



Oferta organizacji spotkania okolicznościowego w Hotelu* Restauracji Sezam Machowa**

Szanowni Państwo,

*Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem*** Sezam w Machowej. Poniżej prezentujemy wyczerpujący opis możliwości zorganizowania spotkania okolicznościowego: urodzin, imienin, jubileuszy, spotkań rodzinnych, styp oraz innych. Jeśli jesteście Państwo zainteresowani organizacją Wesela, Przyjęcia Komunijnego, Chrzcin, Balu Studniówkowego lub Półmetkowego, proszę zwrócić się do członka personelu Restauracji o przedstawienie właściwej oferty.*

- Restauracja -

Dysponujemy III-kondygnacyjną restauracją z nowoczesnym wystrojem wnętrza, co umożliwia zabawę przy dwóch rodzajach muzyki jednocześnie

Do Państwa dyspozycji oferujemy:

- Salę Dużą na parterze (mogącą pomieścić do 150 osób) wraz z oddzielną Salą Balową,
- Salę Kameralną na I piętrze (mogącą pomieścić do 80 osób) zintegrowaną z przestrzenią taneczną,
- dwie sale dodatkowe na parterze i II piętrze.

Organizujemy zarówno wydarzenia duże do 500 osób jak i małe przyjęcia towarzyskie czy spotkania rodzinne. Na miejscu przestronny parking oraz hotel z możliwością zakwaterowania do 100 osób.

Hotel*** Sezam położony jest w przy Drodze Krajowej 94 Tarnów - Dębica, w odległości 7 km od Pilzna, 15 km od Tarnowa i 17 km od Dębicy. Lokalizacja obiektu umożliwia wygodny dojazd z możliwością bezpiecznego skrętu, jadąc w obu kierunkach.

Na miejscu kącik zabaw dla dzieci oraz zaplecze rekreacyjne ze stołami do gry w bilard, ping-pong oraz piłkarzyki - gwarancja dobrze spędzonego czasu przez wszystkich Państwa gości! Nie pobieramy żadnych dodatkowych opłat za korzystanie z tych atrakcji.

- Oferta -

Przy ustalaniu przyjęcia do każdego Klienta podchodzimy indywidualnie. **To Państwo decydujecie, jak będzie przebiegało spotkanie, ile będzie gorących dań oraz jakie potrawy zostaną podane.** Żadna z podanych poniżej propozycji nie jest obowiązkowa. Dzięki możliwości swobodnego kompletowania menu, sami Państwo określcie jaki będzie koszt organizacji wydarzenia. Nasz wykwalifikowany personel służy pomocą i radą w komponowaniu menu.

- Przystawka:** **15 zł. / os.**
- Indyk w sosie Cumberland z brzoskwinką,
 - Łosoś na sałacie śródziemnomorskiej w sosie cytrynowym,
 - Kolorowe roladki z ciasta naleśnikowego z serem feta, chorizo, papryką z sosem czosnkowym,
 - Pasztet w cieście francuskim ze śliwką,
 - Mix sałat z suszonymi pomidorami, mozzarellą i parmezanem w sosie bazyliowym,
 - Carpaccio z buraka z serem feta* i pieprzem młotkowanym (*wegetariańskie, również wegańskie*).

- Zupa:** **15 zł. / os.**
- Staropolski rosół z makaronem,
 - Królewski bulion z kulkami mięsnymi,
 - Krem pomidorowo warzywny z krewetką,
 - Zupa serowa z klopsikami,
 - Zupa z dyni z kurczakiem i migdałami (sezonowo),
 - Krem brokułowy z sezamem (*wegańskie, bez glutenu*),
 - Bulion warzywny z makaronem ryżowym (*wegańskie, bez glutenu*),
 - Krem borowikowy z groszkiem ptysiovym (*wegetariańskie*),
 - Consomme pomidorowe z ravioli ze szpinakiem (*wegetariańskie*).

Pierwsze danie gorące - oferujemy dwie opcje podania:

- **Serwis na półmiskach:** **60 zł. / os.**
3-4 rodzaje mięsa (2 porcje na osobę), 1-2 dodatki skrobiowe, 3 surówki

- **Serwis na talerzach:**
1 rodzaj mięsa (1 porcja na osobę), 1 dodatek skrobiowy, 3 surówki **35 zł. / os.**
2 rodzaje mięsa (2 porcje na osobę), 1 dodatek skrobiowy, 3 surówki **50 zł. / os.**

Propozycje mięsne:

- Schab czysty, ze śliwką lub morelą,
- Kieszonki schabowe z pieczarką i serem,
- Kotlet po australijski (z boczkiem, pomidorem i cebulą),
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonym pomidorem i mozzarellą,
- Kotlet po szwajcarsku (z serem i szynką),
- Roladki schabowe z kapustą kiszoną i boczkiem,
- Roladki drobiowe z brokułami i pieczarką,
- Indyk nadziewany warzywami,
- Roladki wołowe zawijane z boczkiem, cebulą i ogórkiem,
- Karkówka nadziewana papryką lub szpinakiem,
- Soczyste dramstiki w miodzie,
- Filet drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych,
- Kotlet z ciecierzycy (*wegetariańskie*),
- Cukinia faszerowana ryżem i warzywami (*wegańskie, bez glutenu*),
- Panierowany ser Camembert (*wegetariańskie*),
- Łosoś z grilla (*rybne*), (+5 zł.)

Dodatki skrobiowe:

- Ziemniaki z masłem i koperkiem,
- Frytki,
- Kluski śląskie,
- Kulki lub bezy ziemniaczane.

Surówki (do wyboru 3 pozycje):

- Kapusta: biała, pekińska, zasmażana lub włoska duszona,
- Seler z kokosem i rodzynkami,
- Warzywa gotowane na parze z masłem,
- Marchewka z chrzanem lub mandarynkami,
- Mizeria,
- Ćwikła.

Deser:

15 zł. / os.

- Lody z owocami i musami,
- Banany w karmelu z lodami śmietankowymi,
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i bitą śmietaną,
- Pieczone jabłko z konfiturą w sosie waniliowym,
- Panna Cotta z owocami i bitą śmietaną,
- Gruszka w soku pomarańczowym z lodami i bitą śmietaną.
- Sorbet z owocami (*wegańskie*),
- Gruszka w soku pomarańczowym z sorbetem (*wegańskie*).

Kolejne dania ciepłe:

*W zależności od Państwa preferencji, w trakcie spotkania możemy serwować dowolną ilość ciepłych posiłków.
W cenę kolejnego dania ciepłego wlicza się uzupełnienie zimnej płyty, słodkiego bufetu oraz napoi).*

25 zł. / os.

- Bogracz,
- Żurek staropolski,
- Barszcz czerwony (kapuśniaczki, paszteciki, krokiety, ptysie z pieczarkami),
- Zupa z soczewicy (*wegańskie*).
- Wołowina w borowikach,
- Gołąbki w sosie pomidorowym (*również wegańskie, bez glutenu*),
- Boeuf strogonow.

30 zł. / os.

- Roladka wieprzowa z bekonem i serem feta podawana z kluskami śląskimi i białą kapustą,
- Grillowana pierś z kurczaka z ananasek i serem żółtym, babką ziemniaczaną i surówką pekińską,
- Karkówka nadziewana szpinakiem i czosnkiem z kluskami śląskimi i marchewką na ostro,
- Kurczak w sosie beszamelowym z ryżem i czerwoną kapustą,
- Udziec z kurczaka nadziewany warzywami z ryżem oraz surówką Coleslaw,
- Sakiewki ze schabu nadziane pieczarką z ziemniakami opiekanykmi i kapustą modrą,
- Pieczona szynka kulka z babką ziemniaczaną i kapustą zasmażaną.
- Kotlet a'la Sezam z bezami ziemniaczanykmi i kapustą pekińską,
- Roladka z polędwiczki nadziewana śliwką z kopytkami i marchewką z chrzanem,
- Udko faszerowane pieczarką z frytkami i surówką wiosenną,
- Miruna w brokułowym błaszczyku (*rybne*),
- Risotto z warzywami (*wegetariańskie*),
- Papryka faszerowana zapiekana z serem żółtym (*wegetariańskie*),
- Kotlet warzywny z frytkami i surówką (*wegańskie*).

35 zł. / os.

- Łosoś w sosie ziołowym z ryżem i bukietem warzyw z pary,
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z boczkiem z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą.

Dania dla dzieci:

25 zł. / os.

- Nugetsy z frytkami i surówką z białej kapusty,
- Filet z grilla zapiekany serem żółtym z bużkami ziemniaczanykmi, kapusta pekińska.

Płyta zimna (do wyboru 4 pozycje):

45 zł. - 60 zł. / os.

- Półmisek mięs, wędlin i pasztetów pieczonych,
- Kurczak w galarecie,
- Półmisek różności (rolady serowe i szpinakowe, mix serów),
- Conchiglioni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,
- Rollsy z ciasta francuskiego z nadzieniem,
- Wrapsy z kurczakiem,
- Śliwki suszone owinięte boczkiem,
- Paluszki krabowe z sosem czosnkowym,
- Zwijane śledziki z warzywami na cebulce w śmietanie,
- Ryba marynowana po węgiersku.

Salatki (do wyboru 2 pozycje):

- Tradycyjna sałatka jarzynowa (marchew, seler, pietruszka, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, cebula, jabłko, sos majonezowy),
- Sałatka z kurczakiem i ananasem (kurczak gotowany, ananas, makaron ryżowy, słonecznik, sos majonezowy),
- Sałatka brokułowa z dipem czosnkowym (brokuły, jajko, pieczarki, pomidor, kukurydza, sos czosnkowy),
- Sałatka grecka w sosie ogrodowym (sałata, pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki, ser feta),
- Sałatka z selera (seler, szynka, ser żółty, por, jabłko, kukurydza, sos majonezowy),
- Sałatka z tuńczykiem (sałata lodowa, tuńczyk, pomidor, jajko, cebula),
- Sałatka z selerem naciowym (kurczak, winogrono, seler, ananas, curry, prażone płatki migdałów),
- Sałatka gyros (kapusta pekińska, cebula czerwona, ogórek korniszon, smażone mięso drobiowe, sos majonezowo-ketchupowy),
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (sałata, smażony filec z kurczaka, smażona papryka, ser camembert, sos musztardowo-miodowo-winny),
- Sałatka z tortellini (pieczarki, kukurydza, papryka, ogórek, tortellini),
- Sałatka z melonem i rukolą (rukola, melon, ser mozzarella, pomidorki koktajlowe, prażony słonecznik, sos miodowo-musztardowy),
- Sałatka z granatem i kurczakiem (kurczak, granat, sałata pekińska, por, groszek, jabłko).

Płyta zimna serwis na bufecie szwedzkim – 45 zł. / os., podanie na półmiskach do stołów – 60 zł. / os.

Przekąski dla dzieci:

15 zł. / os.

- ciastka, rurki, babeczki, wafelki, galaretki, owocowe, popcorn, paluszki, szaszłyki z żelków, chipsy.

Napoje ciepłe i zimne:

- Soki 100% owocowe (pomarańczowy i jabłkowy), woda źródlana z miętą i cytryną, woda gazowana, kawa, herbata **30 zł. / os.**
- Pepsi, Tymbarki, soki 100% owocowe (pomarańczowy i jabłkowy), woda źródlana z miętą i cytryną, woda gazowana, kawa, herbata **45 zł. / os.**

Wyroby cukiernicze i owoce:

- **Ciasta** (min. 10 różnych rodzajów) i ciasteczka, owoce **35 zł. – 45 zł. / os.**

Wyroby cukiernicze z owocami na bufecie szwedzkim – 35 zł. / os., podanie na paterach do stolów – 45 zł. / os.

- **Tort** w smakach: tiramisu, 3bit, jogurtowo-owocowy, śmietankowy, czekolada z wiśnią, czekolada z maliną, migdałowiec, orzechowy, owoce lata, szarlotka, Kinder Bueno, cytrynowy, karmel porzeczką, kawa malina, egzotyczny, białe michałki z wiśnią, jagoda cytryna lub dowolny smak na Państwa życzenie. Oferujemy również tort muffinkowy, ptysiowy lub mini bezy. *Wycena indywidualna*
- **Paczki z ciastami na pożegnanie Gości** 40 zł. / szt.
- Podziękowania dla Gości przy nakryciu: makaroniki (2 szt.) 9 zł., lizak bezowy 4 zł., cake pops 9 zł., lód ciasteczkowy 12 zł.

Na Państwa życzenie przygotowujemy dodatkowo:

- **Stół wiejski** (całość): szynka pieczona z kością / prosiak, kiełbasa starowiejska, kabanosy, schab z pieca, boczek drwala, pasztet, salceson galicyjski, rolada faszerowana, schab faszerowany, karkówka pieczona, polędwiczka wędzona, żeberka wędzone, słonina wędzona, spyrka z cebulką, smalec, ogórki kiszane, grzybki marynowane, deska serów, sałatka Caprese, proziaki, masełko czosnkowe, chleb wiejski, na gorąco: żurek i dwa rodzaje pierogów – 30 zł / os.
- **Stół śródziemnomorski** (całość): łosoś faszerowany, pstrągi faszerowane, kamaboko z kraba, kalmary panierowane, terriny, różyczki z łososiem wędzonym z sosami, krewetki koktajlowe, sushi, deska serów, selekcja wędlin, masło oliwkowe, pasta z pieczonych pomidorów, oliwki, antipasti, pieczone bagietki, paluszki grissini, na gorąco: zupa krem, makaron w dwóch wersjach: mięsnej i wegetariańskiej - 35 zł / os.



- **Słodki stół** w dwóch wariantach:
 - Wersja podstawowa: desery malinowa chmurka, czarny las, Panna Cotta kokosowa z mango, brzoskwiński, truskawka-pistacja, Beza Pavlova, cake pop czekoladowo-kokosowy, pyś owocowy, rurka orzech laskowy, lód jabłkowy wanilia cynamon, muffinka cytrynowa, muffina Kinder Bueno – od 2800 zł.
 - Wersja rozszerzona: wersja podstawowa + ciasta, brownie, makaroniki, monoporcja czekolada mango, Paris Brest pistacjowy, sernik pistacjowy, mini tarta adwokatowa, ciastka orzechowe z Nutellą – od 4200 zł.
 - Dodatki: wieża Raffaello 250 zł, wieża makaroników 400 zł, sztaluga z donutami 300 zł.
- **Fontannę czekoladową** wraz z przekąskami – 900 zł + 5 zł / os.
- **Animacje dla dzieci (3h) w trzech wariantach:**
 - Zabawa z dziećmi – 800 zł
 - Zamek dmuchany (1 atrakcja) – 800 zł
 - Zamki dmuchane (2 atrakcje) - 1200 zł
 - **PAKIET zabawa z dziećmi + 2 zamki dmuchane – 2100 zł**
 - Dodatkowo: malowanie twarzy + 500 zł, stanowisko z popcornem + 500 zł, stanowisko z watą cukrową + 600 zł

Imprezy rozliczamy korzystnie dla kontrahentów, uwzględniając koszty. Dzieci do lat 8 – połowa ceny; dzieci do lat 3 – bezpłatnie. Wszystkie nieskonsumowane produkty zostają spakowane i zwrócone Państwu.

Dekoracja sali (pokrowce na krzesła, serwety, żywe kwiaty na stołach, świece i inne akcenty kolorystyczne w wybranym przez Państwa kolorze) oraz profesjonalna obsługa kelnerska oraz porządkowa przez cały czas trwania Przyjęcia GRATIS.

W celu ustalenia terminu organizacji spotkania i wstępnej rezerwacji prosimy o kontakt pod numerem telefonu 14 672 45 11 lub drogą elektroniczną machowa@sezam-hotel.pl. Ostateczne potwierdzenie rezerwacji wiąże się z podpisaniem umowy i wpłatą 500 zł zadatku, który następnie jest odpisany od rachunku za wydarzenie. Pozostałą część należności płacicie Państwo dopiero po odbyciu się spotkania.

Więcej informacji oraz zdjęcia lokalu dostępne są pod adresami:

www.machowa.sezam-hotel.pl

www.facebook.com/HotelSezamMachowa

Zapraszamy!

Hotel*** Restauracja Sezam
Machowa 178, 39 - 220 Pilzno
Tel. + 48 14 672 45 11
machowa@sezam-hotel.pl