

Komunie 2025

Pierwsza Komunia Święta naszego dziecka jest bardzo ważnym wydarzeniem dla całej rodziny.

Od dawna zwyczajem stało się urządzenie przyjęcia dla bliskich i zaprzyjaźnionych z nami osób, aby uczcić ten moment.

Warto rozważyć naszą propozycję przygotowania uroczystości w wyjątkowym miejscu, które zapewnia pełną obsługę i indywidualne podejście, aby w jak najlepszy sposób spełnić Wasze oczekiwania.

Oferujemy Państwu:

- Doskonałą lokalizację w centrum miasta
- Wyśmienite menu i profesjonalną obsługę
- Animacje dla dzieci – przy odpowiedniej ilości dzieci
- Dekorację stołów – świeże kwiaty i świece, z możliwością dodatkowej dekoracji we własnym zakresie
- Specjalne ceny dla dzieci do 12 lat
- TORT w cenie menu

Zapraszamy do zapoznania się z przygotowanymi propozycjami menu:

- Menu I – zestaw stały
- Menu II – zestaw z wyborem



Komunie 2025

MENU I – ZESTAW STAŁY

Koszt 230 zł/os

PRZEKĄSKA PORCJOWA:

- Pasztet z dziczyzny z pikantną konfiturą z żurawiny podany na ziołowej foccaci

DANIA GORACE SERWOWANE:

- Krem z pomidorów ze śmietanką i emulsją bazyliową
- Pierś z kaczki z sosem wiśniowym, puree ziemniaczane i karmelizowane buraki

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓŁMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych
- Galantyna z kaczki
- Selekcja pasztetów wegetariańskich z sosem żurawinowym
- Sałatka z kurczakiem, flambirowanym ananasem i sosem tysiąca wysp
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami
- Terrina rybna z sosem tatarskim
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki), pieczywo

BUFET DESEROWY* – MIN. 20 os.:

- Ciasta własnego wypieku i firmowe
- Ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe

** w przypadku mniejszej i ilości osób niż 20 – ciasta i owoce podajemy na paterach ustawionych na stołach restauracyjnych*

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

NAPOJE:

- Kawa z ekspresu i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 2 but./os.

Komunie 2025

MENU II – ZESTAW Z WYBOREM

Koszt 240 zł/os

PRZEKĄSKA *(jedna pozycja do wyboru):*

- Pasztet z dziczyzny z pikantną konfiturą z żurawiny podany na ziołowej foccaci
- Sakiewka serowa z szynki szwarcwaldzkiej z melonem
- Vol-au-vent z musem rybnym i cytrynowym sosem

DANIA SERWOWANE:

Zupa *(jedna pozycja do wyboru):*

- Chłodnik z jajkiem przepiórczym
- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi i oliwą pietruszkową
- Krem z pomidorów ze śmietanką i emulsją bazyliową

Danie *(jedna pozycja do wyboru):*

- Pierś z kaczki z sosem wiśniowym, puree ziemniaczane i karmelizowane buraki
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z sosem rozmarynowym, babka ziemniaczana, surówka wiosenna
- Rolada z pstrąga w sosie cytrynowym, puree ziemniaczane, romanesco

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓŁMISKÓW NA STOLE:

- Półmisek wędlin tradycyjnie wędzonych
- Galantyna z kaczki
- Selekcja pasztetów wegetariańskich z sosem żurawinowym
- Sałatka z kurczakiem, flambirowanym ananasem i sosem tysiąca wysp
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami
- Terrina rybna z sosem tatarskim
- Półmisek pikli (grzybki, korniszony, buraczki), pieczywo

BUFET DESEROWY* – MIN. 20 os.:

- Ciasta własnego wypieku
- Firmowe ciasteczka Tago
- Owoce filetowane
- Musy i galaretki owocowe

** w przypadku mniejszej i ilości osób niż 20 – ciasta i owoce podajemy na paterach ustawionych na stołach restauracyjnych*

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

NAPOJE:

- Kawa z ekspresu i herbata bez limitu
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Soki owocowe bez limitu
- Napoje gazowane but. 250 ml/ 2 but./os.



KOMUNIE 2025 | INFORMACJE DODATKOWE

DODATKOWE DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH | 40,00 ZŁ/OSOBA (do wyboru):

- Karkówka z sosem pieczeniowym, babka ziemniaczana, surówka z buraczków
- Devolay z brokułami, ziemniaki opiekane, warzywa z wody
- Kartacze z okrasą (2szt./os.) i surówką wiosenną

Istnieje możliwość zamówienia dań dla Gości na diecie specjalnej: wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej (prosimy o informację przy ustalaniu szczegółów imprezy).

CENY SPECJALNE DLA DZIECI :

- Dzieci do lat 4 | **bezpłatnie**
- Dzieci w wieku 4 – 12 lat | **rabat 30%** od ceny wybranego menu

MENU DZIECIĘCE (opcja do menu głównego):

- Rosół z makaronem i marchewką
- Kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

DEKORACJA TORTU | do indywidualnego ustalenia (zapraszamy do skorzystania z oferty dekoracji dedykowanych uroczystości)

WARUNKI REZERWACJI

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w ustalonej wysokości (minimum 500 zł)

- bezpośrednio w recepcji głównej hotelu
- przelewem bankowym

BANK PKO S. A. II O/BIAŁYSTOK: 74 1240 2890 1111 0000 3110 6922

SWIFT: PKOPPLPW

IBAN: PL

online: <https://www.golebiewski.pl/hotel-bialystok/platnosci>

- W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury.
- W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi.
- Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT.
- Czas przyjęcia ustalany jest przy rezerwacji, przedłużenie podlega dodatkowej opłacie.
- Ostateczna ilość osób ustalana jest na 7 dni przed przyjęciem. Zwiększenie ilości gości możliwe jest jedynie po potwierdzeniu przez Hotel.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i napojów spoza restauracji.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.

NIE WAHAJ SIĘ I WYBIERZ NASZĄ OFERTĘ!

REZERWACJA I INFORMACJE:

tel. 85 678 21 41, 85 678 21 51 / 52

mail: bialystok@golebiewski.pl | www.golebiewski.pl/bialystok

