



HOTEL RED RESTAURACJA SIESTA

IDEALNE MIEJSCE NA
TWOJE PRZYJĘCIE



Dlaczego HOTEL RED?

- 3 oddzielne sale dopasowane do każdych potrzeb oraz liczby gości,
- altana grillowa mieszcząca do 150 osób,
- ogród z możliwością organizacji przyjęcia plenerowego pełen zieleni z placem zabaw, fontanną, oczkiem wodnym oraz dwoma altanami,
- duża baza noclegowa - 82 miejsca noclegowe w klimatyzowanych pokojach ze śniadaniem w formie bufetu,
- prywatny parking z wieloma miejscami postojowymi,
- wykwintne MENU restauracji hotelowej SIESTA ustalane indywidualnie z Szefem Kuchni,
- współpracę z wieloma usługodawcami w jednym miejscu,
- stylowa aranżacja sali, która zawiera:
obrusy, serwetki, pokrowce na krzesła, okrągłe lub prostokątne stoły,
- profesjonalny personel i doświadczona obsługa,
- pełne wsparcie podczas organizacji przyjęcia,
- promocyjne ceny na pokoje dla gości i pozostałe usługi,
- BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW.

NASZA OFERTA

	PAKIET 1 200 ZŁ	PAKIET 2 220 ZŁ	PAKIET 3 240 ZŁ
DANIA GORĄCE wg oferty	ZUPA DANIE GŁÓWNE	ZUPA DANIE GŁÓWNE DANIE GORĄCE	ZUPA DANIE GŁÓWNE DANIE GORĄCE
DESER wg oferty	☒	☒	☒
ZIMNE PRZYSTAWKI 7 PRZYSTAWEK I 3 SAŁATKI	☒	☒	☒
NAPOJE ZIMNE BEZ LIMITU 0.2 L SZKŁO PEPSI COLA, MIRINDA, 7UP, SOKI, WODA	☒	☒	☒
BUFET KAWOWY BEZ LIMITU KAWA Z EKSPRESU I BUKIET HERBAT	☒	☒	☒
SŁODKI BUFET BEZ LIMITU 4 RODZAJE CIASTA, OWOCE FILETOWANE I MINIDESERKI	☒	☒	☒

MENU WEGE

ZUPY:

- Krem z pieczonych buraków z gorgonzolą
- Krem z białych warzyw z oliwą bazyliową
- Krem z dyni z prażonymi pestkami

DRUGIE DANIA:

- Vege burger z sałatką Julienne, wegańskim majonezem chilli i sałatą rzymską
- Placuszki z cukinii z sosem koperkowym
- Penne z pesto i pomidorami

MENU DLA DZIECI

Menu dla dzieci od 0 do 5 lat bezpłatnie, od 5 do 10 – 50% zniżki.

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi i jabłka
- Kotlet drobiowy panierowany z frytkami i mizerią
- Naleśniki z nutellą i owocami
- Burger drobiowy z frytkami
- Pizza



ZAKĄSKI

DO WYBORU 7:

- Półmisek mięs pieczystych z sosem tatarskim i piklami
- Wybór tortilli (kurczak/ avocado/ tuńczyk)
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Roladki z sandacza z nadzieniem krabowym w lekkiej glazurze
- Roladki z indyka ze szpinakiem
- Roladka z polędwicy z musem jabłkowym
- Schab po warszawsku
- Tatar ze śledzi podawany w słonej babeczce
- Trio śledziowe (żydowski/śmietanowy/tradycyjny)
- Carpaccio z buraka (vege feta/słonecznik/rukola)

SALATKI

DO WYBORU 3:

- Sałatka Hawajska
(kurczak wędzony/kukurydza/papryka/sos koktajlowy)
- Sałatka z ciecierzycą
(buraki/ser feta/szczypiorek/sos cytrynowo-czosnkowy)
- Sałatka Szopska
(ser owczy/papryka/ogórek/pomidor/natka pietruszki/cebula/dressing sałatkowy)
- Sałatka Capresse
(pomidory/Bufala mozzarella/bazyliarukola/sos beszamelowy)
- Sałatka Flamandzka
(tuńczyk/fasola czerwona/cebula/jajko/sos vinaigrette)
- Sałatka Cezar
(grillowany kurczak/pomidorki cherry/sałata rzymska i lodowa/grzanki /parmezan/sos anchois)
- Sałatka Jarzynowa
- Sałatka z wędzonym łososiem na gorąco
(wędzony na gorąco łosoś/bezglutenowy makaron z soczewicy i grochu/jajko/pomidorki koktajlowe/ szczypior/szpinak/zielone pesto)



ZUPY:

- Rosół z makaronem lub pierzgi
- Zupa meksykańska
- Krem z białych warzyw
- Krem szparagowo-koperkowy z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE:

PAKIET 1:

- Karkówka pieczona w sosie morelowo-musztardowym
- Roladka z indyka w sosie grzybowym

PAKET 2:

- Roladka z polędwicy nadziewana grzybami w sosie tymiankowym
- Eskalopki z indyka z szynką parmeńską i parmezanem w sosie bazyliowym

PAKIET 3:

- Pieczone udko z kaczki z żurawiną i musem jabłkowym
- Comber króliczy z chrupiącym pancetą z sosem pieczeniowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO:

- Młode ziemniaczki z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Gratin parmezanowy
- Gratin grzybowy
- Beza ziemniaczana
- Kluska śląska

- Bukiet sałat
- Bukiet warzyw gotowanych
- Warzywa grillowane z pesto
- Fasolka szparagowa z orzechami
- Buraczki Balsamico

DANIA GORĄCE:

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem
- Strogonow z bułeczką
- Misa pierogów z okrasą i filiżanką czerwonego barszczu (ruskie/mięsne/grzybowe)
- Zupa curry z pierożkami gyoza

DESERY:

- Krem Brulee
- Szarlotka
- Beza Pavlova
- Lody w sosie malinowym



DODATKOWE USŁUGI

Dzięki współpracy z lokalnymi usługodawcami możemy pomóc na jednym spotkaniu zorganizować w atrakcyjnych cenach m.in.

- DEKORACJE SALI I KWIATY
- PERSONALIZOWANE ŚCIANKI
- SŁODKI STÓŁ
- FOTOBUDKI I FOTOBOKSY
- OPRAWĘ MUZYCZNĄ
- USŁUGI FOTOGRAFICZNE I VIDEO
- ANIMATORKI I ATRAKCJE DLA DZIECI
- KONCERT MUZYKI NA ŻYWO

i wiele innych.

Szanowni Państwo,

Jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się naszą ofertą. Pragniemy zapewnić, że wszyscy pracownicy Hotelu Red dołożą wszelkich starań, by dzień, który chcecie z nami świętować był wyjątkowy.

Jeśli Państwo obdarzą nas zaufaniem możemy zapewnić, że towarzyszyć Wam będą wyśmienite potrawy i napoje, wspaniała atmosfera oraz doświadczona i uśmiechnięta obsługa.

Zapraszamy serdecznie do skorzystania z naszej oferty.

W razie dodatkowych pytań prosimy o kontakt:

✉ 517 390 307

☎ repcja@hotelred.pl

Hotel Red, ul. Kuźnia 75, Ostrowiec Świętokrzyski
www.hotelred.pl

WSZYSTKO CO MUSISZ WIEDZIEĆ

- MENU dla dzieci do 5 lat BEZPŁATNIE, do 10 lat -50%
- Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do zaliczki:
 1. w wysokości 2000 zł za przyjęcie podczas podpisania umowy
 2. pozostała wartość rachunku za przyjęcie 1 dzień przed planowanym przyjęciem
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób odbywa się na 7 dni przed planowaną datą przyjęcia
- Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem w celu odpowiedniego schłodzenia
- Obsługa kelnerów zawarta jest w cenie włącznie z roznoszeniem alkoholu
- Wszystkie pozostałe po przyjęciu: zakąski zimne, nie wydane dania zostaną zapakowane przez obsługę restauracji i zwrócone po przyjęciu (opakowania własne lub za dodatkową opłatą)

