



## *Oferta Komunijna*

Hotel Royal ul. Szpitalna 93, 05-160 Modlin



*Specjalnie na życzenie Naszych Gości przygotowaliśmy bogatą i atrakcyjną ofertę przyjęć komunijnych, które z przyjemnością zorganizujemy w jednej z naszych sal restauracyjnych. Bogactwo i różnorodność przygotowanych specjałów oraz profesjonalizm obsługi stanowią wizytówkę naszego hotelu.*

*W ramach naszej oferty pragniemy zaproponować Państwu następujące usługi:*

- podstawową aranżację stołów odpowiednią do typu przyjęcia*



## *MENU I*

**serwowane na półmiskach**

**Cena:** 195 pln brutto / os.

### **Zupa**

Staropolski Rosół z kluseczkami

### **Dania serwowane w stół**

Kotlet de volaille z kurczaka

Zraz wieprzowy z ogórkiem małosolnym i musztardą francuską

Smażony filet z dorsza ze szpinakiem

### **Dodatki**

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Młoda kapusta z kminkiem

Ziemniaczane rosti

Warzywa sezonowe z ziołowym masłem

Salatka z buraczków oraz prażonych orzechów

### **Deser**

Wybór ciast z domowej cukierni



## *MENU II*

serwowane na półmiskach

**Cena: 255 pln brutto / os.**

### **Zupa do wyboru**

Krem z białych szparagów z pomidorami concasse i zielonymi szparagami  
lub

Staropolski rosół z makaronem

### **Dania serwowane w stół**

Kotlet de volaille

Zraz wieprzowy z ogórkiem małosolnym i musztardą francuską

Pieczona karkówka z leśnymi grzybami

Smażony filet z łososia z sosem verde

### **Dodatki**

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Opiekane ziemniaki

Kopytka ziemniaczane

Smażona młoda kapusta

Kalafior oraz brokuł z prażoną okrasą ziołową

### **Desery**

Wybór ciast z domowej cukierni

Mini Crème brûlée z porzeczką

Rożki z owocami sezonowymi



## *MENU III*

serwowane na półmiskach

Cena: 295 pln brutto / os.

### **Zupa do wyboru**

Staropolski rosół z makaronem

lub

Chłodnik z młodej botwinki z ziemniakami

### **Dania serwowane w stół**

Kotlet de volaille

Zraz wołowy po polsku z sosem pieczeniowym

Smażony filet z morskazuka, smażona botwina z orzechami

Pieczone udko z kaczki z modrą kapustą oraz żurawiną

### **Dodatki:**

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Kopytka z batatów

Gnocchi

Salata rzymska z suszonymi pomidorami

Kuskus z kalafiora z pietruszką, papryką oraz rodzynkami

### **Desery**

Wybór ciast z domowej cukierni

Mini Crème brûlée z porzeczką

Mini mus czekoladowy z wiśniami

Różki z owocami sezonowymi



# *Napoje Bezalkoholowe*

Pakiet napojów bezalkoholowych

## **MENU I**

Świeżo parzona kawa  
Herbata (różne warianty smakowe do wyboru)  
Woda mineralna z cytryną

**Cena:** 35 pln brutto / os.

## **MENU II**

Świeżo parzona kawa  
Herbata (różne warianty smakowe do wyboru)  
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)  
Woda mineralna z cytryną

**Cena:** 45 pln brutto / os.

## **MENU III**

Świeżo parzona kawa  
Herbata (różne warianty smakowe do wyboru)  
Woda mineralna z cytryną  
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)  
Napoje gazowane (coca-cola, sprite, fanta, kinley)

**Cena:** 60 pln brutto / os.



# *Oferta dodatkowa*

## ZIMNY BUFET

### MENU

Tymbaliki drobiowe

Schab po warszawsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Tatar wołowy (rozbeffie)

Sałatka z wędzonego kurczaka

Wybór domowych wędlin i mięs pieczonych z relishem z sezonowych warzyw

Domowe masło z ziołami

Wybór marynat i sosów

Smalec wegański

**cena: 150 pln brutto / os.**



# Oferta dodatkowa

## TORT

cena: 165 pln brutto / kg, minimalna waga tortu 2,5 kg

Torty tworzone są na bazie bitej śmietany lub - dla lubiących mniej słodkie wypieki - na bazie naturalnego jogurtu greckiego, można również zamówić także wybrane smaki tortu tworzone na bazie kremu mascarpone.

- śmietanowy / z wiśnią
- truskawkowy
- czekoladowy
- waniliowy
- pomarańczowy
- orzechowy
- kawowy
- gruszkowy
- miętowy
- karmelowy
- malinowy
- malinowo-limonkowy
- brzoskwiniowy
- wiśniowy
- kajmakowy
- cytrynowy
- mandarynkowy
- cynamonowy
- różany
- amaretto z prażonymi migdałami
- caffe latte
- tiramisu

W przypadku wniesienia tortu z firmy zewnętrznej pobierana jest stała opłata talerzykowa w wysokości 150 pln brutto.



## *Oferta dodatkowa*

Lody z owocami i bitą śmietaną

**cena:** 28 pln brutto/ os.





## *Ogólne warunki organizacji przyjęcia komunijnego w Hotelu Royal w Modlinie*

Czas trwania przyjęcia do 5 godzin.

Hotel nie zezwala na wnoszenie własnych napojów bezalkoholowych.

W przypadku wniesienia własnego alkoholu, który będzie serwowany we własnym zakresie, pobieramy tzw. korkowe w wysokości 25 pln brutto / os.

Dzieci do 3 lat - uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie.

Dzieci w wieku 4-9 lat - 50 % ceny.

Dzieci powyżej 9 lat – 100 % ceny.

Obsługa – 70 % ceny.

*Do każdego pakietu należy doliczyć dodatek za obsługę w wysokości 10% wartości końcowego rachunku.*

**Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany cen w stosunku do zawartych w ofercie, jednak nie więcej, niż o 15%.**





Koordinator ds. Sprzedaży  
Konferencji, Bankietów i Imprez Okolicznościowych  
Kowalski Tomasz  
tel.: +48 660 624 301  
[tomasz.kowalski@royalhotel.pl](mailto:tomasz.kowalski@royalhotel.pl)

Hotel Royal ul. Szpitalna 93, 05-160 Modlin