




HOTEL
Na-Wierzynka
Park Pinokio

Przyjęcie okolicznościowe 2025

HOTEL NA WIERZYNKA

PARK PINOKIO



HOTEL
Na-Wierzynka
Park Pinokio

SCHEMAT UROCZYSTOŚCI
2025

ETAP I od 120 zł / os. dorosła

- Przystawka
- Zupa
- Danie Główne
- Obiad dla dzieci
- Napoje ciepłe/zimne (wersja podstawowa)
- Tort/ciasta/desery we własnym zakresie (polecamy pracownię Słodkie Gary)

ETAP III 25 zł / os. dorosła

- Deser do wyboru

DODATKOWE ZAMÓWIENIE NA PÓŁMISKACH

- Kotlet devolay lub kotlet schabowy - 18zł/sztuka

ETAP I - do 3,5h

ETAP I-III - do 5h

ETAP I - IV - do 6,5h

WYSTRÓJ SALI

- Kwiaty w wazonikach
- Stoły - kolor biały, świece

POLECAMY SŁODKOŚCI

www.slodkiegary.pl



ETAP II od 90 zł / os. dorosła

- Zimna płyta
- Sosy
- Pieczywo
- Deska mięs i serów
- Owoce
- Napoje ciepłe i zimne (wersja bez ograniczeń)

ETAP IV od 35 zł /

osoba dorosła

- Kolacja gorąca

CENNIK

- Dzieci do 2 lat - 0,00 zł
- Dzieci od 2 do 10 lat - 40 %
zniżki
- Dzieci od 11 do 15 lat -30%
zniżki

**W cenie możliwość korzystania
z Parku Pinokio**

KONTAKT

Tomasz Pasek tel. 604109100

ul . Wierzynka 9
32-020 Wieliczka

Tel.: +48 12 278 36 14
Tel. kom. +48 668 031 352

hotel@nawierzynka.pl

DANIA I DODATKI UROCZYSTOŚĆ 2025

ETAP I

PRZYSTAWKI

1. Plastry schabu z salsą ananas-mango
2. Krokiet z koziego sera w cieście francuskim
3. Pâté z wątróbki drobiowej na bagietce z kremem fraîche

ZUPY I KREMY

1. Rosół domowy z makaronem
2. Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
3. Krem z pieczonych białych warzyw z chipsem solonym

DANIA GŁÓWNE

1. Polędwiczka w sosie wiśniowym, surówka
2. Filet z indyka w sosie cytrynowym, pieczona pietruszka ze szpinakiem
3. Rolada z kurczaka w sosie grzybowym, surówka
4. Kieszonka drobiowa z suszonymi pomidorami w sosie serowo-szpinakowym, surówka
5. Wołowina po burgundzku, młode ziemniaki, surówka

Dodatki do wyboru - ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, puree marchwkowe, risotto szpinakowe, kluski śląskie

DANIA GŁÓWNE DLA DZIECI

1. Eskalopki drobiowe, ziemniaki, surówka
2. Pałki z kurczaka, frytki, surówka
3. Nugettsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE

1. Filet z łososia z arancini grzybowo-ryżowym
2. Makaron tagliatelle ze szpinakiem
3. Paluszki francuskie z kapustą i grzybami (3 sztuki na sałacie)

ETAP II

ZIMNA PŁYTA

- **Sałatki**

Sałatka jarzynowa, sałatka z marynowanego selera z ananasem, sałatka z tuńczykiem

- **Przekąski**

Tortilla z warzywami i łososiem, mini burgery, mini croissant, galaretka drobiowa, śledź w śmietanie, ptysie nadziewane, rolada z warzywami, łosoś na krakersie, szynka w galarecie

- **Deska mięs i serów**

Roladka z polędwiczki ze śliwką i morelą, pieczony boczek, karczek, schab, kabanosy, kiełbasa wiejska, mix serów

- **Pieczywo**

Pszenna weka, chleb razowy

- **Sosy**

Chrzezanowy, tatarski

- **Owoce** - uzależnione od sezonu

Winogrono, mandarynka, kiwi, banan, brzoskwinie, śliwki

- **Napoje** - bez ograniczeń

Napoje ciepłe - kawa, herbata - bufet

Napoje zimne - cola 0,5l, woda mineralna gazowana/niegazowana 0,5l, soki 100% jabłko/pomarańcz

ETAP III

DESER

1. Puchar lodowy
2. Sernik domowy
3. Brownie z gałką lodów
4. Crème brûlée

ETAP IV

KOLACJA GORĄCA

1. Tradycyjny Beuf-Strogonov wołowy z pieczywem
2. Karczek na grzance francuskiej
3. Grilowany kurczak z vacuum na sałatce greckiej

KOLACJA GORĄCA DLA DZIECI

1. Małdrzyi krakowskie z sosem owocowym
2. Tortilla z kurczakiem i warzywami

WARUNKI REZERWACJI

- Rezerwacja terminu jest gwarantowana w momencie wpłaty zaliczki w ustalonej przez zleceniobiorcę wysokości
- Wybrane menu należy potwierdzić do 20 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości
- Ilość gości biorących udział w przyjęciu z podziałem na osoby dorosłe, dzieci i niemowlęta należy potwierdzić do 10 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości
- Dzieci do 2 lat obsługiwane są bezpłatnie
- Dzieci w wieku od 2 do 10 lat – 40% zniżki, dzieci w wieku 11 do 15 lat -30% zniżki
- *Oferta dotyczy etapów I + II*
- Wszystkie ceny podane w ofercie mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny
- Dekoracje - w cenie zapewniamy standardową dekorację (kwiaty cięte sezonowe)
- Restauracja w Hotelu Na Wierzynka jest standardowo dostępna w godzinach od 12:00 do 20:00
- W przypadku rozpoczęcia przyjęcia wcześniej lub zakończenia przyjęcia później obowiązuje dopłata za każdą rozpoczętą godzinę (ustalana indywidualnie)
- Rozpoczęcie przyjęcia wcześniej lub zakończenie przyjęcia później niż wynika to z umowy wymaga wcześniejszej akceptacji ze strony Hotelu
- Hotel w cenie przyjęcia umożliwia korzystanie z sali zabaw i podstawowych atrakcji Parku Pinokio

WARUNKI ANULACJI

- Bezkosztowa anulacja rezerwacji możliwa jest do 90 dni przed planowanym terminem przyjęcia / uroczystości
- W przypadku anulacji rezerwacji w terminie późniejszym Hotel zatrzymuje wpłaconą zaliczkę lub rozlicza ją w terminie późniejszym

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO

- Etap I do 3,5h
- Etap I i II do 5h
- Etap I - IV do 6,5h

Oferta specjalna dla naszych stałych klientów
rabat od 5% do 10%
w zależności od wybranego menu




HOTEL
Na-Wierzynka
Park Pinokio

Zapraszamy

Tel.: +48 12 278 36 14
Tel. kom. +48 668 031 352

hotel@nawierzynka.pl

www.hotelnawierzynka.pl

ul . Wierzynka 9
32-020 Wieliczka

