

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2026



eventy@instalekshotele.pl
+48 729 054 444

bankiety@instalekshotele.pl
+48 575 529 999



W CENIE PAKIETU

Do Państwa dyspozycji oddajemy 3 sale bankietowe na przyjęcia do 120 osób oraz 2 sale dla 15 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 oddzielnego menu, obsługi i bufetów (sala bez dopłaty za wynajem)

Dzieci do lat 4 - bezpłatnie

Dzieci w wieku 5-12 lat - 50% ceny pakietu

W ramach pakietu:

- Dekoracja 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)

TORT

- Własny - opłata serwisowa 20zł/os.

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

DODATKOWO PŁATNE

Napoje -ceny specjalne

- Wódka (Luksusowa, Absolut, Finlandia - 80zł/0,5l
- Wino białe/czerwone - 60zł/0,75l
- Alkohol własny- opłata korkowa - 40zł/os. dorosła
- Napoje gazowane (dot. pakietu 1 i 2) - 20zł/os.

Dodatkowe usługi:

- Przekąski zimne w stole -dopłata 20zł/os.
- Tatar wołowy (100g/os) na półmiskach - 35zł/os.
- Pierogi serwowane (6szt/os) na półmiskach - 30zł/os.
- Grill w ogrodzie - cena ustalana indywidualnie
- Bufet sushi - 40zł/os, 6-7szt/os
- Barszcz czerwony z uszkami - 23zł/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)
- Dekoracje
ścianki, balony, girlanda z napisem - wycena indywidualna
- Animacje dla dzieci - 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

PAKIET I

215PLN/os

2 dania gorące serwowane

- jedna zupa
- danie główne:
jedno danie serwowane
lub dwa dania na półmiskach
(w proporcjach 50/50)

Bufet zimnych przystawek

- 4 przystawki
- 2 sałatki
- dodatki, marynaty

Bufet ciast i deserów

- 3 rodzaje ciasta
- krojone owoce

Napoje - bez limitu

- kawa, herbata, woda, kompot, soki

PAKIET II

255PLN/os

3 dania gorące serwowane

- jedna zupa
- danie główne:
jedno (serwowane)
lub dwa (na półmiskach w proporcjach 50/50)
- drugie danie jednogarnkowe

Bufet zimnych przystawek

- 6 przystawek
- 3 sałatki
- dodatki, marynaty

Bufet ciast i deserów

- 4 rodzaje ciasta
- krojone owoce

Napoje - bez limitu

- kawa, herbata, woda, kompot, soki

PAKIET III

295PLN/os

3 dania gorące serwowane

- zupa - 2 do wyboru
- danie główne:
jedno (serwowane)
lub dwa (na półmiskach w proporcjach 50/50)
- drugie danie jednogarnkowe

Bufet zimnych przystawek

- 8 przystawek
- 4 sałatki
- dodatki, marynaty

Deser serwowany lub TORT

Bufet ciast i deserów

- 5 rodzajów ciasta
- krojone owoce

Napoje - bez limitu

- kawa, herbata, woda, kompot, soki
- napoje gazowane



PAKIET I

215PLN/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 cezar z parmezanem i grzankami
 - Dodatki i marynaty
oliwki marynowane, korniszony, marynowane grzyby leśne, chrzan, ćwikła, musztarda
- Świeżo wypiekane chleby i bułki

DLA DZIECI

- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki

BUFET SŁODKI

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

NAPOJE

Soki, kompot owocowy, woda, kawa, herbata

DANIA GŁÓWNE

ZUPA SERWOWANA (1 do wyboru)

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

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH (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 łopatka 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 łososia, puree z dyni, smażone grzyby shimeji, salsa z awokado
- Gnocchi z palonym masłem, parmezan, orzechy, rukola

PAKIET II

255PLN/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

BUFET SŁODKI

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

NAPOJE

Soki, kompot, woda, kawa, herbata

DANIA GŁÓWNE

ZUPA SERWOWANA

(1 do wyboru)

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

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

(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 łopatka 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 łososia, puree z dyni, smażone grzyby shimeji, salsa z awokado
 - Gnocchi z palonym masłem, parmezan, orzechy, rukola

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

PAKIET III

295PLN/os

PRZYSTAWKI

(zimne w bufecie)

- Wybór pieczonych mięs (karkówka, schab, boczek)
 - Sledzie 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, ćwikła, 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 PÓŁMISKACH

(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 łopatka 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

295PLN/os

DESER SERWOWANY

(1 do wyboru)

- 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

II DANIE JEDNOGARNKOWE (1 do wyboru) lub pierogi na półmiskach

- 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

Tulip Inn
HOTEL

www.tulipinnzyrardow.com