# 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 oddzielna Salą Balową,
- Salę Kameralną na I piętrze (mogąca 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.

HOTEL Sezam

***- 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 określacie 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.

**Zupa:** **20 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 ptysiowym *(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 pieczony: ze śliwką / z morelą / bez nadzienia (do wyboru),
- Kieszonki schabowe z pieczarką i serem,
- Kotlet po australijsku (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 warzywny *(wegetariańskie),*
- Cukinia faszerowana ryżem i warzywami *(wegańskie, bez glutenu),*
- Panierowany ser Camembert *(wegetariańskie),*
- Łosoś z grilla *(rybne),* (+5 zł.)

**Dodatki skrobiowe:**

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

**Surówki (do wyboru 3 pozycje):**

- Kapusta: biała / pekińska / zasmażana / włoska duszona (do wyboru),
- Seler z kokosem i rodzynkami,
- Warzywa gotowane na parze z masełkiem,
- Marchewka z chrzanem / z mandarynkami (do wyboru),
- Mizeria,
- Ćwikła.

**Deser:** **18 zł. / os.**

- Lody z owocami i musami,
- Banany w karmelu z lodami śmietankowymi,
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i bitą śmietaną,
- Panna Cotta z owocami i bitą śmietaną,
- Gruszka w soku pomarańczowym z lodami i bitą śmietaną.

**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 napojów).***

**25 zł. / os.**

- Bogracz węgierski,
- Żurek staropolski,
- Barszcz czerwony z dodatkiem: paluch / kapuśniak / paszteciki / krokiet / ptyś z pieczarką i serem (do wyboru),
- Minestrone *(wegańskie)*.
- Wołowina w borowikach,
- Gołąbki w sosie pomidorowym *(również wegańskie, bez glutenu)*.

**30 zł. / os.**

- Roladka wieprzowa z bekonem i serem feta podawana z kluskami śląskimi i białą kapustą,
- Grillowana pierś z kurczaka z ananasem i serem żółtym, gratiną 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 Colesław,
- Sakiewki ze schabu nadziane pieczarką z ziemniakami opiekanymi i kapustą modrą,
- Kotlet a'la Sezam z bezami ziemniaczanymi 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)*,
- Burger 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 buźkami ziemniaczanymi, kapusta pekińska.

**Płyta zimna (do wyboru 4 pozycje):** **45 zł. - 60 zł. / os.**

- Półmisek mięs, wędlin i pasztetów pieczonych,
- Kurczak w galarecie,
- Półmisek rolad: ser żółty z salami, pieczarki z kurczakiem, szpinakowa z łososiem,
- Conchiglioni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,
- Rollsy z ciasta francuskiego z serem i szynką,
- Wrapsy z kurczakiem,
- Mini burgery,
- Śliwki suszone owinięte boczkiem,
- Nugetsy z kurczaka z sosem czosnkowym,
- Paluszki krabowe z sosem czosnkowym,
- Zwijane śledziki z warzywami na cebulce w śmietanie,
- Ryba marynowana po węgiersku.

**Sałatki (do wyboru 2 pozycje):**

- Tradycyjna sałatka jarzynowe (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 filet 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**: **20 zł. / os.**

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

**Napoje ciepłe i zimne:**

- Soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy), woda źródlana z miętą i cytryną, woda gazowana, kawa, herbata **35 zł. / os.**

- Pepsi, Pepsi Zero, 7Up Zero, Mirinda, wody smakowe, soki 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 stołów – 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 porzeczka, 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** *45 zł. / szt.*
- Podziękowania dla Gości przy nakryciu: makaroniki (2 szt.) 15 zł., lizak bezowy 15 zł,, cake pops 18 zł.

***

Na Państwa życzenie przygotujemy 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 kiszone, grzybki marynowane, deska serów, sałatka Caprese, proziaki, masełko czosnkowe, chleb wiejski, na gorąco: żurek i dwa rodzaje pierogów – 35 zł / os.
- **Stół śródziemnomorski (**całość): łosoś faszerowany, pstrągi faszerowane, kamaboko z kraba, kalmary panierowane, terriny, różyczki z łososia wędzonego 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 - 40 zł / os.

- **Słodki stół** w dwóch wariantach:
  - Wersja podstawowa: desery malinowa chmurka, czarny las, Panna Cotta kokosowa z mango, brzoskwiniowy, truskawka-pistacja, Beza Pavlova, cake pop czekoladowo-kokosowy, ptyś owocowy, rurka orzech laskowy, lód jabłkowy wanilia cynamon, muffinka cytrynowa, muffina Kinder Bueno – od 3500 zł.
  - Wersja rozszerzona: wersja podstawowa + ciasta, brownie, makaroniki, monoporacja czekolada mango, Paris Brest pistacjowy, sernik pistacjowy, mini tarta adwokatowa, ciastka orzechowe z Nutellą – od 5500 zł.
  - Dodatki: wieża Raffaello 250 zł, wieża makaroników 500 zł, sztaluga z donutami (20 szt.) 400 zł.
- **Fontannę czekoladową** wraz z przekąskami – 900 zł + 5 zł / os.
- **Animacje dla dzieci (3h) w trzech wariantach:**
  - Zabawa z dziećmi – 850 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 nieskonsumowany produkty zostają spakowane i zwrócone Państwu.

Dekoracja stołu (białe obrusy, białe pokrowce, serwety bankietowe, złote lub srebrne podtalerze, złote lub srebrne flakony z kompozycją z piór) oraz ścianka do zdjęć 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 1000 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!