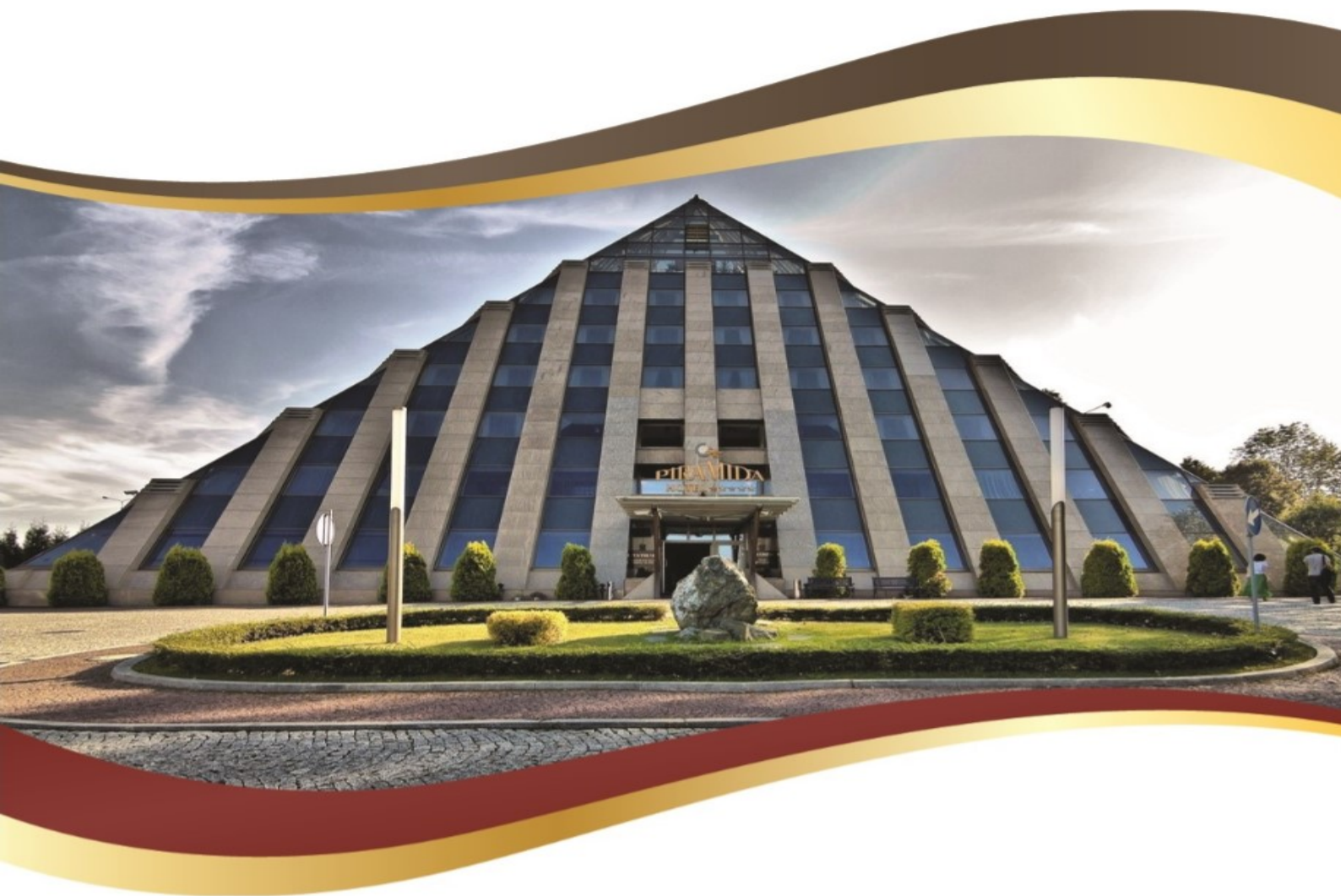




PIRAMIDA

ZDROWIA I URODY
HOTEL SPA & WELLNESS



IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

od 15 osób do 180 osób po wcześniejszej rezerwacji :

Dział sprzedaży i rezerwacji
Hotel Piramida Spa & Wellness
ul. Sikorskiego 100
43-100 Tychy
tel.: 32 325-79-00 lub kom: 509-721-622
e-mail: grupy@hotelpiramida.pl
www.hotelpiramida.pl

Specjalizujemy się w udanych spotkaniach i Uroczystości

Do Państwa dyspozycji oddajemy eleganckie wnętrza restauracji Kleopatra, foyer hotelu i teren ogrodu działającego przy restauracji w sezonie letnim, gdzie z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa każdego rodzaju przyjęcie.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

- Eleganckie klimatyzowane wnętrza Restauracji Kleopatra
- Ogród Letni z widokiem na jezioro
- 4 przestronne Sale Bankietowe
- Lobby Bar Nefretete

INFORMACJE OGÓLNE

- Pomoc naszych koordynatorów
- Profesjonalna obsługa kelnerska Wsparcie w wyborze oprawy muzycznej lub wieczoru tematycznego

DEKORACJE

- Elegancka aranżacja stolików
- Możliwość współpracy z profesjonalnym dekoratorem wnętrz na życzenie Gości

PROPOZYCJE MENU

- Bogata karta menu stworzona przez naszego Szefa Kuchni
- Menu szykowane na indywidualne życzenie
- Rabaty na napoje alkoholowe

RESTAURACJA KLEOPATRA

Restauracja Kleopatra to wyjątkowe miejsce na kulinarnej mapie Śląska. Intymna atmosfera, ciepły wystrój, zapach świeżych kwiatów sprzyjają zarówno spotkaniom biznesowym jak i kolacjom w najbliższym gronie. Bogata karta menu stworzona przez Naszego Szefa Kuchni oraz wyśmienite wina zadowolą najbardziej wyrafinowane podniebienia. Profesjonalny personel gastronomii, swoją fachowością przygotowania potraw oraz obsługi, dopełni wrażeń nawet najbardziej wymagających organizatorów

WYBÓR SALI I DEKORACJE

Nasz zespół ds. organizacji imprez z przyjemnością pomoże zaplanować i zorganizować przedsięwzięcie o wybranym przez Państwa charakterze. Razem z Państwem stworzymy scenariusz, zaproponujemy aranżację, oprawę muzyczną oraz menu dostosowane do Państwa gustu i potrzeb.

MENU

W zależności od liczby Gości proponujemy menu przygotowywane na indywidualne życzenie, propozycje standardowe lub dania a'la carte. Dzieci do lat 6 – 50 % ceny.

Napoje ciepłe i zimne: Zestawy menu uwzględniają napoje takie jak: kawa, herbata oraz woda mineralna niegazowana serwowane bez ograniczeń.

Napoje alkoholowe: Proponujemy rabaty przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. Alkohol we własnym zakresie: Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi zakupionych poza hotelem i serwowania ich podczas imprezy. Prosimy jednak uwzględnić konieczność dostarczenia alkoholi ze znakami polskiej akcyzy. Przy wyborze tej opcji pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 15 zł /os.

POKOJE HOTELOWE DLA GOŚCI

Organizując uroczystość w naszym hotelu, mogą Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W cenę pokoi wliczone są: śniadanie w formie bufetu, butelka wody mineralnej, bezprzewodowy dostęp do Internetu w pokoju, dostęp do kawiarenki internetowej w lobby (24h), basen oraz studio fitness.

**ZATROSZCZYMY SIĘ O KAŻDY SZCZEGÓŁ,
ABY TA UROCZYSTOŚĆ POZOSTAŁA W PAMIĘCI PAŃSTWA
I PAŃSTWA GOŚCI DŁUGO WSPOMINANYM WYDARZENIEM.**

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW I

PRZYSTAWKA

Schab pieczony z morelą i śliwką
w delikatnej glazurze

ZUPA

Krem pomidorowy z ryżem
i rozetą bazyliową

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorami
w towarzystwie duffinek i surówki z selera

DESER

Deser śmietankowy na musach owocowych

Cena 69,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Półmisek wędlin swojskich
Roladka z drobiu
z nadzieniem grzybowym
Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami
Jajka w sosie tatarskim
Sałatka wiosenna
Sałatka z makaronem penne i tuńczykiem
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Wołowina na ostro z imbirem i pomarańczą

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 91,00 zł/os

Cena zestawu 160 zł/os

ZESTAW II

PRZYSTAWKA

Roladka z pstrągą z musem truskawkowym
i pieczonymi pomidorami koktajlowymi

ZUPA

Zupa cebulowa
z białym winem i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Rulon cielęcy ze szpinakiem
podany z ziemniakami puree i surówką
z kapusty czerwonej

DESER

Galaretka owocowa z bitą śmietaną i musami

Cena 95,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Półmisek wędlin swojskich
Roladka z drobiu z nadzieniem grzybowym
Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami
Jajka w sosie tatarskim
Sałatka wiosenna
Sałatka z makaronem penne i tuńczykiem
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Filet z kurczaka w sosie curry

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 85,00 zł/os

Cena zestawu 180 zł/os

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW III

PRZYSTAWKA

Galantyna z drobiu z sosem chrzanowym

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska wołowa z kluskami
i duszoną czerwoną kapustą z boczkiem

DESER

Szarlotka polska z cynamonem i gałką lodów

Cena 90,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Glazurowany schab pieczony z morelą i śliwką
Kolorowa galantyna z drobiu
Medaliony z polędwicy wieprzowej z owocami
Tymbaliki z drobiu
Deska twardych i miękkich serów
z orzechami i winogronami
Śledzie w winogronowej oliwie
z dodatkiem zielonego pieprzu
Sałatka Szopska
Sałatka brokułowa w sosie czosnkowo-jogurtowym
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Żurek śląski z kiełbasą, jajkiem i ziemniakami

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 95,00 zł/os

Cena zestawu 185 zł/os

ZESTAW IV

PRZYSTAWKA

Glazurowana rolada z drobiu
z nadzieniem grzybowym

ZUPA

Zupa ogórkowa zabieleną

DANIE GŁÓWNE

Pstrąg pieczony w ziołach z masłem czosnkowym

DESER

Sorbet cytrynowy
z bitą śmietaną i likierem porzeczkowym

Cena 90,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Szparagi zawijane w szynce
w delikatnej glazurze
Medaliony z polędwicy wieprzowej z owocami
Tymbaliki z krewetkami
Ruloniki z soli ze szpinakiem
Pórmisek wędlin swojskich
Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami
Sałatka śledziowa
Sałatka z drobiu i ananasem
Sałatka wegetariańska
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Bouef Strogonow wieprzowy

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 100,00 zł/os

Cena zestawu 190 zł/os

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW V

PRZYSTAWKA

Glazurowana galantyna z morskuczka
na chrupiącej sałacie

ZUPA

Krem z brokułów z płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE

Eskalopki z indyka z dufinkami
i surówką z marchwi i pomarańczy

DESER

Sernik domowy z brzoskwinia i rodzynkami
na sosie owocowym

Cena 98,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Rożki szynki z musem chrzanowym
Karczek faszerowany w delikatnej glazurze
Paszтет mięsny w asyście sosu żurawinowego
Pólmisek wędlin swojskich
Ryba po grecku
w aromatycznym sosie warzywnym
Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami
Sałatka wegetariańska
Sałatka Herosa z makaronem i tuńczykiem
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony gotowany na wędzonce
z krokietem mięsny

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 97,00 zł/os

Cena zestawu 195 zł/os

ZESTAW VI

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia wędzonego
z jajkiem przepiórczym

ZUPA

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Plastry schabu duszone w białym winie podane
z ziemniakami z koperkiem w otoczcze sosu
czosnkowo-bazyliowego z surówką z kapusty
pekińskiej

DESER

Szaszłyk z owoców na musie malinowym

Cena 100,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Paszтет mięsny z żurawiną
Pólmisek wędlin swojskich
Karczek faszerowany w delikatnej glazurze
Deska twardych i miękkich serów
z orzechami i winogronami
Tymbaliki z drobiu
Rolmopsy po beskidzku
Sałatka z serem mozzarella
i pomidorami z bazylią
Sałatka Waldorff z kiełkami
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Potrąwka z drobiu i papryki

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 110,00 zł/os

Cena zestawu 210 zł/os

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW VII

PRZYSTAWKA

Glazurowane szparagi w maśle z plasterkami szynki

ZUPA

Krem warzywny z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wieprzowa z pieczonymi ziemniakami
w sosie kurkowym z sałatką wiosenną

DESER

Sernik domowy z brzoskwinia i rodzynkami
na sosie owocowym

Cena 130,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Wachlarz ryb wędzonych
Tymbaliki z krewetkami
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
Półmisek wędlin swojskich
Glazurowany schab pieczony z morelą i śliwką
Roladka z drobiu z nadzieniem grzybowym
Szparagi zawijane w szynce w delikatnej glazurze
Deska twardych i miękkich serów
z orzechami i winogronami
Sałatka z serem mozzarella i pomidorami z bazylią
Sałatka fitness,
Sałatka Waldorff z kiełkami
Pieczywo mieszane, masło

DANIE GORĄCE

Bogracz wołowy z kluskami

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 130,00 zł/os

Cena zestawu 260 zł/os

ZESTAW VIII

PRZYSTAWKA

Rożki szynki z musem chrzanowym

ZUPA

Duet kremów z pieczonej papryki z pomidorem
i kalafiora z zielonym koperkiem

DANIE GŁÓWNE

Łosoś duszony w winie podany z ryżem
na warzywach w sosie korniszonowym i limonkowym

DESER

Puchar lodowy Kleopatra

Cena 135,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Półmisek wędlin swojskich
Deska twardych i miękkich serów
z orzechami i winogronami
Medaliony z polędwicy wieprzowej z owocami
Rożki szynki z musem chrzanowym
Kolorowa galantyna z drobiu
Śliwki zawijane w bekon
Ruloniki z soli ze szpinakiem
Śledzie w winogronowej oliwie
z dodatkiem zielonego pieprzu
Sałatka Szopska
Sałatka brokułowa w sosie czosnkowo-jogurtowym
Sałatka z szynki i sera
Pieczywo mieszane, Masło

DANIE GORĄCE

Cielęce listki z kurkami w śmietanie

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 130,00 zł/os

Cena zestawu 265 zł/os