



COLOSEUM  
*Hotel & Restauracja*



OFERTA  
CHRZEST



[www.hotelcolosem.pl](http://www.hotelcolosem.pl)



Szanowni Państwo,

Oddajemy w Wasze ręce katalog z menu, które przygotowaliśmy w oparciu o nasze doświadczenie oraz opinie naszych Klientów. Przetestowaliśmy wiele potraw aby wybrać dla Państwa to co najlepsze. W sprawnym wyborze dań, pomoże Państwu koordynator przyjęć Hotelu & Restauracji Colosseum. Nasz specjalista przeprowadzi Was przez trudny okres przygotowań, jak i podpowie najlepsze rozwiązania w każdej sytuacji. O prawidłowy przebieg uroczystości zadba grono profesjonalistów, by maksymalnie sprostać Państwa oczekiwaniom.

## Oferta organizacji Chrztu w 2021 roku

Kompleksowo oferujemy:

- ❖ Pełne wsparcie specjalisty do spraw organizacji imprez okolicznościowych
- ❖ Indywidualnie ustalone menu z Szefem Kuchni Hotel & Restauracja Colosseum
- ❖ Kącik zabaw dla dzieci
- ❖ Wyśmienite menu
- ❖ Darmowy pokój na czas trwania imprezy
- ❖ Menu dla dzieci od 0 do 5 lat bezpłatnie, od 5 do 10 – 50% zniżki
- ❖ Upusty cenowe na alkohol
- ❖ Promocyjne ceny na pokoje i pozostałe usługi dla Państwa gości

Zapraszamy na spotkanie z naszym specjalistą  
d/s organizacji imprez.



# KWESTIONARIUSZ PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO

Data ustalenia menu: .....

Data imprezy: .....

Godzina rozpoczęcia imprezy: .....

Godzina przyjazdu do lokalu: .....

## Menu przyjęcia 2021 r.

Nazwisko: ..... Imię: .....

Adres: ..... Tel: .....

Ilość osób dorosłych: .....

Dzieci do 0 - 5 lat: .....

Dzieci od 5 - 10 lat: .....

Razem: .....



## OBIAD SERWOWANY:

Zupa: Do wyboru jedna z propozycji

- ❖ Zupa grzybowa z makaronem
- ❖ Rosół serwowany z makaronem
- ❖ Zupa toskańska
- ❖ Krem grzybowy z grzankami
- ❖ Consome z kołdunami z mięsa wołowego
- ❖ Krem z buraka z serem pleśniowym
- ❖ Krem z batata z łąką śmietany
- ❖ Krem z ziemniaka z chipsem z boczku
- ❖ Consome z fitełkami drobiowymi i warzywami julienne
- ❖ Krem brokułowy z prażonymi migdałami

Danie główne: Do wyboru jedna z propozycji

- ❖ Rolada ze schabu, rolada drobiowa faszerowana ( marchewka , seler, pieczarka) serwowana z ziemniaczkami puree , sos pieczeniowy , bukiet warzyw
- ❖ Polędwiczka wieprzowa pieczona | roladka drobiowa faszerowana | ziemniaki purée | sos kurkowy | szparagówka z masłem |
- ❖ Rolada ze schabu | karkówka pieczona z czosnkiem | sos myśliwski | ziemniaki purée | buraczki na ciepło



- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem drobiowym | schab pieczony | sos pieprzowy | ziemniaki purée | mini marcheweczki na miodzie
- ❖ Schab pieczony | rolada z indyka faszerowana warzywami julle | ziemniaki purée | sos borowikowy | bukiet warzyw |
- ❖ Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym | karkówka | sos kurkowy | ziemniaki duszone | fasolka związana rafią
- ❖ Polędwiczka faszerowana mięsem drobiowym | sos musztardowy – śmietanowy , | ziemniaku purée | chutney z burka czerwonego
- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana chorizo | schab pieczony | sos pieprzowy | ziemniaki purée | buraczki na ciepło |
- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem | roladka drobiowa faszerowana warzywami i farszem mięsnym | sos pieczeniowy | ziemniaki purée | szparagówka
- ❖ Rolada ze schabu | mus drobiowo – pieczarkowy | polędwiczka wieprzowa z musem paprykowym | sos borowikowy | ziemniaki purée | szparagówka w bułce tartej |
- ❖ Schab faszerowany bekonem i pieczarkami | filet drobiowy | sos pieczeniowy | groszek cukrowy z masłem | ziemniaki purée

### Surówki do obiadu: Dwie propozycje do wyboru

- ❖ Surówka z marchewki z kawałkami ananasa
- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Surówka z selera z dodatkiem rodzynek
- ❖ Ćwikła
- ❖ Surówka z kapusty pekińskiej
- ❖ Kiszona kapusta
- ❖ Colesław



Deser: Do wyboru jedna z propozycji:

- ❖ Panacotta podana z wiśniami w zalewie
- ❖ Panacotta z sosem angielskim i świeżymi owocami
- ❖ Panacotta, sorbet malinowy, owocowy kawior
- ❖ Puchary lodowe z owocami i bita śmietaną
- ❖ Biała czekolada | sorbet z malin | owoce |
- ❖ Suflet czekoladowy z frużeliną mango i markują
- ❖ Sernik na ciepło | polewa czekoladowa | świeże owoce
- ❖ Tarta z malin | bita śmietana | owoce

Zakąski: sześć zakąsek do wyboru

- ❖ Półmiski z wędlinami
- ❖ Rolada z szpinakowa z łososiem i serkiem Almette
- ❖ Rolada serowa z kurczakiem i pieczarką
- ❖ Miks serów ( pleśniowe , żółte )
- ❖ Galaretki drobiowe
- ❖ Galaretki wieprzowe
- ❖ Tortilla z warzywami oraz pikantną salsą
- ❖ Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- ❖ Terina z kurczakiem w sosie słodko – ostrym



- ❖ Roladki z szynki z serkiem chrzanowym
- ❖ Tramezino z wędzonym łososiem
- ❖ Tatar z śledzia w kruchej babeczce
- ❖ Teriny mięsne
- ❖ Selekcja tartinek z pastą ( pomidory ,pasta jajeczna)
- ❖ Paszтет z gęsiny z sosem żurawinowym
- ❖ Indyk w otulinie kokosowej i z dodatkiem sosu cumberland
- ❖ Karkówka szpikowana czosnkiem z dodatkiem sosu chrzanowego
- ❖ Roladki z szynki faszerowane serkiem i papryką
- ❖ Galaretka z łososiem lub pstrągiem
- ❖ Boczek faszerowany grillowana papryką i musem drobiowym
- ❖ Pieczony boczek z czosnkiem
- ❖ Mini tarta z farszem z łososią i tuńczyka
- ❖ Sałatka grecka z sosem winegret
- ❖ Sałatka z soczewicy
- ❖ Sałatka jarzynowa
- ❖ Sałatka Gyros
- ❖ Sałatka pieczarkowa
- ❖ Sałatka z świeżych sałat z kurczakiem
- ❖ Sałatka z fasoli ogrodowej z pieczonym kurczakiem
- ❖ Sałatka z wędzonym kurczakiem



- ❖ Sałatka meksykańska z kurczakiem
- ❖ Sałatka z kurczakiem i ananasem
- ❖ Sałatka z makaronem ryżowym i z curry
- ❖ Śledź po staropolsku
- ❖ Śledź po węgiersku
- ❖ Śledź w śmietanie
- ❖ Śledź w sosie chrzanowym
- ❖ Śledź na ostro

## Kolacje:

Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- ❖ Goloneczki piszczelowe z sosem chrzanowym | ziemniaczkami z pieca oraz surówka z czerwonej kapusty
- ❖ Polędwiczka z dorsza pod kruszonką z parmezanu | leczo warzywne | gniochii
- ❖ Noga z kaczki confit | kopytka / gratin ziemniaczany | sos żurawinowy lub grzybowy | kapusta modra
- ❖ Rolada z karkówki | ziemniaki z pieca | sałatka szwedzka | sos z podgrzybków
- ❖ Karkówka pieczona z czosnkiem | ziemniaki pieczone | sos myśliwski | buraczki na ciepło
- ❖ Konfitowane podudzia drobiowe faszerowane włoszczyzna i boczkiem | podane z kopytkami ziemniaczanymi w pesto z czosnku niedźwiedziego





- ❖ Roladka z indyka faszerowana polędwiczką z dodatkiem kolorowych warzyw | sos biały|ryż / gratin ziemniaczany | surówka z marchewki i pora
- ❖ Rolada z indyka faszerowana szpinakiem , mozzarellą i suszonym pomidorem | gratin ziemniaczany | sos serowy | brokuł skropiony masłem
- ❖ Rolada wołowa faszerowana musztardą | boczkiem | ogórkiem | kasza gryczana na gęsim tłuszczu | czerwony colesław
- ❖ Rolada wołowa faszerowana musztardą | boczkiem i ogórkiem | kluski śląskie | sos ciemny | kapusta modra
- ❖ Pieczony kurczak faszerowany farszem mięsnym | granolo sos pieczarkowy | miks sałat
- ❖ Żeberko wieprzowe | ziemniaki z pieca | sos bbq | colesław
- ❖ Filet z kurczaka | sos tymiankowy | kopytka | świeże sałaty z sosem winegret |
- ❖ Pieczone podudzie z kurczaka faszerowane pieczarką i żółtym serem | gratin ziemniaczany | surówka z marchewki i pora | sos biały
- ❖ Gulasz wołowy | babka ziemniaczana faszerowana kaszą | sałatka szwedzka
- ❖ Pieczony sandacz na sosie grzybowym | ryż / gratin ziemniaczany | szparagówka
- ❖ Filet drobiowy faszerowany mixem serów | gniochii | sos rozmarynowy | zielony brokuł
- ❖ Schab faszerowany bekonem i pieczarkami | sos grzybowy | zapiekanka z buraków | ziemniaki z pieca
- ❖ Pieczony filet z łososia | sos krewetkowy | gratin ziemniaczany | groszek z masłem



## Kolacja II : jedna z propozycji do wyboru

- ❖ Barszcz czerwony podany z krokiem warzywnym i pasztecikiem mięsnym
- ❖ Żur po staropolsku
- ❖ Kwaśnica z dymionym żeberkiem
- ❖ Zupa prezydencka podana z bułeczką faszerowaną kapustą i grzybami
- ❖ Zupa Strogonow (pieczarka, marchewka, seler, cebula , mięso wieprzowe, papryka)

## Menu Wegetariańskie / wegańskie / bezglutenowe

- ❖ Krem pomidorowy z serem mozzarella
- ❖ Krem brokułowy z prażonymi migdałami
- ❖ Krem z batata
- ❖ Krem grzybowy
- ❖ Krem pieczarkowy
- ❖ Krem z buraka
- ❖ Krem z dyni
- ❖ Zupa grzybowa



## Danie główne / kolacje

- ❖ Łosoś pieczony z ryżem na sosie krewetkowym
- ❖ Filet z pstrąga | ziemniaku purée | szparagówka
- ❖ Makaron tagliatelle ze szpinakiem
- ❖ Cukinia faszerowana warzywami
- ❖ Camembert grillowany | sałatka z świeżych warzywa | winegret | grzanki
- ❖ Grillowane bakłażany, w zestawie z ryżem | szparagami | bukietem surówek
- ❖ Gnochii | szpinak | suszone pomidory | czosnek
- ❖ Makaron tagliatelle | krewetki | czosnek | cebula |
- ❖ Makaron bezglutenowy | szpinak | suszony pomidory |
- ❖ Sałatka z cukinią i fetą i sosem winegret
- ❖ Gnochii bez glutenu | karkówka pieczona | sos grzybowy | coleslaw
- ❖ Gnochi bez glutenu | sos śmietanowy | kurczak | suszony pomidor |
- ❖ Burger wege | frytki | coleslaw |
- ❖ Placki ziemniaczane | leczy warzywne
- ❖ Placki z kaszy gryczanej i cukinii z sosem kurkowym



### Ciasta i stoły słodkie:

Stół słodkości 30 elementów: 270 zł

- ❖ Babeczka krucha | krem | owoce | 6 sztuk
- ❖ Muffinki Ferrero Rocher | 6 sztuk
- ❖ Tiramisu | 6 sztuk
- ❖ Panna cotta | świeże owoce | 6 sztuk

Stół słodkości 45 elementów : 400 zł

- ❖ Malinowa chmurka | 5 sztuk
- ❖ Tiramisu | 4 sztuki
- ❖ Lizaki bezowe | 4 sztuk
- ❖ Deser gruszkowo -malinowy | 8 sztuk

### Ciasto:

- ❖ Szarlotka z bezą | 20 sztuk

Stół słodki 180 elementów: 1450 zł

- ❖ Mini pavlova | chantilly jogurtowe | świeże owoce | 20 sztuk
- ❖ Deser galaretkowy | krem | owoce | 14 sztuk
- ❖ Muffinki Ferrero Rocher | 24 sztuk
- ❖ Babeczki kruche | krem | świeże owoce | 35 sztuk



- ❖ Panna cotta | mus malinowy | 30 sztuk
- ❖ Klasyczne tiramisu | biszkopt | espresso | wino marsala | krem mascarpone | kakao | 15 sztuk
- ❖ Deser truskawkowy | mięta | 20 sztuk
- ❖ Lizak bezowy | 10 sztuk
- ❖ Tarta owocowa | 12 sztuk

Stół słodki 250 elementów: 2100 zł

- ❖ Mini torcik z ciasta migdałowego | krem | owoce | 25 sztuk
- ❖ Babeczka krucha | mus waniliowy | kawior owocowy | 40 sztuk
- ❖ Ciasteczkowe lody | mus czekoladowy | 14 sztuk
- ❖ Babeczka krucha | lemon curd | opalana beza | 24 sztuki
- ❖ Cake pops | snickers z chrupkami | 16 sztuk
- ❖ Mini pavlova | chantilly jogurtowe | świeże owoce | 20 sztuk
- ❖ Tartaletka truskawkowa | mus advocat | pistacje | 12 sztuk
- ❖ Panna cotta | mus toffi | posypka kit kat | 25 sztuk
- ❖ Panna cotta | mus malinowy | owoce | 25 sztuk
- ❖ Deser oreo | 25 sztuk
- ❖ Tarta owocowa | 24 sztuki



Stół słodki 370 elementów: 3500 zł

- ❖ Malinowa chmurka | 15 sztuk
- ❖ Mini pavlova | chantilly jogurtowe | świeże owoce | 15 sztuk
- ❖ Babeczka krucha | krem | owoce | 40 sztuk
- ❖ Pły z kruszonką | chantilly z białej czekolady | chantilly słony karmel | 15 sztuk
- ❖ Muffinki raffaello | 15 sztuk
- ❖ Tartaletka kawowa | mus mascarpone | cremeux baileys | wiśnia z amaretto | 12 sztuk
- ❖ Deser jogurtowy | compote ananasowy | prażynka migdałowa | cytrynowe sablé | 12 sztuk
- ❖ Tartaletka malinowa | lemon curd | beza włoska | 12 sztuk
- ❖ Cake pops | snickers z chrupkami | 24 sztuki
- ❖ Francuskie makaroniki ( mix smaków) | 30 sztuk
- ❖ Ciasteczkowe lody | 16 sztuk
- ❖ Panna cotta | mus malinowy | 30 sztuk
- ❖ Tiramisu | 30 sztuk
- ❖ Deser czekoladowo – galaretkowy | 20 sztuk
- ❖ Deser | gruszkowo – malinowy | 20 sztuk

Ciasto :

- ❖ Szarlotka z bezą | 20 sztuk



- ❖ Tarta owocowa | 24 sztuki
- ❖ Wu – zetka | 20 sztuk

#### Bufety z winem:

- ❖ Wino bankietowe hiszpańskie i portugalskie białe i czerwone. Wina półwytrawne , półsłodkie, wytrawne

Koszt: 24 zł butelka

#### Bufet Lemoniadowy:

- ❖ Orzeźwiający lemoniady smakowe (cytrynowa, arbuzowa lub rabarbar)

Koszt: 250 zł

#### Napoje zimne wliczone w cenę:

- ❖ Pepsi Cola
- ❖ Mirinda
- ❖ 7up
- ❖ Ice tea
- ❖ Soki 100% w karafkach
- ❖ Woda niegazowana w dzbankach

#### Napoje gorące wliczone w cenę:

- ❖ Herbaty lipton (smakowe , czarne , zielone)



- ❖ Kawa parzona Lavazza
- ❖ Kawa z ekspresu (kawa biała , czarna , latte, espresso, cappucino, kawa z czekoladą)
- ❖ Czekolady gorące: czekolada z mlekiem





## INFORMACJE dla klientów Hotel & Restauracja Coliseum:

- ❖ Wszystkie pozostałe po imprezie zakąski zimne, nie wydane kolacje zostaną zapakowane przez obsługę Hotel & Restauracji Coliseum i zwrócone po imprezie.
- ❖ Hotel & Restauracja Coliseum nie zajmuje się wypiekami ciast. Ciasta prosimy dostarczyć dzień przed imprezą.
- ❖ W celu przygotowanie koszyczków prezentowych, prosimy o wcześniejsze przygotowanie i dostarczenie opakowań na ciasta.
- ❖ Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem w celu odpowiedniego schłodzenia.
- ❖ Zakaz wnoszenia piwa na teren sali Hotelu Coliseum. Piwo może być zakupione wyłącznie w Hotel & Restauracja Coliseum.

## OFERTA CENOWA

Owoce wliczone w cenę, podane są na bufecie.

- ❖ Cena zestawu z kolacją I - 135 zł od osoby dorosłej.
- ❖ Cena zestawu z kolacją II - 125 zł od osoby dorosłej.
- ❖ Cena zestawu z kolacją I i II - 145 zł od osoby dorosłej.

*\* Zapoznałam/zapoznałem się z warunkami i ustaleniami wyżej wymienionymi*



## KONTAKT

Dawid Michalik

Manager Hotelu & Restauracji Coliseum

tel.: 609 540 540, mail:

d.michalik@hotelcoliseum.pl

Recepcja Hotelu

tel.: 16 621 59 30 / 609 054 054 e-

mailrecepca@hotelcoliseum.pl

Dane adresowe:

Hotel & Restauracja Coliseum

Kruhel Pełkiński 72,

37-500 Jarosław