



COLOSEUM

Hotel & Restauracja



OFERTA CHRZCINY



SZANOWNI PAŃSTWO



Jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się naszą ofertą organizacji Chrztu. Pragniemy zapewnić, że wszyscy pracownicy Hotelu Coloseum dołożą wszelkich starań, by ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu. Towarzyszyć Wam będą wyśmienite potrawy i napoje, unikalne wnętrza oraz sprawna i uśmiechnięta obsługa.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.



Kompleksowo oferujemy:

- ◆ Pełne wsparcie specjalisty do spraw organizacji imprez okolicznościowych;
- ◆ Indywidualnie ustalone menu z Szefem Kuchni Coloseum;
- ◆ Kącik zabaw dla dzieci;
- ◆ Wyśmienite menu;
- ◆ Darmowy pokój na czas trwania imprezy;
- ◆ Menu dla dzieci od 0 do 5 lat bezpłatnie, od 5 do 10 – 50% zniżki;
- ◆ Upusty cenowe na alkohol;
- ◆ Promocyjne ceny na pokoje i pozostałe usługi dla Państwa gości.

Pozdrawiam,

UMOWA



Umowa zawarta w dniu w Jarosławiu pomiędzy:
Hotel & Restauracja Coloseum, ul. Kruhel Pełkiński 72, 37-500 Jarosław,
reprezentowanym przez Dawida Michalika, zwanym dalej Wykonawcą,
a
zwanym dalej Zleceniodawcą;

zawarto umowę następującej treści:

1. Wykonawca zlecenia zobowiązuje się do organizacji przyjęcia okolicznościowego dla osób w dniu o godz., udostępniając salę do godz. 3:00.
2. Ostateczna liczba gości zostanie podana przez zamawiającego najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem przyjęcia.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania z właściwą starannością posiłków i potraw wg załączonego Menu.
4. Wyroby cukiernicze zostaną dostarczone najpóźniej w dniu planowanego przyjęcia przez Zamawiającego, ze swej strony Wykonawca zapewni warunki niezbędne do przechowywania tego typu wyrobów i serwować je będzie w trakcie przyjęcia.
5. Wszystkie produkty żywnościowe pozostałe po zakończeniu imprezy zostaną przekazane Zamawiającemu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia sprawnej obsługi i

bezpieczeństwa gości, oraz zapewnienia czystości w pomieszczeniach sanitarnych przez cały czas trwania imprezy.

7. Cena za usługę wynosi za osobę na dzień podpisania.

8. Zleceniodawca zobowiązuje się do pokrycia ewentualnych szkód i zniszczeń wynikłych w trakcie trwania imprezy.

9. Warunki Płatności: Termin przeprowadzenia imprezy uznajemy za zarezerwowany po wpłaceniu zaliczki w wysokości

10. Końcowe rozliczenie nastąpi w ciągu 48 godz. po zakończenia uroczystości.

11. W sprawach nieuregulowany niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

12. Umowę sporządzono w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

OFERTA ORGANIZACJI CHRZTU W 2017 ROKU.



Data ustalenia menu
Data Chrztu
Godzina rozpoczęcia Chrztu
Godzina przyjazdu do lokalu

Nazwisko Imiona
Adres Telefon

Ilość osób dorosłych Dzieci do 0-5 lat
Dzieci od 5-10lat
Razem

PROPOZYCJE MENU



Obiad serwowany:

Zupa : Do wyboru jedna z propozycji

- ◆ Rosół z makaronem serwowany w talerzu
- ◆ Consome z fitełkami drobiowymi i warzywami
- ◆ Zupa borowikowa z łazankami
- ◆ Bulion z kołdunami
- ◆ Krem brokułowy z prażonymi migdałami
- ◆ Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne: Do wyboru jedna z propozycji

- ◆ Karkówka szpikowana czosnkiem, polędwiczka dziana musem z kurczaka, podawana z sosem pieczeniowym i kalafiorem romanesco
- ◆ Rolada ze schabu, rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, serwowana z ziemniaczkami puree z dodatkiem mini marchewczek i sosu kurkowego
- ◆ Schab faszerowany warzywami, polędwiczka pieczona serwowana z ziemniakami puree z dodatkiem bukietu warzyw na parze oraz sosu myśliwskiego

- ◆ Schab pieczony, polędwiczka owinięta boczkiem serwowana z ziemniakami puree z dodatkiem zielonej szparagówki oraz sosu pieprzowego
- ◆ Roladka drobiowa, schab pieczony podana na kapuście zasmażanej z dodatkiem ziemniaczków puree
- ◆ Polędwiczka wieprzowa faszerowana borowikiem podana na sosie pieprzowym z dodatkiem ziemniaczków puree oraz mieszanki warzyw z pary
- ◆ Polędwiczka wieprzowa faszerowana oscypkiem, boczkiem i cebulą serwowana z sosem kurkowym w asyście ziemniaczków puree oraz brokułu
- ◆ Polędwiczka wieprzowa obtoczona szynką parmeńską serwowana z sosem pieprzowym ziemniaczkami puree oraz buraczkami na słodko z dodatkiem boczku
- ◆ Pieczona polędwiczka wieprzowa serwowana na sosie grzybowym podana z ziemniaczkami puree oraz zieloną szparagówką
- ◆ Filet z kostką faszerowany musem grzybowym na białym sosie z dodatkiem brokułu z pary. Całość serwowana z ziemniakami puree

Surówki do obiadu: Dwie propozycje do wyboru

- ◆ Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy
- ◆ Surówka z selera z dodatkiem rodzynek
- ◆ Surówka z kapusty pekińskiej
- ◆ Surówka z białej kapusty
- ◆ Surówka z czerwonej kapusty
- ◆ Surówka z buraczków: ćwikła
- ◆ Mizeria



Deser:

Do wyboru jedna z propozycji:

- ◆ Szarlotka na ciepło serwowana z lodami waniliowymi oraz polewą czekoladową
- ◆ Puchary lodowe z owocami oraz bitą śmietaną
- ◆ Panacotta serwowana z sosem malinowym i gałką sorbetu
- ◆ Krem brulle serwowany z opalonym brązowym cukrem
- ◆ Delikatne Tiramisu serwowane w pucharkach
- ◆ Mus czekoladowy z fużeliną wiśniową i sorbetem cytrynowym



Zakąski:

Sześć zakąsek do wyboru

- ◆ Wędliny
- ◆ Karkówka pieczona z wędzoną śliwką
- ◆ Tymbaliki drobiowe
- ◆ Roladki z szynki z serkiem chrzanowym
- ◆ Indyk w otulinie kokosowej z sosem cumberland
- ◆ Jajka faszerowane
- ◆ Pstrąg faszerowany
- ◆ Roladka ze szpinakiem, serkiem almette i łososiem wędzonym
- ◆ Filet z morelą, śliwką, żurawiną z sosem jogurtowym
- ◆ Galantyna z kurczaka i omletem szpinakowym
- ◆ Schab faszerowany polędwiczką

- ◆ Galaretka z łososiem
- ◆ Filet z kurczaka w otulinie boczku z dodatkiem cukinii
- ◆ Schab zalewany galaretką
- ◆ Mix serów pleśniowych z dodatkiem musu żurawinowego
- ◆ Pasztet z królika
- ◆ Mix terin drobiowo-wieprzowych
- ◆ Dramstik z dipem czosnkowym
- ◆ Kawałki kurczaka na ciepło z sosem tysiąca wysp
- ◆ Boczek faszerowany pieczoną papryką
- ◆ Półmiski z przekąskami
- ◆ Sałatka grecka
- ◆ Sałatka jarzynowa
- ◆ Sałatka pieczarkowa
- ◆ Sałatka z wędzonym kurczakiem
- ◆ Sałatka warzywna
- ◆ Sałatka z selerem, ananasem i szynką
- ◆ Sałatka z paluszków krabowych
- ◆ Sałatka z kurczakiem i ananasem
- ◆ Sałatka capresse
- ◆ Śledź po japońsku
- ◆ Śledź po węgiersku
- ◆ Śledź z podsmażanym borowikiem
- ◆ Śledź w śmietanie
- ◆ Śledź w musztardzie
- ◆ Śledź z rodzynkami



Kolacje:

Kolacja I:

Jedna z propozycji do wyboru

- ◆ Goloneczki piszczelowe z sosem chrzanowym, ziemniaczkami z pieca oraz surówka z czerwonej kapusty
- ◆ Sakiewka wieprzowa faszerowana farszem mięsnym oraz warzywami, serwowana z sosem pomidorowym , kapustą zasmażaną oraz talarkami ziemniaczanymi
- ◆ Schab po myśliwsku serwowany z kluskami śląskimi
- ◆ Szaszłycki wieprzowe serwowane z sosem czosnkowym, ziemniaczkami opiekanymi oraz surówką z białej kapusty
- ◆ Zawijaniec drobiowy faszerowany pieczarką szynką i serem, serwowany z białym sosem i ryżem z dodatkiem miksusałat na sosie winegret
- ◆ Pieczona nóżka z kurczaka podana z rozetkami ziemniaczanymi i surówką
- ◆ Filet z kaczki serwowany z sosem żurawinowym z karmelizowanymi jabłkami z dodatkiem kopytek ziemniaczanych
- ◆ Chrupiące podudzie drobiowe serwowane na pikantnej kapuście włoskiej z dodatkiem talarków ziemniaczanych
- ◆ Filet z dorsza serwowany na sosie koperkowym z dodatkiem ryżu dzikiego i surówki z białej kapusty
- ◆ Sandacz pieczony serwowany z dodatkiem podsmażanych grzybów serwowany z ryżem
- ◆ Sakiewka drobiowa faszerowana pieczarkami i serem żółtym, serwowana z sosem serowym i opiekanymi ziemniaczkami
- ◆ Sakiewka drobiowa w cieście filo na sosie z suszonych pomidorów

Kolacja II:

Jedna z propozycji do wyboru

- ◆ Barszcz czerwony z krokiem warzywnym lub mięsnym, bułeczki z kapustą i grzybami lub pasztecik
- ◆ Flaczki
- ◆ Żur po staropolsku



Napoje zimne wliczone w cenę:

- ◆ Pepsi Cola
- ◆ Mirinda
- ◆ 7 up
- ◆ Tymbark
- ◆ Oranżady owocowe
- ◆ Soki Toma w dzbankach
- ◆ Woda niegazowana w dzbankach



Napoje gorące wliczone w cenę:

- ◆ Herbaty lipton (smakowe , czarne , zielone)
- ◆ Kawa parzona Lavazza
- ◆ Kawa z ekspresu Nestle (kawa biała , czarna , latte, espresso, cappucino, kawa z czekoladą)
- ◆ Czekolady gorące: czekolada z mlekiem lub zwykła

Napoje gorące, zimne oraz owoce podawane są w
naszej restauracji bez ograniczeń.



W cenę wliczono dekorację: kwiaty żywe , pokrowce na krzesła, świece i dodatki.



Cena zestawu z kolacją I - 120 zł od osoby dorosłej.



Cena zestawu z kolacją II - 110 zł od osoby dorosłej.



Cena zestawu z kolacją I i II - 140 zł od osoby dorosłej.



ZAPRASZAMY!



do skorzystania z naszej oferty!



Hotel
COLOSEUM

Dawid Michalik
Manager Hotelu & Restauracji Colosseum

telefon

609 540 540

e-mail

dmichalik@hotelcolosseum.pl