

# Imprezy Imprezy okolicznościowe okolicznościowe

# 24 24



**HW** HOTEL  
WOJCIECH

Biała  
RESTAURACJA



# Wyjątkowa przestrzeń na organizację uroczystości

położona w samym sercu Puszczy Augustowskiej.  
Zachwyca kameralnym położeniem i eleganckim stylem.

W tym miejscu magia trwa cały rok.  
Idealne warunki do zorganizowania przyjęcia, z wyjątkową kuchnią łączącą w sobie smaki polskie i hiszpańskie .



*Poczuj magię...*



## Dekoracje

*Dekoracje*

Podstawowe dekoracje: żywe kwiaty, świece, serwetki zawarte są w cenie przyjęcia.

Materiałowe serwetki bankietowe - 3zł/sztuka

Ścianki tematyczne - indywidualna wycena

Dekoracje kwiatowe - indywidualna wycena

Karty menu, winietki - indywidualna wycena

Upominki dla gości - indywidualna wycena

Animator - indywidualna wycena

## Dania dziecięce

*Dania dziecięce*

Rosół z makaronem

Pomidorowa

Nugetsy z frytkami i mizerią

Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym

i surówką z marchii

Cena za dziecko do 12 lat - 70zł



## Menu I

*Menu I*

### Zupa

Krem z białych warzyw

### Danie gorące

Roladki z kurczaka z pistacjami,  
puree z marchwii i sosem  
żurawinowym

### Przekąski

Paleta mięs z własnej wędzarni  
Tatar wołowy  
Rolada wieprzowa  
z suszonymi owocami  
Tatar z buraka ze śledziem  
Tartaletki z łososiem  
Sałata z szarpaną kaczką,  
żurawiną i kurkami

Woda, soki owocowe  
Pieczywo

### Bufet Słodki

/do wyboru 2 ciasta i  
2 słodkie przekąski/  
Owoce sezonowe  
Kawa, herbata

Cena za osobę 200 zł



## Menu II

*Menu II*

### Zupa

Krem z zielonego groszku  
z miętą i krewetkami

### Danie gorące

Noga kaczki confit z jabłkiem,  
sosem wiśniowym  
na ziemniaczanym puree

### Przekąski

Paleta mięs z własnej wędzarni  
Tatar wołowy  
Paszтет z dziczyzny  
Tatar ze śledzia z jabłkiem  
Vitello tonatto  
Sałata z marynowanym łososiem  
i mango  
Sałata Cezar  
z chrupiącym kurczakiem

Woda, soki owocowe  
Pieczywo

### Bufet Słodki

/do wyboru 3 ciasta i  
2 słodkie przekąski/  
Owoce sezonowe  
Kawa, herbata

Cena za osobę 230 zł



## Menu III

*Menu III*

### Zupa

Rosół z makaronem

### Danie gorące

#### /na półmiskach/

Połędwiczka wieprzowa z sosem  
kurkowym z kluskami śląskimi  
Udo kaczki z puree ziemniaczanym  
Kotlet devolay z frytkami  
Filet z sandacza na warzywnym  
ratatouille z oliwkami  
Mizeria/kapusta biała/marchewka

### Przekąski

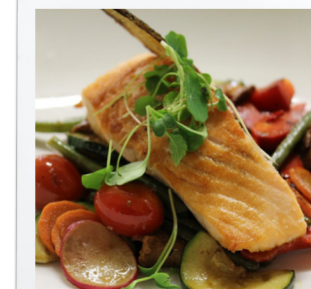
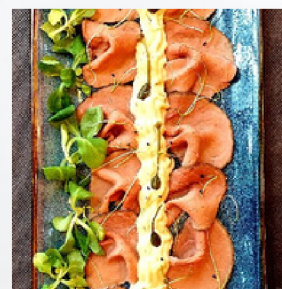
Paleta mięs z własnej wędzarni  
Tatar wołowy  
Paszтет z dziczyzny  
Rolada z łososa ze szpinakiem  
Tymbaliki drobiowe  
Sałata z polędwiczką wieprzową  
Sałatka grecka

Woda, soki owocowe  
Pieczywo

### Bufet Słodki

/do wyboru 2 ciasta i  
2 słodkie przekąski/  
Owoce sezonowe  
Kawa, herbata

Cena za osobę 260 zł



## Ciasta z własnej cukierni

*Ciasta z własnej cukierni*

Brownie z malinami  
Sernik królewski  
Sernik z brzoskwiniami  
Snikers  
Sernik nowojorski  
Duet z makiem  
Czekoladowe  
Marchewkowe  
Malinowa dolina

## Słodkie przekąski

*Słodkie przekąski*

Ptysie  
Panacotta z malinami  
Tartaletki z kremem cytrynowym  
Tartaletki snikers  
Mus truskawkowy  
Mus czekoladowy  
Mus kawowy  
Krem czekoladowy z malinami  
Tiramisu

## Imprezy

*Imprezy*  
okolicznościowe  
*okolicznościowe*

Agata Kulbacka  
Kierownik gastronomii

+48 515055768  
a.kulbacka@cezar.eu

**H<sup>\*\*\*</sup> HOTEL  
WOJCIECH**  
Hotel\*\*\* Wojciech w Augustowie

ul. Wojciech 8  
16-300 Augustów

