

OFERTA SPOTKAŃ ŚWIĄTECZNYCH

OFERTA DLA FIRM 2013

HOTEL BARTAN W GDAŃSKU NAD MORZEM



Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, a wraz z nimi Wigilia – dzień szczególny, który w każdej firmie miło się wspomina.

Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni Hotelu BARTAN *** Sławomir Sieg przygotuje dla Państwa Świąteczne Menu, które składać się będzie ze wszystkiego co w polu, sadzie, wodzie, lesie i ogrodzie, czyli tradycyjnych potraw kuchni polskiej.

Proponujemy organizację spotkań świątecznych w Restauracji Bursztynowej w hotelu bądź w siedzibie Państwa firmy. Gwarantujemy najwyższy poziom świadczonych przez nas usług cateringowych.

Każda firma, która skorzysta z naszej oferty otrzyma w prezencie **VOUCHER** – na noc weekendową w Hotelu BARTAN *** dla 2 osób z pakietem Wellness*

Serdecznie zapraszamy do dokonania rezerwacji wybranego przez Państwa terminu. W razie pytań prosimy o bezpośredni kontakt z naszym pracownikiem, który chętnie udzieli Państwu dodatkowych informacji.

***VOUCHER** będzie przekazany organizatorowi spotkania powyżej 50 osób. Voucher obejmuje 1 nocleg dla 2 osób w komfortowym pokoju ze śniadaniem w formie bufetu, bezpłatnym wstępem do strefy Wellness, możliwość wypożyczenia rowerów, kijków do nordic walking. Ważny do grudnia 2014 r.

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

Katarzyna Majewska - Food & Beverage Supervisor

tel. 602 651 157, e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Propozycje menu wigilijnego w formie bufetu (od 20 osób)

Usługa cateringowa

Menu I

– 29 zł/os. netto

Barszczyk czerwony 300 ml
Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt.
Śledzik po kaszubsku w oliwie 50 g
Sałatka włoska – jarzynowa 100 g
Ciepłe bułeczki 2 szt.

Menu II

– 39 zł/os. netto

Barszczyk czerwony 300 ml
Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt.
Pstrąg w galarecie 40 g
Ciepła bułeczka
Sernik z Rossą 1 por.
Kawa lub herbata na życzenie

Menu III

– 49 zł/os. netto

Zupa z borowików 300 ml
Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt.
Ryba po grecku 50 g
Ciepła bułeczka
Makowiec z bakaliami
Kawa lub herbata na życzenie

Menu IV

– 59 zł/os. netto

Zupa z borowików 300 ml
Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt.
Fantazje rybne (śledzik po kaszubsku w oliwie 50 g, pstrąg w galarecie 40 g)
Sałatka wigilijna: włoska – jarzynowa 100 g
Ciepłe bułeczki 2 szt.
Makowiec z bakaliami, sernik z Rossą
Kawa lub herbata na życzenie
Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

Katarzyna Majewska - Food & Beverage Supervisor

tel. 602 651 157, e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Menu V

- 69 zł/os. netto

Barszczyk czerwony 300 ml

Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt.

Indyk faszerowany bakaliami 150 g podany z kluskami maślanymi 200 g

Pstrąg w galarecie 40 g

Sałátka wigilijna: włoska – jarzynowa 100 g

Ciepła bułeczka

Piernik z bakaliami i bitą śmietaną 1 por.

Kawa lub herbata na życzenie

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Do powyższych cen doliczamy:

*- 10% wartości zamówienia za dostawę bez serwisu kelnerskiego
lub*

- 25 % wartości zamówienia za dostawę z serwisem kelnerskim (zastawa, obrusy, obsługa)

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

Katarzyna Majewska - Food & Beverage Supervisor

tel. 602 651 157, e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



**Propozycje menu wigilijnego zasiadanego (od 10 osób)
w naszej Restauracji Bursztynowej lub w Państwa firmie:**

Menu I - 39 zł/os. netto

Danie I:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Danie główne:

Filet z dorsza po parysku, podany z gołąbkami w kapuście włoskiej z kaszą jęczmienną i grzybami w śmietanie

Deser:

Jabłko pieczone z konfiturą różaną

Menu II - 49 zł/os. netto

Przystawka:

Trio pierogowe (z kaczką, z kapustą i grzybami, ruskie)

Danie I:

Barszczyk czerwony

Danie główne:

Dorsz w towarzystwie świeżych grzybów i śmietanie

Pieczony ziemniak z masłem ziołowym

Deser:

Jabłko pieczone z konfiturą różaną

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml, Woda mineralna – bez ograniczeń

Menu III - 59 zł/os. netto

Przystawka:

Śledzik po żuławsku w oliwie na ciepłej grzance

Danie główne:

Gęś pieczona po staropolsku podana z kluseczkami i modrą kapustą z korzennymi przyprawami

Deser:

Sernik na musie malinowym z bitą śmietaną

Kawa lub herbata na życzenie

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml, Woda mineralna – bez ograniczeń

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

Katarzyna Majewska - Food & Beverage Supervisor

tel. 602 651 157, e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Menu IV

- 69 zł/os. netto

Przystawka:

Śledzik po żuławsku w oliwie na ciepłej grzance

Danie I:

Barszczyk czerwony z diablotką

Danie główne:

Indyk pieczony z sosem jabłkowo – winogronowym z kluseczkami francuskimi i modrą kapustą z korzennymi przyprawami

Deser:

Suflet czekoladowy podany na sosie cytrynowym

Kawa lub herbata na życzenie

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml, Woda mineralna – bez ograniczeń

Oferujemy również naszą specjalność:

Karpia duszonego z jarzynami w śmietanie, golonkę na trzy sposoby (z warzywami, z grzybami, z farszem mięsnym) - jako zamiana pozycji w menu.

Jeśli nie możecie być Państwo Gośćmi naszej restauracji oferujemy usługi cateringowe w siedzibie Państwa Firmy lub innym wskazanym miejscu. Obsługa cateringu jest dodatkowo płatna 25% wartości usługi.

Delikatne dźwięki kolęd uprzyjemnią Państwu spotkanie wigilijne.

Serdecznie zapraszamy na *połską gościnę* w najlepszym wydaniu!

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

Katarzyna Majewska - Food & Beverage Supervisor

tel. 602 651 157, e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of

