

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA

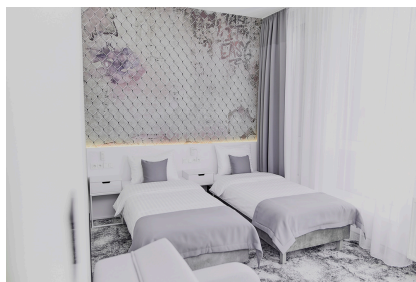
ŻYRARDÓW UL. MAZOWIECKA 17

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI

HOTEL TULIP INN
RESTAURACJA FARBIARNIA

O NAS

**Przyjęcia nawet
dla 250 osób**



Hotel Tulip Inn Żyrardów to nowoczesny obiekt który posiada zaplecze bankietowe na uroczystości nawet dla 200 osób. W Hotelu znajduje się: • 66 pokoi o standardzie 3*, w tym apartament z jaccuzzi • Restauracja Farbiarnia posiada **5 wielofunkcyjnych sal o powierzchni od 27 m² do 217 m²**, które mogą stanowić salę bankietową mieszczącą ok 200-250 Gości. Przestrzeń znakomicie sprawdza się na duże bankiety ale również na mniejsze kameralne spotkania.



SALE BANKIETOWE

Do Państwa dyspozycji oddajemy **3 sale bankietowe** na przyjęcia do **150 osób** oraz 2 sale dla 15 osób bądź sala połączona z atresolą, na której można zorganizować przyjęcia dla 250 osób .

Oferta obowiązuje dla grup powyżej 35 osób*

*poniżej 35 osób dopłata do wynajmu sali: 1300zł. Istnieje możliwość organizacji dwóch mniejszych przyjęć wspólnie na jednej sali z zachowaniem odrębnego menu, obsługi i bufetów (sala bez dopłaty za wynajem

W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY :

- **Dekorację stołów:** zastawa, obrusy, podtalerze, serwetki bankietowe, świece i świeczniki, pokrowce na krzesła, dekoracje kwiatowe
- Wybrana sala na wyłączność do 6h (przedłużenie wynajmu Sali - 800zł/h)
- Opieka koordynatora imprezy
- Obsługa kelnerska dostosowana do liczby Gości
- Szatnia i parking dla Gości
- Upominek- niespodzianka dla Gości (dotyczy uroczystości Komunii i Chrzcin)



	PAKIET 1 215PLN	PAKIET 2 255PLN	PAKIET 3 295PLN
ZUPA	1 ZUPA	1 ZUPA	2 DO WYBORU
DANIE GŁÓWNE	1 SERWOWANE LUB DWA NA PÓLMISKACH W PROPORCJACH 50/50	1 SERWOWANE LUB DWA NA PÓLMISKACH W PROPORCJACH 50/50	<ul style="list-style-type: none"> • 1 SERWOWANE LUB DWA NA PÓLMISKACH W PROPORCJACH 50/50 • DRUGIE DANIE JEDNOGARNKOWE
BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK	<ul style="list-style-type: none"> • 4 PRZYSTAWKI • 2 SAŁATKI • DODATKI, MARYNATY 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 PRZYSTAWEK • 3 SAŁATKI • DODATKI, MARYNATY 	<ul style="list-style-type: none"> • 8 PRZYSTAWEK • 4 SAŁATKI • DODATKI, MARYNATY
BUFET CIAST I DESERÓW	<ul style="list-style-type: none"> • 3 RODZAJE CIASTA • KROJONE OWOCE 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 RODZAJE CIASTA • KROJONE OWOCE 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 RODZAJÓW CIASTA • KROJONE OWOCE
NAPOJE - BEZ LIMITU	<ul style="list-style-type: none"> • KAWA, HERBATA, WODA, KOMPOT, SOKI 	<ul style="list-style-type: none"> • KAWA, HERBATA, WODA, KOMPOT, SOKI 	<ul style="list-style-type: none"> • KAWA, HERBATA, WODA, KOMPOT, SOKI • NAPOJE GAZOWANE
DODATKOWY DESER			<ul style="list-style-type: none"> • DESER SERWOWANY LUB TORT

WYBIERZ DANIA:

PAKIET I

• Cena 215 PLN/os.

PRZYSTAWKI (zimne w bufecie)

- Wybór pieczonych mięs (karkówka, schab, boczek)
- Śledzie na 3 sposoby (w musztardzie dijon, w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem)
- Pomidory z mozzarellą i sosem
- Nóżki wieprzowe w galarecie
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i oregano
- Sałatka cesar z parmezanem i grzankami
- Dodatki i marynaty oliwki marynowane, korniszony, marynowane grzyby leśne, chrzan, ćwikła, musztarda
- Świeżo wypiekane chleby i bułki

ZUPA SERWOWANA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem pomidorowy z grzankami

DLA DZIECI

- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki

DANIA GŁÓWNE ZUPA SERWOWANA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem pomidorowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

(2 dania do wyboru w proporcji 50/50) •

- Grillowana pierś kurczaka, puree ziemniaczane, grillowane warzywa, sos tymiankowy • Wolno pieczona karkówka, sos pieczeniowy, kluski śląskie, fasolka szparagowa
- Pieczona łopatką wieprzowa, sos grzybowy, kopytka, zasmażane buraki
- Duszone żeberka wieprzowe w piwie, pieczone ziemniaki, pieczone warzywa korzeniowe, sos pieczeniowy
- Rumsztyk wieprzowy z duszoną cebulą, gotowane ziemniaki, gotowany mix warzyw
- Smażony karmazyn, pieczone ziemniaki, fasolka szparagowa
- Pieczony filec z miruny, frytki, glazurowana marchew miodem

LUB SERWOWANE INDYWIDUALNE (1 do wyboru)

- Noga kaczki confit, karmelizowana gruszka, puree ziemniaczane, żurawina
- Polędwiczka wieprzowa, puree ziemniaczane, gotowane warzywa, sos rozmarynowy
- Pieczony filec łososia, puree z dyni, smażone grzyby shimeji, salsa z awokado
- Gnocchi z palonym masłem, parmezan, orzechy, rukola

BUFET SŁODKI

- Sernik z białej czekolady na kakaowym spodzie
- Tradycyjna szarlotka z cynamonem
- Ciasto marchewkowe •
- Krojone owoce

NAPOJE: Soki, kompot owocowy, woda, kawa, herbata



WYBIERZ DANIA: **PAKIET II**

• Cena 255 PLN/os.

PRZYSTAWKI (zimne w bufecie)

- Wybór pieczonych mięs (karkówka, schab, boczek)
- Śledzie na 3 sposoby (w musztardzie dijon, w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem)
- Pomidory z mozzarellą i sosem
- Nóżki wieprzowe w galarecie
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i oregano
- Sałatka cesar z parmezanem i grzankami
- Włoska z szynką parmeńską, mozzarellą, suszonymi pomidorami i rukolą
- Dodatki i marynaty oliwki marynowane, korniszony, marynowane grzyby leśne, chrzan, ćwikła, musztarda
- Świeżo wypiekane chleby i bułki

DLA DZIECI (1 do wyboru)

- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Naleśniki z serem i owocami

ZUPA SERWOWANA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem pomidorowy z grzankami



DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

(2 do wyboru w proporcji 50/50)

- Grillowana pierś kurczaka, puree ziemniaczane, grillowane warzywa, sos tymiankowy
- Wolno pieczona karkówka, sos pieczeniowy, kluski śląskie, fasolka szparagowa
- Pieczona łopatką wieprzowa, sos grzybowy, kopytka, zasmażane buraki
- Duszone żeberka wieprzowe w piwie, pieczone ziemniaki, pieczone warzywa korzeniowe, sos pieczeniowy
- Rumszyk wieprzowy z duszoną cebulą, gotowane ziemniaki, gotowany mix warzyw
- Smażony karmazyn, pieczone ziemniaki, fasolka szparagowa
- Pieczony filet z miruny, frytki, glazurowana marchew miodem

LUB SERWOWANE INDYWIDUALNE (1 do wyboru)

- Noga kaczki confit, karmelizowana gruszka, puree ziemniaczane, żurawina
- Polędwiczka wieprzowa, puree ziemniaczane, gotowane warzywa, sos rozmarynowy
- Pieczony filet łososia, puree z dyni, smażone grzyby shimeji, salsa z awokado
- Gnocchi z palonym masłem, parmezan, orzechy, rukola (1 do wyboru)

BUFET SŁODKI

- Sernik z białej czekolady na kakaowym spodzie
- Tradycyjna szarlotka z cynamonem
- Ciasto marchewkowe
- Krojone owoce

NAPOJE: Soki, kompot owocowy, woda, kawa, herbata

WYBIERZ DANIA: **PAKIET III**

• Cena 295 PLN/os.

PRZYSTAWKI (zimne w bufecie)

Wybór pieczonych mięs (karkówka, schab, boczek)

- Śledzie na 3 sposoby (w musztardzie dijon, w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem)
- Pomidory z mozzarellą i sosem
- Nóżki wieprzowe w galarecie
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną
- Plastry marynowanego łososa z sosem chrzanowym
- Talerz serów twardych i pleśniowych
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i oregano
- Sałatka cesar z parmezanem i grzankami
- Włoska z szynką parmeńską, mozzarellą, suszonymi pomidorami i rukolą
- Ziemniaczana z kiełbasą, koprem, musztardą i czerwoną cebulą
- Dodatki i marynaty: oliwki marynowane, korniszony, marynowane grzyby leśne, chrzan, czwikła, musztarda
- Świeżo wypiekane chleby i bułki

DLA DZIECI (1 do wyboru)

- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Naleśniki z serem i owocami

BUFET SŁODKI

- Sernik z białej czekolady na kakaowym spodzie
- Tradycyjna szarlotka z cynamonem
- Ciasto marchewkowe
- Amerykańskie czekoladowe brownie
- Włoskie tiramisu nasączone kawą i likierem amaretto • Krojone owoce



DANIA GŁÓWNE ZUPA SERWOWANA (2 do wyboru 50/50)

- Rosół z makaronem
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem pomidorowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (2 do wyboru w proporcji 50/50)

- Grillowana pierś kurczaka, puree ziemniaczane, grillowane warzywa, sos tymiankowy
- Wolno pieczona karkówka, sos pieczeniowy, kluski śląskie, fasolka szparagowa
- Pieczona łopatką wieprzowa, sos grzybowy, kopytka, zasmażane buraki
- Duszone żeberka wieprzowe w piwie, pieczone ziemniaki, pieczone warzywa korzeniowe, sos pieczeniowy
- Rumsztyk wieprzowy z duszoną cebulą, gotowane ziemniaki, gotowany mix warzyw
- Smażony karmazyn, pieczone ziemniaki, fasolka szparagowa
- Pieczony filet z miruny, frytki, glazurowana marchew miodem

LUB SERWOWANE INDYWIDUALNE (1 do wyboru)

- Noga kaczki confit, karmelizowana gruszka, puree ziemniaczane, żurawina
- Polędwiczka wieprzowa, puree ziemniaczane, gotowane warzywa, sos rozmarynowy
- Pieczony filet łososa, puree z dyni, smażone grzyby shimeji, salsa z awokado
- Gnocchi z palonym masłem, parmezan, orzechy, rukola

PAKIET III

II DANIE JEDNOGARNKOWE (1 do wyboru)

- Gulasz węgierski z wieprzowiną, warzywami i ostrą papryką
- Solianka z wędzonką, ogórkiem kiszonym i kwaśną śmietaną
- Wołowina po burgundzku z czerwonym winem i rozmarynem
- Beef stroganoff z musztardą dijon i pieczarkami
- Pierogi z mięsem polane okrasą ze smażonego boczku i cebuli
- Smażone pierogi ruskie ze smażoną cebulą
- Pierogi z twarogiem i borowikami podane z kwaśną śmietaną
- Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi na półmiskach

DESER SERWOWANY

- Tort
- Lody semifredo z sosem i owocami
- Beza z kremem mascarpone, sosem i owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i owocami

NAPOJE

- Soki, kompot owocowy, woda, kawa, herbata, **Napoje gazowane**



TORT:

Własny - opłata serwisowa 20zł/os.

Tradycyjny-z naszej cukierni (smaki do wyboru) - 30zł/os.

DODATKOWO PŁATNE:

- Wódka (Luksusowa, Absolut, Finlandia - 80zł/0,5l
- Wino białe/czerwone – 60zł/0,75l
- Alkohol własny- opłata korkowa - 40zł/os. dorosła
- Przekąski zimne w stole - dopłata 20zł/os.
- Napoje gazowane (dot. pakietu 1 i 2) - 20zł/os.
- Pierogi serwowane (6szt/os) na półmiskach - 30zł/os.
- **Grill w ogrodzie** - cena ustalana indywidualnie
- Barszcz czerwony z uszkami - 23zł/os .
- Dekoracje ścianki, balony, girlanda z napisem - wycena indywidualna
- Wynajem rzutnika oraz ekranu – 300zł
- Nagłośnienie (kolumna i muzyka od hotelu) – 300 zł
- **Noclegi ze śniadaniem dla Gości - cena 339zł/pokój 2-os**



USŁUGI DODATKOWE



OFERTA GRILLOWA

WYCENA INDYWIDUALNA

ANIMACJE DLA DZIECI

WYCENA INDYWIDUALNA

**TATAR WOŁOWY (100G/OS) NA
PÓLMISKACH - 35ZŁ/OS.**

**BUFET SUSHI - 40ZŁ/OS,
6-7SZT/OS**

- **FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI
DLA 30-50 OSÓB
(OFERTA DLA 30 OS.- 600 ZŁ/3H;
DLA 50 OS. - 1000 ZŁ/3H)
OBEJMUJE OWOCE SEZONOWE, PIANKI,
MINI CIASTECZKA)**

**WARSZTATY KULINARNE
PODCZAS PRZYJĘCIA I INNE
ATRAKCJE**



Tulip Inn
HOTEL

REZERWACJE

BANKIETY@INSTALEKSHOTELE.PL

SALES@TULIPINNZYRARDOW.COM

+48 575 529 999

EVENTY@INSTALEKSHOTELE.PL

+48 729 054 444