



Oferta okolicznościowa





Każde przyjęcie kryje w sobie wyjątkowe emocje. Celebруем różne ważne okazje. Warto zadbać o ich odpowiednią oprawę. Pomożemy Państwu zorganizować niezapomniane przyjęcie. Piękne, przeszklone sale z widokiem na konstanciński Park Zdrojowy, który jest doskonałym plenerem do pamiątkowych zdjęć. Spacer po parku i do tętni solankowej uatrakcyjni przyjęcie, podkreślając jego wyjątkowy i subtelny charakter.

W przypadku zainteresowania noclegami dla Gości, polecamy komfortowe pokoje i apartamenty. Naszym atutem jest nie tylko doskonałe położenie, eleganckie i smaczne menu, ale także życzliwa i empatyczna obsługa.

Wybór Sali uzależniony jest od liczby gości:

- Sala VIP – do 16 os.
- Sala Szklana AB – 20-60 os.
- Sala Tęźnia* – 17-32 os.
- Sala Szklana C – 20-80 os.

*W przypadku organizacji przyjęcia dla mniej niż 17 osób dodatkowa opłata za wynajem Sali (50% ceny wynajmu Sali)

W ramach przyjęcia zapewniamy Państwu:

- salę na wyłączność
- dedykowaną obsługę
- oprawę muzyczną
- wydrukowane menu dla każdego gościa
- wspólny stół z pokrowcami na krzesła
- nastrojowe świeczniki na stole

Dodatkowo płatne:

- subtelna dekoracja kwiatowa (od 400 zł – do ustalenia indywidualnie)
- winietki (5 zł/szt.)
- dodatkowa godzina przyjęcia – 450 zł

Posiadamy bazę kontaktów urozmaicających każde przyjęcie. Nasze indywidualne podejście i otwartość na Państwa potrzeby to recepta na pełne satysfakcji, udane przyjęcie. Serwis kelnerski nie jest uwzględniony w cenie przyjęcia.

Na życzenie – dodatkowo płatne:

- Tort okolicznościowy – 27 zł/os.
- Patera owoców filetowanych – 15 zł/os.
- Słodki podarunek dla Gości – 47 zł/szt.
- Pakiet napojów gazowanych:
Coca-Cola, Sprite, Fanta – 25 zł/os. dorosła





Autorskie menu Szefa Kuchni, przygotowane z należytą starannością, reprezentują dania kuchni europejskiej, wzbogacone o akcenty tradycyjnej polskiej kuchni. Zadowolenie naszych Gości świadczy o niesłabnącym wysokim poziomie serwowanych dań, które zachwycają niemal każdego.

Z troską o najdrobniejszy szczegół dostosujemy propozycje menu pod wymagania Gości, oczekujących indywidualnego podejścia, uwzględniającego nie tylko charakter wydarzenia, ale także wrażliwość kulinarną. Na życzenie przygotujemy wybrane diety: wegetariańską, wegańską, bezglutenową i inne. Zadbamy o odpowiednią oprawę każdego przyjęcia.



Menu okolicznościowe · Zestaw 1

245 zł/os.

Czas trwania przyjęcia do 5h. Prosimy o wcześniejszy wybór jednego wspólnego menu z podanych propozycji dla wszystkich Gości.
Na Państwa życzenie jesteśmy w stanie przygotować dania wegetariańskie lub wegańskie.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
- Krem z pomidorów z chorizo oraz sorbetem malinowym

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Pierś z kurczaka w sosie z sera gorgonzola z purée ziemniaczanym i surówką z rukoli
- Schab sous vide w sosie pieczeniowym z ziemniakami opiekаныmi oraz surówką Colesław

PRZYSTAWKI:

- Carpaccio z kolorowych buraków z rukolą oraz kozim serem
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym

- Sałatka z grillowanym oscypkiem oraz chipsem z boczku
- Taca mięs pieczystych oraz domowy pasztet z piklami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem oraz warzywami
- Pieczywo oraz masło

BUFET KAWOWY:

3 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy), woda z cytryną i miętą, kawa, herbata, mix ciast z hotelowej cukierni

DESER SERWOWANY – 30 zł/os. (1 do wyboru):

- Domowa szarlotka z lodami
- Deser lodowy z owocami
- Panna cotta z sosem truskawkowym



Menu okolicznościowe · Zestaw 2

285 zł/os.

Czas trwania przyjęcia do 7h. Prosimy o wcześniejszy wybór jednego wspólnego menu z podanych propozycji dla wszystkich Gości.
Na Państwa życzenie jesteśmy w stanie przygotować dania wegetariańskie lub wegańskie.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
- Krem z pomidorów z chorizo oraz sorbetem malinowym

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Udko z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem na delikatnym purée z batatów
- Polędwica z dorsza w cieście piwnym z purée ziemniaczanym i mixem sałat
- Schab z kością z młodą kapustą i purée ziemniaczanym w sosie pieprzowym

PRZYSTAWKI:

- Carpaccio z kolorowych buraków z rukolą oraz kozim serem
- Śledź z cebulą, jabłkiem oraz śmietaną
- Sałatka z grillowanym oscypkiem oraz chipsem z boczku
- Taca mięs pieczystych oraz domowy pasztet z piklami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem oraz warzywami
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Pieczywo oraz masło

BUFET KAWOWY:

3 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy), woda z cytryną i miętą, kawa, herbata, mix ciast z hotelowej cukierni

DESER SERWOWANY – 30 zł/os. (1 do wyboru):

- Domowa szarlotka z lodami
- Deser lodowy z owocami
- Panna cotta z sosem truskawkowym



Menu okolicznościowe · Zestaw 3

305 zł/os.

Czas trwania przyjęcia do 7h. Prosimy o wcześniejszy wybór jednego wspólnego menu z podanych propozycji dla wszystkich Gości. Na Państwa życzenie jesteśmy w stanie przygotować dania wegetariańskie lub wegańskie.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
- Krem z pomidorów z chorizo oraz sorbetem malinowym

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Udko z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem na delikatnym purée z batatów
- Polędwica z dorsza w cieście piwnym z purée ziemniaczanym i mixem sałat
- Schab z kością z młodą kapustą i purée w sosie pieprzowym

DANIE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (1 do wyboru):

- Boeuf Stroganow
- Placki ziemniaczane ze śmietaną oraz wędzonym łososiem

PRZYSTAWKI:

- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Carpaccio z kolorowych buraków z rukolą oraz kozim serem
- Śledź z cebulą, jabłkiem oraz śmietaną
- Sałatka z grillowanym oscypkiem oraz chipsem z boczku
- Taca mięs pieczystych oraz domowy pasztet z piklami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem oraz warzywami
- Pieczywo oraz masło

BUFET KAWOWY:

3 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy), woda z cytryną i miętą, kawa, herbata, mix ciast z hotelowej cukierni

DESER SERWOWANY – 30 zł/os. (1 do wyboru):

- Domowa szarlotka z lodami
- Deser lodowy z owocami
- Panna cotta z sosem truskawkowym



foto. Pola Wawulska-Marek



Menu dziecięce

Propozycja 1 – 85 zł/os.

Dla dzieci do 3 roku życia rosółek gratis.

Dzieci do 12 roku życia nie korzystające z menu dziecięcego mogą wybrać zestaw menu dla dorosłych ze zniżką 50%.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosółek z makaronem
- Krem pomidorowy

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Sznycelek z kurczaka z frytkami oraz surówką z marchewki
- Naleśniki z serem oraz polewą czekoladową

DESER (1 do wyboru):

- Galaretka
- Deser lodowy

NAPOJE:

- Woda z miętą i cytryną
- 3 rodzaje soków (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy)





Zachęcamy do kontaktu

Konstancińskie Centrum Hydroterapii EVA Park Life & SPA
05-510 Konstancin-Jeziorna, ul. Sienkiewicza 2
tel.: +48 22 484 28 88
kom.: +48 667 760 075, +48 667 771 142
e-mail: sprzedaz@evapark.pl

www.evapark.pl