

I KOMUNIA ŚWIĘTA MENU 2023

Zupa:

- rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie główne:

serwowane wieloporcyjowo 1,5 kawałka mięsa na osobę

- rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- roladka drobiowa z farszem serowym
- schab po sztygarsku
- *(wymiana w. w. mięsa na kaczkę: dopłata 22 zł)*

(dodatkowe sztuki mięsa: rolada wołowa +26 zł, roladka drobiowa +22 zł, schab po sztygarsku +22 zł)

Dodatki:

- kluski białe, ziemniaki z wody z koperkiem
- kapusta czerwona, surówka z białej kapusty, kapusta zasmażana

Deser:

- serwis kawy i herbaty bez limitu
- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
lub
- mix ciast drożdżowych (1,5 kawałka na osobę)

Bufet zakąsek zimnych:

- półmisek wędlin i mięs pieczonych własnego wyrobu
- pasztet z żurawiną
- deska serów z winogronami, żurawiną i orzechami
- sałatka (jedna do wyboru): z kurczakiem/ gyros/ jarzynowa/ grecka
- szyneczki nadziewane (50%)
- tymbaliki z kurczaka (50%)
- kulki rybne
- jajka faszerowane
- pieczywa, mix masel ziołowych

Gorąca kolacja:

serwowana porcyjowo

- barszcz czerwony z krokietem mięsnym/ z kapustą i grzybami
- kotlet de volaille, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej (dopłata 16 zł)

W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, zleceniobiorca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu. Wartość wynagrodzenia może się zwiększyć o wartość inflacji pomiędzy miesiącem podpisania umowy a miesiącem poprzedzającym miesiąc organizacji przyjęcia.

Hotel Opera ***

Hotel | Restauracja | Przyjęcia okolicznościowe | Studniówki | Bankiety | Konferencje | Catering

ul. Zamkowa 1, 42-600 Tarnowskie Góry

Tel.: +48 32 381 88 70 Manager: +48 695 067 372

E-mail: hoteloopera@wp.pl

www.operahotel.pl

Napoje w cenie:

- woda niegazowana z cytryną: bez ograniczeń,
- soki owocowe (pomarańcza, jabłko): 0,5l/ os.
- kawa, herbata: bez ograniczeń
- dodatkowe: napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite 0,5l): 10 zł/ butelka

Dodatkowe:

- przystrojenie krzesła komunijnego, stołu oraz świeże kwiaty- GRATIS

Cena zestawu: 230 zł/ osoba

Posiadamy bogaty wybór ciast i tortów z własnej cukierni w atrakcyjnych cenach:

Torty komunijne:

- Książka komunijna śmietankowa z owocami na 10-12 osób – 130 zł
- Książka komunijna kremowa (waniliowa lub czekoladowa) na 10-12 osób – 140 zł
- Książka komunijna śmietankowa z owocami na 18-20 osób – 200 zł
- Książka komunijna śmietankowa z owocami na 20-30 osób – 240 zł
- Książka komunijna kremowa (waniliowa lub czekoladowa) na 18-20 osób – 220 zł
- Książka komunijna kremowa (waniliowa lub czekoladowa) na 20-30 osób – 260 zł

Paczki komunijne:

- Paczka komunijna mini (1x krówka; 1x ciasto orzechowe; 1x szarlotka; 1x sernik królewski; 3x ciasteczka maślane) – 28 zł
- Paczka komunijna standard (2x sernik; 2x makowiec; 2x jabłecznik; 1x ciasto orzechowe; 1x krówka; 3x ciasteczka maślane) – 40 zł

Ciasto drożdżowe sezonowe 5zł/ sztuka

- z serem, z makiem, z jabłkiem, z kruszonką, z truskawką

Ciasta na kruchym cieście 6 zł/ sztuka

- szarlotka, szarlotka z prażonym kokosem, sernik czarno- biały, sernik wiedeński z czekoladą, sernik z brzoskwiniami, sernik krakowski

Ciasta biszkoptowe i jogurtowe 6zł/ sztuka

- murzynek, kokos-krem, kokos-mak, jogurtowe z owocami, jogurtowe ser-mak, jogurtowe z orzechami i bakaliami, jogurtowe z budyniem

Ciastka na śmietanie/ kremie 6 zł/ sztuka

- krówka, sernik na zimno, rafaello, tiramisu, galaretka, WZ, rumowe, orzechowe, pijok

Drobne ciasteczka:

W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, zleceniobiorca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu. Wartość wynagrodzenia może się zwiększyć o wartość inflacji pomiędzy miesiącem podpisania umowy a miesiącem poprzedzającym miesiąc organizacji przyjęcia.

Hotel Opera ***

Hotel | Restauracja | Przyjęcia okolicznościowe | Studniówki | Bankiety | Konferencje | Catering

ul. Zamkowa 1, 42-600 Tarnowskie Góry

Tel.: +48 32 381 88 70 Manager: +48 695 067 372

E-mail: hoteloopera@wp.pl

www.operahotel.pl

- Herbatniki maślane – 40 zł / kg
- Herbatniki z marmoladą – 40 zł / kg
- Muszelki z marmoladą – 40 zł / kg
- Biskopciki z makiem i marmoladą – 40 zł / kg
- Kokosanki – 40 zł / kg
- Ciasteczka bankietowe z kokosem – 40 zł / kg
- Babeczki bankietowe z owocami – 6 zł
- Muffiny z mascarpone – 6 zł
- Mini ptysie nadziewane – 37zł / kg

W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, zleceniobiorca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu. Wartość wynagrodzenia może się zwiększyć o wartość inflacji pomiędzy miesiącem podpisania umowy a miesiącem poprzedzającym miesiąc organizacji przyjęcia.

Hotel Opera ***

Hotel | Restauracja | Przyjęcia okolicznościowe | Studniówki | Bankiety | Konferencje | Catering

ul. Zamkowa 1, 42-600 Tarnowskie Góry

Tel.: +48 32 381 88 70 Manager: +48 695 067 372

E-mail: hotelopera@wp.pl

www.operahotel.pl