



Oferta Komunii, Chrzcziny 2026

Kontakt dział marketingu

marketing.mariaantonina@gmail.com
www.hotelmariaantonina.pl

Katarzyna Kuźniacka +48 666-042-964
Robert Słowiński +48 505- 497-454



Sala Balowa

sala wspólna



Sala Widokowa

Koszt wynajmu sali na wyłączność do 4 godzin 700zł



Sala Przy Plaży

sala wspólna



Sala Flora

Koszt wynajmu sali na wyłączność do 4 godzin 700 zł

Menu Wersja 1

od 155 zł za osobę

ZUPA:

rosół z domowym makaronem

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

pieczeń z karkówki w sosie własnym

grillowana polędwiczka w sosie grzybowym

filet drobiowy panierowany w panko z ziarnami

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masłem i koperkiem

kluski śląskie

DODATKI WARZYNNE:

bukiet surówek

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe

bufet kawa, herbata



Menu Wersja 2

od 170 zł za osobę

ZUPA:

krem z białych warzyw z grzanką

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

zrazy staropolskie z boczkiem i ogórkiem w sosie z czerwonego
wina,

roladki schabowe ze szparagami w sosie serowym,
roladki z kurczaka nadziewane warzywami i serem mimolette

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki opiekane,
ziemniaki z masłem i koperkiem

DODATKI WARZYNNE:

mix sałat z prażonymi ziarnami,
bukiet surówek

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata



Menu Wersja 3

od 210zł za osobę

PRZYSTAWKA:

bruschetta z pomidorami i oliwkami

ZUPA:

krem z pomidorów z grzankami

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

policzki wołowe duszone z warzywami

grillowane polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej w
sosie pieprzowym,

roladki z kurczaka nadziewane warzywami i serem mimolette

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masełkiem i koperkiem

kluski śląskie

DODATKI WARZYNNE:

bukiet surówek

warzywa grillowane

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe

bufet kawa, herbata



Menu Wersja 4

od 240 zł za osobę

ZUPA:

rosół z domowym makaronem

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

policzki wieprzowe duszone w warzywach
sandacz w sosie śmietanowo-cytynowym,
roladki schabowe ze szparagami i sosem serowym

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masłem i koperkiem
kluski śląskie

DODATKI WARZYNNE:

bukiet surówek

ZIMNE ZAKĄSKI:

deski mięs pieczonych z domowymi marynatami
pasztet z pistacjami
sałatka cezar
sałatka makaronowa tricolore z hallumi, oliwkami, cebulką
czerwoną,
mozzarella z pomidorami i pesto
pieczywo mieszane

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata

Menu Wersja 5

od 265 zł za osobę

ZUPA:

zupa libañska z soczewicy z kolendrą

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

policzki wieprzowe duszone z warzywami,
filet drobiowy panierowany w Pańko z ziarnami,
pieczeń z karkówki w sosie własnym,

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masełkiem i koperkiem,
kluski śląskie,

DODATKI WARZYNNE:

mix sałat z prażonymi ziarnami i sosem winegret

ZIMNE ZAKĄSKI:

mini foccacia z musem z łososia i buraka,
ryba po grecku,
deski wykwinnych serów z owocami,
sałatka jarzynowa na poduszeczkach francuskich,
carpaccio z rostbefu z kaparami,
roladki z cukinii z fetą i rukolą,
pieczywo mieszane

DANIE GORĄCE:

barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata

Menu Wersja 6

od 330 zł za osobę

PRZYSTAWKA:

grzanka z pasztetem i chutney z czerwonej cebuli

ZUPA:

rosół z makaronem

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

roladka wieprzowa z grzybami, wędzoną słoniną i ogórkiem,
udo kaczki w glazurze gruszkowo - tymiankowej
medalion z łososia w oliwie ziołowej

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki opiekane w mundurkach z ziołami,
puree z ziemniaka, selera i jabłka

DODATKI WARZYNNE:

bukiet surówek,
warzywne spaghetti

DESER:

mini deserki - creme brûlée, galaretki z owocami, panna cotta

ZIMNE ZAKĄSKI:

deski mięs pieczonych z domowymi marynatami,
rolada z kaczki
jaja faszerowane,
sałatka grecka z oliwkami i fetą,
krewetki na salsie awokado,
mini tatary z łososia,
pieczywo mieszane

DANIE GORĄCE:

zupa chrzanowa z pecorino i pancettą

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata

Dodatkowo:



Bufet coctailowy - 60 zł / osoba

ciasta pieczone,
owoce filetowane,
mini deserki

W swojej ofercie możemy zaproponować wypożyczenie:

-złoty sztućców /komplet 1 widelec, 1 nóż, 1 łyżka, 1 łyżeczka,
1 widelczyk/ - 10 zł

-podtalerze w kolorze złotym i srebrnym - 3 zł / szt

-świecznik + świeca - 10 zł / szt

-złote krzesła chiavari - 10 zł / szt

-krzesła BOHO - 15 zł / szt

-obrusey w kolorze butelkowej zieleni, granatu bądź czarne
welurowe- 50 zł / 1 szt