



ZINAR
CASTLE

KRAKÓW

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

OFERTA NA 2025



SZANOWNI PAŃSTWO

Planujecie wyjątkowe przyjęcie komunijne dla swojego dziecka?

Zinar Castle to idealne miejsce, by uczynić ten dzień niezapomnianym!

Malownicze widoki, które otaczają nasz zamek, stanowią doskonałą scenerię dla rodzinnych zdjęć, a wykwintne menu zadowoli nawet najbardziej wymagających gości.

Zapewniamy elegancką atmosferę, profesjonalną obsługę i niezapomniane wspomnienia.

Zorganizuj wyjątkowe przyjęcie w Zinar Castle – magicznym miejscu na szczególne okazje!





MENU

Wariant I - cena 299 zł/os.

Przystawka

(jedna opcja do wyboru)

Tatar z łososia wędzonego, mikro zioła, salsa verde, grissini
Pasztet z dziczyzny, żurawina, piklowana cebul

Zupa

(jedna opcja do wyboru)

Rosół wołowo-kaczy, makaron domowy
Krem z buraków, mleko kokosowe, chilli, imbir

Danie główne

(jedna opcja do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe, szynka dojrzewająca, puree
musztardowe, marchew pieczona, sos winny
Filet z kaczki, puree z marchwi i imbiru, ziemniak konfitowany,
grostek cukrowy, sos żurawinowy

Deser

(jedna opcja do wyboru)

Tarta czekoladowa, cremoux 70%, słony karmel, owoce
Panna cotta lawendowa, coulisz owoców leśnych

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



MENU

Wariant II - cena 329 zł/os.

Przystawka

(jedna opcja do wyboru)

Burak, twaróg wędzony, czarna porzeczka
Płatki wołowiny, rukola, balsamico

Zupa

(jedna opcja do wyboru)

Krem z kalafiora, masło orzechowe, oliwa
Szafranowy krem z selera

Danie główne

(jedna opcja do wyboru)

Ligawa wołowa wolno gotowana, ziemniaki św. Anny,
młoda marchew, fasolka zielona, sos winny
Dorsz, chorizo, pasternak, warzywa sezonowe, sos z zielonej herbat

Deser

(jedna opcja do wyboru)

Mus marakuja, żel z prosecco, ziemia migdałowa, owoce
Dekonstrukcja tiramisu

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

MENU DZIECIĘCE

Przystawka

Tramezzini, szynka, ser

Zupa

Rosół domowy, makaron

Danie główne

Kurczak zagrodowy, ziemianki, mizeria

Deser

Szarlotka z lodami

Napoje

Herbata, woda mineralna, soki owocowe

Bufet zimny - cena 189 zł/os.

Wędliny i mięsa pieczone

Wybór serów lokalnych twardych i miękkich z owocami i orzechami

Galaretka drobiowa

Pasta z pstrąga ojcowskiego z kolendrą i chili

Sałatka kurdyjska z czarnej soczewicy, suszonych pomidorów i avocado

Sałatka nicejska z tuńczykiem marynowanym i jajkiem przepiórczym

Mix sałat z sezonowymi warzywami

Śledź w oleju lnianym z cebulą i jabłkiem

Mozzarella, pomidorki koktajlowe, dressing pomidorowy i bazylija

Tarta z boczkiem, serem bursztyn i natką pietruszki

Tarta z suszonymi pomidorami i szpinakiem

Sosy, dipy, oliwa, masło

Pieczywo na zakwasie

Bufet słodki - cena 55 zł/os.

Sernik baskijski

Szarlotka z cynamonem

Ciasto czekoladowe

Owoce sezonowe



ZAPEWNIAMY

Profesjonalną obsługę kelnerską
Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

DODATKOWO OFERUJEMY

Napoje gazowane **25 zł/os.**

Tort - od 45 zł/osoba

Dzieci do lat 3 bez świadczeń - bezpłatnie,
Dzieci między 3 - 7 rokiem życia 75% ceny menu

INFORMACJE DODATKOWE

Czas trwania przyjęcia: (obiad do 4 godz. | obiad + bufet do 5 godz.
obiad + bufet + ciepłe danie do 6 godz.)

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.

Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

IMPREZY@ZRHOTELE.PL

+ 48 784 084 000

+ 48 731 642 416

+ 48 606 268 494

+ 48 606 730 114

www.zrhotele.pl