



PRZYJĘCIA

okolicznościowe

EVOTEL
HOSTEL & RESTAURACJA

HOSTEL EVOTEL

Hostel Evotel to nie tylko trafiona baza noclegowa, ale także doskonałe miejsce na organizację wszelkich przyjęć okolicznościowych. **Przytulne wnętrza naszej restauracji, profesjonalna obsługa i pyszna kuchnia** są gwarancją udanego przyjęcia. Dysponujemy wielofunkcyjną, **klimatyzowaną salą restauracyjną** o powierzchni 105 m²., w której swobodnie zmieści się **70 osób**. Oferujemy kompleksową organizację przyjęć począwszy od cateringu skończywszy na atrakcjach i realizacji wszelkich życzeń naszych gości.

SALA RESTAURACYJNA



EVOTEL
HOSTEL & RESTAURACJA



OFERTA

przyjęć okolicznościowych

CZAS TRWANIA:

6 godzin

CENA UZALEŻNIONA JEST OD LICZBY GOŚCI

(osób pełnopłatnych)

- *cena przyjęcia poniżej 30 osób ustalana jest indywidualnie,*
- *od 31 osób do 40 osób - **195 zł / os.***
- *od 41 osób i powyżej - **190 zł / os.***

EVOTEL

HOSTEL & RESTAURACJA



PROPOZYCJA MENU



I DANIE

do wyboru 2 pozycje

- Flaki z kalmarów *
- Flaki po staropolsku
- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem z warzyw sezonowych

(Krem z kukurydzy z chili, Krem z pieczonej dyni z karmelizowanym jabłkiem i pieczonymi orzechami, Krem pomidorowy z soczewicą, Krem z białych warzyw z boczkiem, Krem serowy z grzanką ziołowo-czosnkową, Krem z batata z nachos, Krem tajski z curry i słodkich ziemniaków, Krem z pomidorów z cytrusami, Krem z cukinii, Krem paprykowy z pulpetami, krem z pieczonego buraka)

II DANIE CIEPŁE

do wyboru 1 pozycja

- Policzki wołowe duszone z warzywami w czerwonym winie *
- Pół kaczki z pieczonym jabłkiem z sosem żurawinowym *
- Pieczony łosoś w marynacie miodowo- limonkowej * - VEGE
- Grillowana polędwica wieprzowa w otulinie z boczku w sosie z pikantnej maliny
- Confit z kaczki (noga wolno pieczona)
- Zrazy zawijane ze schabu z wędzonym boczkiem, suszonymi śliwkami, podane z sosem śliwkowym
- Sakiewki z piersi kurczaka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie roquefortowym
- Sznyceł wiejski z pieczarkami smażonymi na maśle
- Kotlet schabowy z kością marynowany w mleku z tymiankiem i czosnkiem
- Stek z karkówki z leśnymi grzybami
- Ser Halloumi lub Camembert zapiekany z żurawiną, panierowany lub soute - VEGE

III DANIE CIEPŁE

do wyboru 1 pozycja

- Boef Strogonoff (wołowina) z kluseczkami lub chrupiącą bułeczką *
- Strogonoff z indyka
- Zupa gulaszowa po węgiersku

- Barszcz czerwony z pielmieniami lub pasztecikiem
- Żurek po staropolsku z białą kiełbasą i jajkiem
- Pikantna zupa tajska z kurczakiem na mleczku kokosowym
- Harira - rozgrzewająca zupa z ciecierzycą i pomidorami - VEGE
- Siekany kotlet wołowo-wieprzowy z cebulką
- Półmisek z dwóch rodzajów szaszłyków (hawajskich i orientalnych)
- Kotleciki siekane z indyka
- Żeberka barbecue
- Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych z sosem musztardowo -miodowym
- Cieciorka z warzywami i wędzonym toffu - VEGE

DANIA DLA DZIECI

do wyboru 1 pozycja

- Spaghetti trzy smaki (makaron podany z sosem do wyboru: pomidorowy, pesto lub carbonara)
- Nuggetsy z polędwiczek drobiowych
- Grillowana pierś kurczaka
- Piekielna pizza

DODATKI

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ziemniaki gratin w formie zapiekanki
- Puree ziemniaczane z selerem lub soute
- Gnocchi w sosie serowym lub soute
- Frytki zwykłe lub belgijskie
- Kasze lub ryż basmati z warzywami lub bocznikami
- Kluski śląskie z sosem
- Kopytka ze szpinakiem lub soute

* Dania Premium - w przypadku wyboru dania Premium koszt od osoby wzrasta o 20 złotych

PROPOZYCJA MENU



Surówki i Sałatki do obiadu do wyboru 1 pozycja

- Warzywa grillowane z masłem i ziołami,
- Warzywa karmelizowane,
- Buraczki zasmażane lub karmelizowane,
- Modra czerwona kapustka,
- Zasmażana kapustka z kminem rzymskim,
- Zestaw dwóch surówek do wyboru: z marchewki, z białej kapusty, z czerwonej kapusty, z kiszanej kapusty, z pora, z selera, z kiszonego ogórka, z cukinii, mizeria, colesław.

Przystawki do wyboru 5 pozycji

- Deska serów z winogronami i oliwkami w stołach *
- Avocado faszerowane guacamole *
- Tatar z łososia *
- Tarta z łososiem *
- Deska serów z winogronami i oliwkami w bufecie
- Deska wędlin i mięs pieczonych
- Befszyk tatarski z dodatkami
- Roladki z naleśników z wędzonym łososiem
- Gniazda z boczku ze śliwką oraz z wątróbką z grilla (przekąska na ciepło)
- Pikantne tortille z kurczakiem lub wegańskie
- Pasztet z gęsi w winnej galarecie
- Schab pieczony przekładany musem chrzanowym zalany galaretą
- Domowe ozorki w galarecie
- Smalczyk ze skwarkami i ogórkiem kiszonym
- Roladki z grillowanej cukinii z serkiem chrzanowym
- Placuszki z dyni z tzatzikami
- Tymbaliki rybne
- Tarta ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

- Tarta cztery sery
- Tatar śledziowy
- Dorsz w tempurze
- Szparagowe paluszki w cieście philo
- Cukinia w cieście naleśnikowym
- Placuszki rosti z wędzonym łososiem
- Roladki z szynki z pastą jajeczną

Sałatki do wyboru 2 pozycje

- Burrata z pomidorem i bazyliowym pesto, podana na rukoli
- Cezar z grillowanym kurczakiem
- Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Nicejska z tuńczykiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z serem żółtym i prażonymi migdałami podana w świeżym ananasie
- Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem feta, karmelizowaną gruszką i orzechami włoskimi

- Kawy i herbaty smakowe
- Woda z miętą i cytryną
- Patery domowych ciast
- Patera świeżych owoców
- Pieczywo podawane z masłem

* Dania Premium - w przypadku wyboru dania Premium koszt od osoby wzrasta o 20 złotych

INFORMACJE OGÓLNE

Nie pobieramy opłaty **korkowej ani serwisowej**.

Każda kolejna dodatkowo rozpoczęta godzina jest płatna **300 zł**.

OPŁATY DLA DZIECI

- dzieci do lat 3 - bezpłatnie / *bez miejsca przy stole*
- dzieci od 4 do 9 lat - 50% ceny / *miejsce przy stole + nakrycie*
- dzieci powyżej 10 lat - 100 % ceny / *miejsce przy stole + nakrycie*

Zapewniamy delikatną **dekorację kwiatową**.

Przy zakupie **naszego alkoholu**, w cenie oferujemy Państwu również **napoje gazowane i niegazowane**. Przynosząc własny alkohol, napoje zostają po Państwa stronie.

PROPONOWANE POZYCJE ALKOHOLU

- Wódka 0,5 l - **50 zł**
- Piwo butelka / beczka 0,5l - **9 zł**

Hostel Evotel

Ul. Południowa 9
05-220 Zielonka
repcja@evotel.pl
tel. +48 600 800 954

EVOTEL
HOTEL & RESTAURACJA

Przedstawiona oferta jest jedynie naszą propozycją.
Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i propozycje.

Serdecznie **zapraszamy na spotkanie**, podczas którego pokażemy
nasze wnętrza oraz dostosujemy ofertę do Państwa potrzeb.

EVOTEL

HOSTEL & RESTAURACJA

tel. +48 600 800 954