



Oferta organizacji Przyjęcia Studniówkowego w Hotelu* Restauracji Sezam Machowa**

- O obiekcie -

Hotel 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. Zapewniamy przestronny, bezpłatny parking, dostępny także dla autokarów. Oferujemy bogate menu przy atrakcyjnej cenie, a także zapewniamy możliwość zamówienia dodatkowych usług. Posiadamy blisko 20 lat doświadczenia w organizowaniu imprez, które pozwoliło nam wyeliminować błędy, kontynuować dobre zwyczaje i nie popaść w rutynę.

Dysponujemy III-kondygnacyjną restauracją z nowoczesnym wystrojem wnętrza, co umożliwia zabawę przy dwóch rodzajach muzyki jednocześnie. Organizujemy zarówno wydarzenia duże do 500 osób jak i przyjęcia kameralne.

- Oferta -

Organizacja Studniówki w cenie 195 zł. za osobę obejmuje:

- Przywitanie lampką wina musującego,
- Kolację z przystawką i deserem,
- 2 kolejne gorące kolacje w trakcie trwania imprezy,
- Bufet z zakąskami na zimno i na ciepło,
- Ciasta, ciasteczka i owoce,
- Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń,
- Profesjonalną obsługę kelnerską oraz porządkową przez cały czas trwania Przyjęcia.

Kierowcy busów/autokarów oraz jeden opiekun z każdej klasy gratis.

- Propozycje menu -

Przedstawiamy propozycje menu z szerokim asortymentem różnorodnych potraw. Aby sprostać Państwa gustom i wymaganiom dania mogą być modyfikowane i dobierane zgodnie z życzeniem.

Przywitanie:

- Toast dla Gości – lampka wina musującego.

Przystawka (do wyboru jedyna pozycja):

- 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 (*również wegetariańskie**),
- Paszтет w cieście francuskim ze śliwką,
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, mozzarellą i parmezanem w sosie bazyliowym, (*wegetariańskie*),
- Carpaccio z buraka z serem feta* i pieprzem młotkowanym (*wegetariańskie, również wegańskie**).

Pierwsza kolacja (do wyboru jedyna pozycja):

- Kieszonki schabowe z pieczarką i serem,
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonym pomidorem i mozzarellą,
- Kotlet po szwajcarsku (z serem i szynką),
- Indyk nadziewany papryką i serem,
- Kotlet a'la Sezam (z papryką, cebulą, pieczarkami i serem żółtym),
- Kotlet z ciecierzycy (*wegetariańskie*),
- Cukinia faszerowana ryżem i warzywami (*wegańskie, bez glutenu*),
- Panierowany ser Camembert (*wegetariańskie*).

Podawane z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej.

Deser (do wyboru jedyna pozycja):

- Lody z owocami i musami,
- Banany w karmelu z lodami śmietankowymi,
- Sernik na musie owocowym,
- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną,
- Gruszka w soku pomarańczowym z lodami i bitą śmietaną.

Druga kolacja (do wyboru jedyna pozycja):

- Polędwiczka drobiowa w panko z frytkami i surówką,
- Roladka wieprzowa z bekonem i serem feta podawana z kluskami śląskimi i białą kapustą,
- Roladka drobiowa nadziewana pieczarką i brokułami z ryżem i surówką z marchewki,
- Papryka faszerowana zapiekana z serem żółtym (*wegetariańskie*),
- Sznycel wegański z frytkami i surówką (*wegańskie, bez glutenu*).



Trzecia kolacja (do wyboru jedna pozycja):

- Bogracz węgierski (zupa gulaszowa),
- Barszcz czerwony z paluszkami (*również wegetariański*),
- Żurek,
- Zupa serowa z klopsikami,
- Zupa hiszpańska z kielbasą chorizo,
- Zupa z soczewicy (*wegańskie*).

Zakąski na bufecie szwedzkim (do wyboru 4 pozycje):

- Wędliny tradycyjne i wędzone,
- Półmisek różności (rolady serowe i szpinakowe, mix serów),
- Wrapsy z kurczakiem (*również wegetariańskie*),
- Tartinki (kolorowe kanapeczki) (*również wegetariańskie, wegańskie*),
- Conchiglioni ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem grana padano (*wegetariańskie*),
- Babeczki z sałatką jarzynową (*wegetariańskie*),
- Mini burgery (*również wegetariańskie, wegańskie*),
- Koreczki (*również wegetariańskie, wegańskie*),
- Sushi.

Oraz:

- Sałatki: grecka w sosie ogrodowym (*wegetariańska*) i gyros,
- Na ciepło: nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych z sosem czosnkowym.
- Ciasta, kruche ciasteczka i owoce.

Słone przekąski (chipsy, paluszki) na stołach.

Napoje ciepłe i zimne (bez ograniczeń): soki 100% owocowe jabłkowy i pomarańczowy, Pepsi, napoje smakowe, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata.

W celu ustalenia terminu organizacji Przyjęcia Studniówkowego 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 zadatku, który następnie jest odpisany od rachunku za Studniówkę. Pozostałą część należności płacicie Państwo dopiero po odbyciu się Przyjęcia.

Więcej informacji oraz zdjęcia lokalu dostępne są pod adresami:

www.machowa.sezam-hotel.pl
www.facebook.com/HotelSezamMachowa
instagram: sezammachowa

Zapraszamy!

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

3