

Przyjęcia komunijne 2026



Drodzy Rodzice,

Pierwsza Komunia Święta to ważne wydarzenie w życiu Waszego dziecka i całej rodziny. Pozwólcie nam zadbać o jego odpowiednią oprawę. Piękne, panoramiczne prywatne sale z widokiem na konstanciński Park Zdrojowy, eleganckie i smaczne menu oraz życzliwa i empatyczna obsługa sprawią, że przyjęcie Waszego dziecka na długo pozostanie w pamięci.

Spacer po parku i do tężni solankowej uatrakcyjni przyjęcie, podkreślając jego wyjątkowy i subtelny charakter. W przypadku zainteresowania noclegami dla Gości, gorąco polecamy nasze komfortowe pokoje i apartamenty.

Wybór Sali uzależniony jest od liczby gości:

- Sala VIP – do 16 os.
- Sala Szklana AB – 30-60 OS. (poniżej 30 osób dopłata do sali 1200 zł)
- Sala Tężnia* – 17-32 os.
- Sala Szklana C – 30-60 OS. (poniżej 30 osób dopłata do sali 1200 zł)

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

W ramach przyjęcia zapewniamy Państwu:

- prywatną, elegancką i klimatyzowaną salę (na wyłączność)
- bufet kawowy oraz herbaciany bez ograniczeń
- noclegi dla Gości w specjalnej cenie
- wspólny stół z pokrowcami na krzesła
- oprawę muzyczną
- dedykowaną obsługę
- wydrukowane menu dla każdego gościa
- nastrojowe świeczniki na stole
- wspólny kącik zabaw dla dzieci
- zewnętrzny plac zabaw

Dodatkowo płatne:

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

Posiadamy bazę firm współpracujących, które urozmaicą każde przyjęcie. Na życzenie (za dodatkową opłatą) zorganizujemy animacje dla dzieci, dmuchańce, balony, słodki stół i inne atrakcje. Nasze indywidualne podejście, dbałość o każdy szczegół i otwartość na Wasze potrzeby, to recepta na pełne satysfakcji, udane przyjęcie.





Propozycje Menu

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

Zestaw 1 275 zł / os.

Czas trwania przyjęcia do 5h.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Filet z kurczaka supreme z puree truflowym i glazurowaną marchewką
- Polędwiczka wieprzowa z sosem demi glace z gratin ziemniaczanym, fasolką szparagową z boczkiem oraz chipsem z pietruszki.

PRZYSTAWKI (5 do wyboru):

- Carpaccio z kolorowych buraków z kozim serem i rukolą
- Tortilla z grillowanym kurczakiem oraz warzywami
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Grillowane roladki z cukinii z puszystym serkiem śmietankowym

- Sałatka z grillowanym oscypkiem oraz chipsem z boczku
- Sałatka z kozim serem, mango i gruszką
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Roladki ze szpinakiem i wędzonym łososiem
- Śledź z cebulą, jabłkiem oraz śmietaną
- Taca mięs pieczystych oraz domowy pasztet z piklami

BUFET KAWOWY:

3 rodzaje soków (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina), woda z cytryną i miętą, kawa z ekspresu, mleko, napój roślinny, wybór herbat.

BUFET SŁODKI:

Szarlotka, sernik krakowski, brownie, pudding chia z musem mango, panna cotta z musem truskawkowym, owoce fileto-
wane.

Zestaw 2 295 zł / os.

Czas trwania przyjęcia do 7h.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Konfitowane udko z kaczki z sosem jeżynowym, purée z batatów i modrą kapustą
- Pieczony łosoś z sosem koperkowym, purée ziemniaczanym, jarmużem i marynowanymi kurkami
- Schab z kością z sosem pieprzowym, purée ziemniaczanym i młodą kapustą

PRZYSTAWKI (5 do wyboru):

- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Tortilla z grillowanym kurczakiem oraz warzywami
- Grillowane roladki z cukinii z puszystym serkiem
- Carpaccio z kolorowych buraków z rukolą oraz kozim serem

- Sałatka z grillowanym oscypkiem oraz chipsem z boczku
- Sałatka z kozim serem, mango i gruszką
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Roladki ze szpinakiem i wędzonym łososiem
- Śledź z cebulą, jabłkiem oraz śmietaną
- Taca mięs pieczystych oraz domowy pasztet z piklami

BUFET KAWOWY:

3 rodzaje soków (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina), woda z cytryną i miętą, kawa z ekspresu, mleko, napój roślinny, wybór herbat.

BUFET SŁODKI:

Szarlotka, sernik krakowski, brownie, pudding chia z musem mango, panna cotta z musem truskawkowym, owoce fileto-
wane.





Zestaw 3 335 zł / os.

Czas trwania przyjęcia do 7h.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Konfitowane udko z kaczki z sosem jeżynowym, purée z batatów i modrą kapustą
- Pieczony łosoś z sosem koperkowym, purée ziemniaczanym, jarmużem i marynowanymi kurkami
- Schab z kością z sosem pieprzowym, purée ziemniaczanym i młodą kapustą

DANIE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (1 do wyboru):

- Boeuf Stroganow
- Żurek Szefa Kuchni
- Placki ziemniaczane ze śmietaną oraz wędzonym łososiem
- Palony kozi ser na malinowym sosie z sałatką z rukoli i mango

PRZYSTAWKI (5 do wyboru):

- Carpaccio z kolorowych buraków z rukolą oraz kozim serem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem oraz warzywami
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Grillowane roladki z cukinii z puszystym serem
- Sałatka z grillowanym oscypkiem oraz chipsem z boczku
- Sałatka z kozim serem, mango i gruszką
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Roladki ze szpinakiem i wędzonym łososiem
- Śledź z cebulą, jabłkiem oraz śmietaną
- Taca mięs pieczystych oraz domowy pasztet z piklami

BUFET KAWOWY:

3 rodzaje soków (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina), woda z cytryną i miętą, kawa z ekspresu, mleko, napój roślinny, wybór herbat.

BUFET SŁODKI:

Szarlotka, sernik krakowski, brownie, pudding chia z musem mango, panna cotta z musem truskawkowym, owoce filetowane.

Na życzenie

- Deser serwowany (1 do wyboru) – 30 zł /os.
 - Crème brûlée
 - Deser lodowy z owocami
 - Crumble ze śliwkami na czerwonym winie z lodami śmietankowymi
 - Ciastko z musem mango-markują (wege)
- Tort okolicznościowy – 27 zł/os.
- Pakiet napojów gazowanych: Coca-Cola, Sprite, Fanta – 25 zł/os. dorosła
- Słodki podarunek dla Gości – 48 zł/szt.

Serwis kelnerski nie jest uwzględniony w cenie przyjęcia.





Zestaw wegetariański 265 zł / os.

Czas trwania przyjęcia do 7h.

ZUPA (1 do wyboru):

- Krem z pieczonych pomidorów
- Krem z jarmużu

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Pieczony bakłażan z pomidorami, rukolą oraz wegańską fetą
- Bocznik królewski z warzywami korzennymi
- Wegańskie curry z warzywami i ryżem jaśminowym
- Palony kozi ser na malinowym sosie z sałatką z rukoli i mango

Menu Dziecięce

Dla dzieci do 3 roku życia rosołek gratis.

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

Zestaw 1 85 zł / os.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Sznycelek z kurczaka z frytkami oraz surówką z marchewki
- Naleśniki z serem oraz polewą czekoladową
- Paluszki rybne z frytkami
- Makaron spaghetti

DESER (1 do wyboru):

- Galaretka
- Deser lodowy
- Pancake z bitą śmietaną i owocami

NAPOJE:

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

