



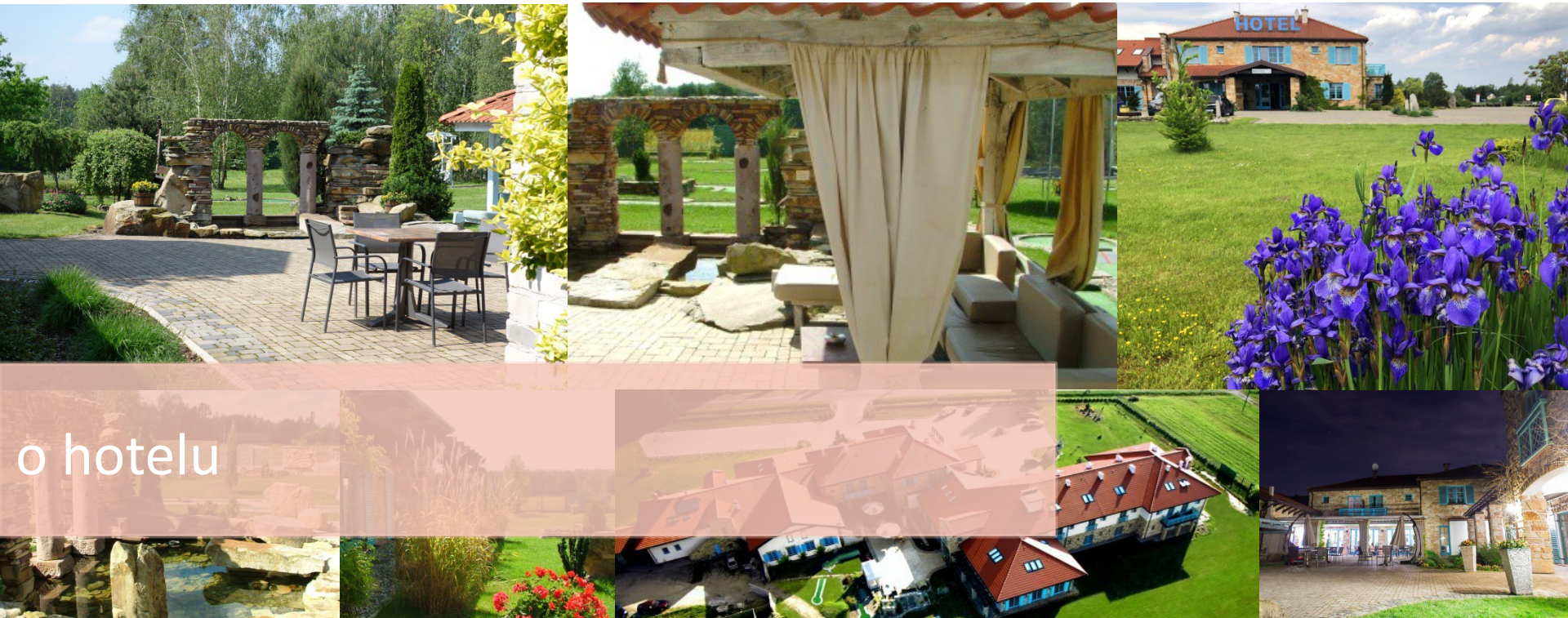
przyjęcie OKOLICZNOŚCIOWE
w HOTELE CYPRUS



Tworząc hotel pragnęliśmy oddać w nim klimat cudownej wyspy Cypr - jej kolory, elementy architektury czy wnętrza.

Charakterystycznym motywem są lazurowe okiennice, kamienna elewacja z piaskowca oraz ceramiczny dach - to zapożyczenia rodem z cypryjskiego budownictwa przeniesione do centralnej Polski, jedyne 20 min od Warszawy.

Niewątpliwym atutem obiektu jest rozległy teren oraz ogród, utrzymany w klimacie greckiej wyspy, przepętniony kolorami i roślinnością śródziemnomorską.



o hotelu



Zestaw I

1 zupa
1 danie główne

czas: do 3 godz.

cena:
90 zł/ dorosły
60 zł/ dziecko 3-12 lat

Zestaw II

4 przekąski zimne
2 sałatki
1 zupa
1 danie główne

dodatki: pieczywo, masło,
warzywa świeże, pikle

czas: do 5 godz.

cena:
150 zł/ dorosły
90 zł/ dziecko 3-12 lat

Zestaw III

6 przekąsek zimnych
2 sałatki
1 zupa
1 danie główne
1 przekąska ciepła

dodatki: pieczywo, masło,
warzywa świeże, pikle

czas: do 7 godz.

cena od:
170 zł/ dorosły
110 zł/ dziecko 3-12 lat

Menu dla podwykonawców – 50% ceny wybranego zestawu
Przedłużenie przyjęcia – 500 zł /każda kolejna godzina

zestawy okolicznościowe



W cenie każdego zestawu

Bufet słodki: sernik, szarlotka, rafaello, blok czekoladowy, kruche babeczki, owoce sezonowe

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana z miętą i cytryną, soki owocowe, napoje gazowane

Opłata serwisowa za alkohol

Wynajem sali wraz z obsługą

Pokrowce na krzesła, żywe kwiaty sezonowe, świece

Parking dozorowany



zestawy okolicznościowe



Zupy

Rosół królewski ze szparagami i pierożkami
z mięsem

Tradycyjny rosół z makaronem

Flaki

Kurkowa z łazankami

Krem z brokułów z prażonymi migdałami

Krem pomidorowy z grzankami

Francuska zupa cebulowa z grzanką

Chłodnik (sezonowo)

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami lub krokietem



menu do wyboru



Dania główne

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i szpinakiem z opiekanymi ziemniakami, warzywami z pary i sosem z suszonych pomidorów

Roladki z indyka faszerowane serem feta i suszonym pomidorem podane z puree ziemniaczanym, szpinakiem smażonym i sosem serowym

Schab panierowany z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Devolay z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej

Tradycyjna pieczeń wieprzowa z kluskami śląskimi, buraczkami i sosem grzybowym

Polędwiczki wieprzowe z ziemniakami, brokułem i sosem kurkowym

Cordon bleu (szynka, ser) z gratiną ziemniaczaną i fasolką szparagową

Kaczka pieczona z sosem z czerwonej porzeczki, ziemniakami opiekanymi i buraczkami – dopłata 10 zł/ os.

menu do wyboru



Dania wegetariańskie i wegańskie

Kotleciki sojowe z ziemniakami opiekanyymi i warzywami z pary

Papryka faszerowana warzywami i kuskusem podana z miksem sałat

Camembert panierowany z sosem żurawinowym podany na bukiecie sałat

Dania dla dzieci

Filet z kurczaka z frytkami i mizerią

Kotlecik mielony z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki



Przekąski zimne

Mięsa pieczone i wędliny

Paszтет z żurawiną

Różyczki z rostbefu z sosem musztardowym

Roladki z szynki szwarcwaldzkiej z jajkiem i rukolą

Szynka szwarcwaldzka z melonem

Paluszki drobiowe w sezamie podane z dwoma sosami

Jaja faszerowane – 3 rodzaje

Tatar wołowy serwowany

Śledź w oleju z cebulką

Roladki z łososia z białym serkiem

Roladki z cukinii z musem serowym

Wraps z pastą serową i warzywami

Schab z musem chrzanowym

Mięso z golonki podane w galarecie

Tymbaliki z kurczaka

Pomidory z mozzarellą i sosem winegret





Salatki

Gyros

Salatka z owoców morza

Złocista салатка z wędzonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą

Mix салат z grillowanym kurczakiem i warzywami

Liście szpinaku z sosem jogurtowym, parmezanem i pestkami słonecznika

Mix салат z oscypkiem, bekonem i sosem żurawinowym

Mix салат z serem feta i oliwkami z sosem winegret

Salatka z pieczonym burakiem, fetą i rukolą

Przekąski ciepłe

Strogonow

Dorsz z tagliatelle warzywnym i sosem paprykowym

Eskalopki z kurczaka z grillowanymi warzywami i sosem miodowo - musztardowym

Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem z tagliatelle warzywnym i sosem serowym

Eskalopki ze schabu w sosie chrzanowym z fasolką szparagową

Roladka z polędwiczki wieprzowej z kuskusem z warzywami i sosem pomidorowym

menu do wyboru

HOTEL CYPRUS

www.hotel-cyprus.pl



Dorota Zawłocka (Event Manager)

Tel. 604 250 792 (pon-pt / 9:00-17:00)

sprzedaz@hotel-cyprus.pl

KONTAKT

Recepcja

Tel. 22 734 34 53 (całodobowy)

rezerwacje@hotel-cyprus.pl