ziołami
  - **Bruschetty:** z wędzonym boczkiem, pomidorami i rukolą; z pomidorami, czosnkiem i bazylią; z tuńczykiem i czerwoną cebulą
  - Roladki z cukini z kozim serem, rukolą i chilli
  - Mini szaszłyczki z kurczaka z dipem imbirowym
  - Koreczki różne rodzaje
  - Sajgonki
  - Smalec, ogórki kiszane, pieczywo wiejskie
  - Bufet sałatkowy 1,5porcji/os: sałatka mozarella, sałatka gyros

#### **Ciepła zakąska:**

- zupa do wyboru: węgierska/żurek po staropolsku/flaczki/barszczyk z pasztecikiem

#### **Kawa rozpuszczalna i herbata bez ograniczeń w bufecie**

#### **Świeczniki w stołach w cenie**

#### **Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny i 50% menu**

#### **Cena za II pakiet menu: 129,00 zł**

### III Propozycja menu na przyjęcia rodzinne

**Zupa ( 1 do wyboru):** rosół z kurczaka z makaronem/krem borowikowy/krem szparagowy z wędzonym łososiem/krem kalafiorowy/krem z pieczonych buraczków/krem z zielonego groszku/włoski krem pomidorowy.

**Dania mięsne i rybne 3 porcje/osoba (5 rodzaje do wyboru):**

- Zraz wołowy po staropolsku
- Wołowina po burgundzku z winem
- Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie barbecue
- Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie śmietanowym z musztardą francuską
- Torcik mozzarella na schabie
- Kotlet schabowy tradycyjny
- karkówka nadziewana korniszonami i grzybami w sosie własnym
- eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym
- wieprzowina z jabłkiem, suszoną żurawiną, serem pleśniowym i oliwkami zapieczona opleciona ciastem francuskim
- de voilaille
- filet po królewsku
- kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta
- filet z dorsza zapiekany w piecu ze szpinakiem i mozzarellą
- miruna zapiekana ze szpinakiem
- morszczuk zapiekany z salsą warzywną
- filet z łososia z masłem czosnkowym

**Dodatki (1,5+1,5 porcji/osoba (5 rodzajów do wyboru):**

- pyzy
- frytki
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie
- ryż dziki
- ryż z curry z warzywami
- mix kasz (np. jaglana ,pęczak, bulgur, gryczana, jęczmienna)
- zestaw surówek – 3 rodzaje
- warzywa na parze
- warzywa grillowane
- buraczki na ciepło

**Słodkości ( do wyboru 1 deser lub 2 kostki ciasta/osoba):**

- desery: deser lodowo – owocowy/mus czekoladowy z truskawkami/panna cotta z sosem malinowym/sorbet truskawkowy z miętą i mrożoną cytryną/owoce leśne z sosem mascarpone i lodami waniliowymi/szarlotka z bitą śmietaną i polewą czekoladową
- mix ciast (m.in kostki: sernik/pralina/bananowiec/espresso/pomarańczowa/limonka/lion/z galaretką/owoce leśne/kruszon bezowy/w-zka/ptasie mleczko/fale Dunaju/szampanka/

**Zimne zakąski 2,5 porcje:**

- pstrąg z kurkami
- dorsz w galarecie
- łosoś z cytryną
- zapałki z pieczonego indyka z paluszkiem krabowym
- szparagi w szynce
- karkówka pieczona w sosie tatarskim

- gotowany schab w otoczce z ciasta francuskiego
- rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami
- terrine ze szpinakiem
- mus z kurczaka w oedzonej polędwicy
- sałatki 2 do wyboru: grecka/gyros/ziemniaczana z kurkami/brokułowa z koperkiem i dipem ogórkowym/mozarella/mix sałat ze świeżymi warzywami i dipem jogurtowym/hawajska
- - **Selekcja mini wrapów:** z pieczoną wieprzowiną i sosem słodko-kwaśnym, z serem pleśniowym i chrupiącymi pistacjami, z pastą paprykową z ziołami
  - **Bruschetty:** z wędzonym boczkiem, pomidorami i rukolą; z pomidorami, czosnkiem i bazylią; z tuńczykiem i czerwoną cebulą
  - Roladki z cukini z kozim serem, rukolą i chilli
  - Mini szaszłycki z kurczaka z dipem imbirowym
  - Koreczki różne rodzaje
  - Sajgonki
  - Smalec, ogórki kiszane, pieczywo wiejskie
  - Bufet sałatkowy 1,5porcji/os: sałatka mozarella, sałatka gyros

#### **Ciepła zakąska serwowana przez szefa kuchni:**

- żurek po staropolsku
- szynka pieczona w całości po cygańsku
- karkówka peklowana
- warzywa grillowane
- smalec, ogórki kiszane, pieczywo wiejskie

#### **LUB:**

#### **Kolacja 1,5 porcji/osoba w formie bufetu:**

- barszczyk
- golonka gotowana/golonka po bawarsku
- szaszłyk drobiowy w cieście/szaszłyk wieprzowy tradycyjny
- pałki z kurczaka panierowane
- bigos/kapusta kwaszona zasmażana
- pieczywo, masło

#### **Kawa rozpuszczalna i herbata bez ograniczeń w bufecie**

#### **Świeczniki w stołach w cenie**

#### **Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny i 50% menu**

#### **Cena za III pakiet menu: 159,00 zł**

## IV Propozycja menu na przyjęcia rodzinne

**Zupa ( 1 do wyboru):** rosół z kurczaka z makaronem/krem borowikowy/krem szparagowy z wędzonym łososiem/krem kalafiorowy/krem z pieczonych buraczków/krem z zielonego groszku/włoski krem pomidorowy.

### **Dania mięsne i rybne 2 porcje/osoba (5 rodzaje do wyboru):**

- Zraz wołowy po staropolsku
- Wołowina po burgundzku z winem
- Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie barbecue
- Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie śmietanowym z musztardą francuską
- Torcik mozzarella na schabie
- Kotlet schabowy tradycyjny
- karkówka nadziewana korniszonami i grzybami w sosie własnym
- eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym
- wieprzowina z jabłkiem, suszoną żurawiną, serem pleśniowym i oliwkami zapieczona opleciona ciastem francuskim
- de voilaille
- filet po królewsku
- kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta
- filet z dorsza zapiekany w piecu ze szpinakiem i mozzarellą
- miruna zapiekana ze szpinakiem
- morszczuk zapiekany z salsą warzywną
- filet z łososia z masłem czosnkowym

### **Dodatki (1,5+1,5 porcji/osoba (5 rodzajów do wyboru):**

- pyzy
- frytki
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie
- ryż dziki
- ryż z curry z warzywami
- mix kasz (np. jaglana ,pęczak, bulgur, gryczana, jęczmienna)
- zestaw surówek – 3 rodzaje
- warzywa na parze
- warzywa grillowane
- buraczki na ciepło

### **Słodkości ( do wyboru 1 deser lub 2 kostki ciasta/osoba):**

- desery: deser lodowo – owocowy/mus czekoladowy z truskawkami/panna cotta z sosem malinowym/sorbet truskawkowy z miętą i mrożoną cytryną/owoce leśne z sosem mascarpone i lodami waniliowymi/szarlotka z bitą śmietaną i polewą czekoladową
- mix ciast (m.in kostki: sernik/pralina/bananowiec/espresso/pomarańczowa/limonka/lion/z galaretką/owoce leśne/kruszon bezowy/w-zka/ptasie mleczko/fale Dunaju/szampanka/

### **Zimne zakąski 2,5 porcje:**

- pstrąg z kurkami
- dorsz w galarecie
- łosoś z cytryną
- zapałki z pieczonego indyka z paluszkiem krabowym
- szparagi w szynce
- karkówka pieczona w sosie tatarskim
- gotowany schab w otoczce z ciasta francuskiego

- rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami
- terrine ze szpinakiem
- mus z kurczaka w oędzonej polędwicy
- sałatki 2 do wyboru: grecka/gyros/ziemniaczana z kurkami/brokułowa z koperkiem i dipem ogórkowym/mozarella/mix sałat ze świeżymi warzywami i dipem jogurtowym/hawajska
- - **Selekcja mini wrapów:** z pieczoną wieprzowiną i sosem słodko-kwaśnym, z serem pleśniowym i chrupiącymi pistacjami, z pastą paprykową z ziołami
  - **Bruschetty:** z wędzonym boczkiem, pomidorami i rukolą; z pomidorami, czosnkiem i bazylią; z tuńczykiem i czerwoną cebulą
  - Roladki z cukini z kozim serem, rukolą i chilli
  - Mini szaszłycki z kurczaka z dipem imbirowym
  - Koreczki różne rodzaje
  - Sajgonki
  - Smalec, ogórki kiszane, pieczywo wiejskie
  - Bufet sałatkowy 1,5porcji/os: sałatka mozarella, sałatka gyros

#### **Ciepła zakąska serwowana przez szefa kuchni:**

- żurek po staropolsku
- szynka pieczona w całości po cygańsku
- karkówka peklowana
- warzywa grillowane
- smalec, ogórki kiszane, pieczywo wiejskie

#### **Kolacja 1,5 porcji/osoba w formie bufetu:**

- barszczyk
- golonka gotowana/golonka po bawarsku
- szaszłyk drobiowy w cieście/szaszłyk wieprzowy tradycyjny
- pałki z kurczaka panierowane
- bigos/kapusta kwaszona zasmażana
- pieczywo, masło

#### **Kawa rozpuszczalna i herbata bez ograniczeń w bufecie**

#### **Świeczniki w stolach w cenie**

#### **Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny i 50% menu**

**Cena za IV pakiet menu: 179,00 zł**



## V Propozycja menu na przyjęcia rodzinne

**Przystawka (1 do wyboru):** tatar z łososia z oliwkami/pasztet z dzika w cieście francuskim z żurawiną/carpaccio z opiekanej polędwiczki wieprzowej na rukoli z parmezanem/kurczak w sezamie na sałacie z sosem z francuskiej musztardy/roladka szpinakowa z wędzonym pstrągiem łososiowym i śmietaną.

**Zupa (1 do wyboru):** rosół z kurczaka z makaronem/krem borowikowy/krem szparagowy z wędzonym łososiem/krem kalafiorowy/krem z pieczonych buraczków/krem z zielonego groszku/włoski krem pomidorowy.

**Dania mięsne i rybne 3 porcje/osoba (5 rodzaje do wyboru):**

- Zraz wołowy po staropolsku
- Wołowina po burgundzku z winem
- Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie barbecue
- Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie śmietanowym z musztardą francuską
- Torcik mozzarella na schabie
- Kotlet schabowy tradycyjny
- karkówka nadziewana korniszonami i grzybami w sosie własnym
- eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym
- wieprzowina z jabłkiem, suszoną żurawiną, serem pleśniowym i oliwkami zapieczona opleciona ciastem francuskim
- de voilaille
- filet po królewsku
- kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta
- filet z dorsza zapiekany w piecu ze szpinakiem i mozzarellą
- miruna zapiekana ze szpinakiem
- morszczuk zapiekany z salsą warzywną
- filet z łososia z masłem czosnkowym

**Dodatki (1,5+1,5 porcji/osoba (5 rodzajów do wyboru):**

- pyzy
- frytki
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie
- ryż dziki
- ryż z curry z warzywami
- mix kasz (np. jaglana ,pęczak, bulgur, gryczana, jęczmienna)
- zestaw surówek – 3 rodzaje
- warzywa na parze
- warzywa grillowane
- buraczki na ciepło

**Słodkości ( do wyboru 1 deser lub 2 kostki ciasta/osoba):**

- desery: deser lodowo – owocowy/mus czekoladowy z truskawkami/panna cotta z sosem malinowym/sorbet truskawkowy z miętą i mrożoną cytryną/owoce leśne z sosem mascarpone i lodami waniliowymi/szarlotka z bitą śmietaną i polewą czekoladową
- mix ciast (m.in kostki: sernik/pralina/bananowiec/espresso/pomarańczowa/limonka/lion/z galaretką/owoce leśne/kruszon bezowy/w-zka/ptasie mleczko/fale Dunaju/szampanka/

**Zimne zakąski 2,5 porcje:**

- pstrąg z kurkami
- dorsz w galarecie
- łosoś z cytryną
- zapałki z pieczonego indyka z paluszkiem krabowym

- szparagi w szynce
- karkówka pieczona w sosie tatarskim
- gotowany schab w otoczce z ciasta francuskiego
- rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami
- terrine ze szpinakiem
- mus z kurczaka w oedzonej polędwicy
- sałatki 2 do wyboru: grecka/gyros/ziemniaczana z kurkami/brokułowa z koperkiem i dipem ogórkowym/mozarella/mix sałat ze świeżymi warzywami i dipem jogurtowym/hawajska
- - **Selekcja mini wrapów:** z pieczoną wieprzowiną i sosem słodko-kwaśnym, z serem pleśniowym i chrupiącymi pistacjami, z pastą paprykową z ziołami
  - **Bruschetty:** z wędzonym boczkiem, pomidorami i rukolą; z pomidorami, czosnkiem i bazylią; z tuńczykiem i czerwoną cebulą
  - Roladki z cukini z kozim serem, rukolą i chilli
  - Mini szaszłycki z kurczaka z dipem imbirowym
  - Koreczki różne rodzaje
  - Sajgonki
  - Smalec, ogórki kiszone, pieczywo wiejskie
  - Bufet sałatkowy 1,5porcji/os: sałatka mozarella, sałatka gyros

#### **Ciepła zakąska serwowana przez szefa kuchni:**

- żurek po staropolsku
- szynka pieczona w całości po cygańsku
- karkówka peklowana
- warzywa grillowane
- smalec, ogórki kiszone, pieczywo wiejskie

#### **Kolacja 1,5 porcji/osoba w formie bufetu:**

- barszczyk
- golonka gotowana/golonka po bawarsku
- szaszłyk drobiowy w cieście/szaszłyk wieprzowy tradycyjny
- pałki z kurczaka panierowane
- bigos/kapusta kwaszona zasmażana
- pieczywo, masło

#### **Kawa rozpuszczalna i herbata bez ograniczeń w bufecie**

#### **Świeczniki w stołach w cenie**

#### **Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny i 50% menu**

**Cena za V pakiet menu: 199,00 zł**

# VI Propozycja menu na przyjęcia rodzinne

## Serwowane przez szefa kuchni Dello Ristorante Roop Lal Balu

### Przystawka włoska:

- Mix przystawek: szynka parmeńska z melonem, mozzarella z pomidorami, tatar wołowy)

### 2 zupy do wyboru serwowana:

- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Włoska zupa jarzynowa
- Bulion wołowy z jajkiem i parmezanem
- Krem szparagowy z wędzonym łososiem

### II danie(do wyboru) :

- Filet z łososia w sosie holenderskim
- Polędwica wieprzowa w sosie borowikowym
- Chicken chilli
- Roladka wołowa
- Fileciki drobiowe panierowane
- Krewetki z sosem imbirowym
- Pieczona baranina w sosie własnym z rozmarynem
- Warzywa grillowane
- Ziemniaki pieczone
- Ryż basmanti z warzywami
- Pyzy
- Frytki

### Deser serwowany:

- Panna cotta z owocami leśnymi na ciepło serwowana przez szefa kuchni
- 2 porcje ciasta mix/osoba(m.in kostki: sernik/pralina/bananowiec/espresso/pomarańczowa/limonka/lion/z galaretką/owoce leśne/kruszon bezowy/w-zka/ptasie mleczko/fale Dunaju/szampanka/

### Zimne zakąski: 2 porcje/osoba:

- Cukinia faszerowana z borowikami
- Bkłażan zapiekany z cielęciną i gorgonzolą
- Pieczarki faszerowane – różne rodzaje
- Kurczak z sezamem z sosem jogurtowo – czosnkowym
- Gotowana cielęcina z pastą pomidorową
- Mozzarella Buffalo z pomidorami i bazylią
- Scampi w cieście tempury na ostro
- Szynka parmeńska z melonem

### Salatki: 1 porcja/osoba:

- Sałatka rukola z pomidorem i parmezanem
- Sałatka frutti di mare
- Sałatka makaronowa włoska

**Kawa rozpuszczalna i herbata bez ograniczeń w bufecie**  
**Świeczniki w stolach w cenie**

**Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny i 50% menu**

**Cena za VI pakiet menu: 169,00 zł**

**Dodatkowo płatne:**

- Dodatkowa 1 porcja mięsa – 12,00 zł
- Dodatkowa porcja ciasta – 4,00 zł
- tort tradycyjny – 50,00 zł/kg/tort artystyczny – 65,00 zł/kg/opcjonalnie Gosie zapewniają z cukierni – opłata serwisowa – 2,00 zł/osoba
- woda mineralna – 4,00 zł/l
- soki – 8,00 zł/l
- napoje gazowane – 10,00 zł/l
- słoje 5 l lemoniady (smak do wyboru) – 150,00 zł
- wino – od 40,00 zł/0,7l
- wódka – od 40,00 zł/0,5l
- drink bar (do wyboru: pina colada/sex on the beach/blue lagoon– 350,00 zł/1 słoje 5 l/ 650,00 zł/2 słoje/900,00 zł/3 słoje
- owoce – 8,00 zł/osoba
- fontanna czekoladowa mała – 800,00 zł
- fontanna czekoladowa duża – 1200,00 zł
- pokrowiec na krzesła – 8,00 zł/sztuka
- fotobudka – 1100,00 zł/2h
- nagłośnienie – 100,00 zł
- wystrój Sali żywymi kwiatami – cena do ustalenia ( w zależności od ilości i gatunków kwiatów)
- wystrój Sali balonami z helem – cena do ustalenia
- kącik dla dzieci – 200,00 zł
- kręgle – 50,00 zł/1tor na 1h
- wstęp do deli parku – 20,00 zł/osoba
- szablowanie szampana – 250,00 zł
- **OPEN BAR:**

<b>Napoje i open bary (do 6 godz.)</b>		<b>Cennik</b>
<b>PAKIET 1</b>	Sok owocowy, woda mineralna	<b>15 zł / os</b> Dodatkowa godzina + 5 zł / os
<b>PAKIET 2</b>	Sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane	<b>21 zł / os</b> Dodatkowa godzina + 5 zł / os
<b>PAKIET 3</b>	Sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane Piwo beczkowe lub wino	<b>35 zł / os</b> Dodatkowa godzina + 10 zł / os
<b>PAKIET 4</b>	Sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane Piwo beczkowe Wino białe i czerwone Wódka czysta (np. Wyborowa, Sobieski, Luksusowa)	<b>55 zł / os</b> Dodatkowa godzina + 10 zł / os
<b>PAKIET 5</b> <b>All inclusive</b>	Sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane Piwo, Wino, Wódka, Whisky Martini, Tequila, Gin, likiery kolorowe	<b>100 zł / os</b> Dodatkowa godzina + 20 zł / os
<b>* W przypadku własnych napoi i alkoholi KORKOWE</b>		<b>10 zł / os</b>

Centrum  
Konferencyjno-Hotelowe  
**Delicjusz**

Trzebaw - Rosnówko,  
ul. Poznańska 1

Tel: +4861 8 108 108  
+4861 8 195 260  
Fax: +4861 8 195 255



**DELICJUSZ**



*konferencje wesela hotel restauracja*  
*konferencje wesela hotel restauracja*  
*otel restauracja kon*

E-mail: [repcja@delicjusz.pl](mailto:repcja@delicjusz.pl)

[www.delicjusz.pl](http://www.delicjusz.pl)