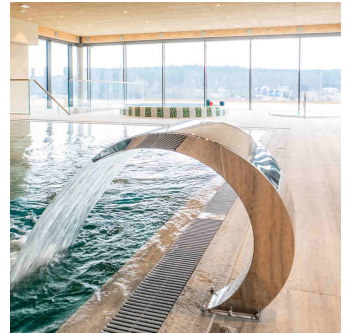
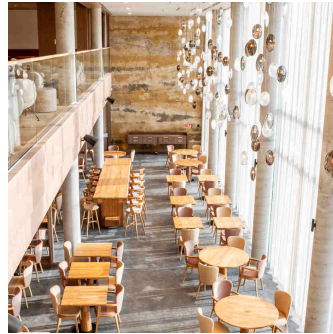
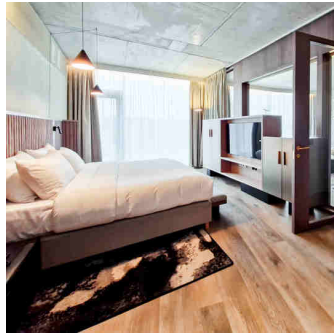
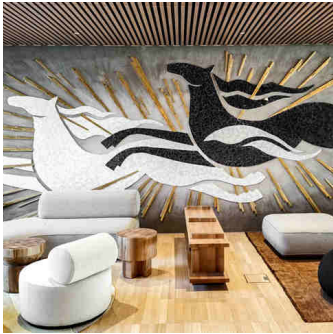


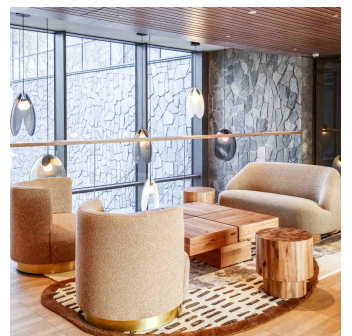
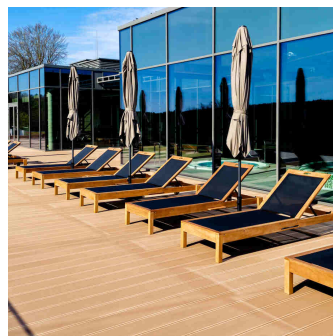
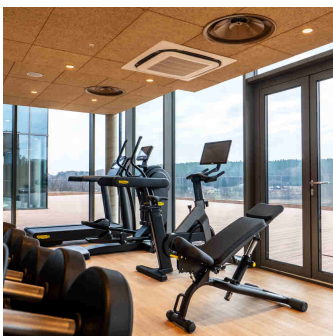
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



Hotel GLAR Conference & SPA jest idealnym miejscem na organizację eleganckich eventów i przyjęć.

Nasza dwukondygnacyjna restauracja ze słonecznym tarasem z widokiem na jezioro jest idealnym miejscem na organizację bankietów, kolacji firmowych, czy rodzinnych uroczystości.

Wykwintne dania, przygotowywane z lokalnych produktów przez naszego Szefa Kuchni, zadowolą nawet najbardziej wymagających Gości.



2026

Menu zawiera ceny brutto z VAT 8% i 23%.
Lista alergenów jest dostępna na życzenie.

MENU SERWOWANE

[ZESTAW DO WYBORU]

ZESTAW I

ZUPA

KREM Z KALAFIORA Z OLIĄ TRUFLOWĄ I CHRUPIĄCYMI GRZANKAMI

DANIE GŁÓWNE

UDKO DROBIOWE FASZEROWANE LEŚNYMI GRZYBAMI, SOS MAŚLANY, PIECZONE ZIEMNIAKI, WARZYWA OKOPOWE SMAŻONE

DESER

PANA COTTA Z WIŚNIAMI MACEROWANYMI W WIŚNIÓWCE

110 PLN / osoba

ZESTAW II

ZUPA

KREM Z CUKINII Z PISTACJOWYM PUDREM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

DANIE GŁÓWNE

ŁOSOŚ Z DYNIOWYM MAKARONEM ORZO, ZIELONE WARZYWA

DESER

TARTELETKA CYTRYNOWA

125 PLN / osoba



ZESTAW III

PRZYSTAWKA

PIECZONE PŁASTRY ROSBEFU, Z GRILOWANĄ BRIOCHE MAŚLANĄ Z MAJONEZEM WĘDZONYM

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM I LIŚCIAMI PIETRUSZKI

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA AWELINGTON, PUREE ZIEMNIACZANE, DEMI GLACE, BROKUŁY

DESER

TIRAMISU

160 PLN / osoba

ZESTAW IV

PRZYSTAWKA

VITELLO TONATO - MUS CIEŁĘCY Z GRILLOWANYM TUŃCZYKIEM Z KAPARAMI I OLIVKAMI, PIECZYWO MAŚLANE

ZUPA

KREM Z PODGRZYBKÓW Z LANYMI KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE

PIERŚ KACZA, FONDANT ZIEMNIACZANY, CZERWONA KAPUSTA Z PORTO

DESER

CREME CARAMEL Z RODZYNKAMI MARYNOWANYMI W RUMIE

215 PLN / osoba

MENU NA PÓLMISKACH

[ZESTAW DO WYBORU]

ZESTAW I

ZUPA

ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIA GŁÓWNE

ROLADA WOŁOWA W SOSIE WŁASNYM
UDZIEC DROBIOWY FASZEROWANY LEŚNYMI GRZYBAMI
SCHAB PANIEROWANY

DODATKI

KLUSKI ŚLĄSKIE
ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM
BUKIET SURÓWEK

DESER

CIASTO

155 PLN / osoba

ZESTAW II

ZUPA

ZUPA TOSKAŃSKA

DANIA GŁÓWNE

CONFITOWANE UDKO Z KACZKI
MEDALIONY Z INDYKA, SOS ŚMIETANKOWY
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE, SOS KURKOWY

DODATKI

PUREE ZIEMNIACZANE
KLUSKI ŚLĄSKIE
BURACZKI ZASMAŻANE
WARZYWA Z MASŁEM MIGDAŁOWYM
BUKIET SURÓWEK

DESER

TIRAMISU ALA CAPPUCCINO

170 PLN / osoba



ZESTAW PRZEKĄSEK

[UZUPEŁNIANY PRZEZ 2 GODZINY]

ZESTAW I

ŚLEDZIE W ŚMIETANIE
ŚLEDŹ PO KASZUBSKU
PLATER MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH
TYMBALIKI DROBIOWE
SAŁATKA CESAR Z GRILLOWANYMI POLĘDWICZKAMI DROBIOWYMI
SAŁATKA JARZYNOWA
SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I SMAŻONYM HALLOUMI
CARPACCIO Z BATATÓW Z KOZIM SEREM I FENKUŁEM
SMAROWIDŁA:
HUMMUS, PASTA TUŃCZYKOWA, SMALEC, MASŁO DROŹDŻOWE
KOSZE PIECZYWA

110 PLN / osoba

ZESTAW II

GRAVLAX Z ŁOSOSIA Z PIKLAMI
PIECZONY ROSTBEF WOŁOWY Z PASTĄ Z PIECZONEJ PAPRYKI
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA NICEJSKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM
SAŁATKA WALDORF
SAŁATKA Z INDYKIEM MARYNOWANYM W OCCIE BALSAMICZNYM
SEZONOWE WARZYWA
CARPACCIO Z BURAKA PIECZONEGO, PANA COTTA
Z KOZIEGO SERA I RUCOLA
SMAROWIDŁA:
HUMMUS, PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW,
SMALEC, MASŁO DROŹDŻOWE
KOSZE PIECZYWA

145 PLN / osoba

NAPOJE

[UZUPEŁNIANE PRZEZ 3 GODZINY]

Lemoniada

Kawa, herbata,
woda w dzbankach

Soki w dzbankach
[wybór dwóch smaków: jabłkowy,
pomarańczowy, grejpfrutowy]

Napoje gazowane
[Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite]

23 PLN / osoba

35 PLN / osoba

39 PLN / osoba

39 PLN / osoba

USŁUGI W CENIE

[PODCZAS PRZYJĘCIA]

rezerwacja stolika w restauracji a'la carte do 20 osób w godzinach 12:00-16:00

(dla przyjęć powyżej 20 osób lub w innych godzinach za dodatkową opłatą - rezerwacja sali konferencyjnej na wyłączność lub przestrzeni na tarasie restauracji bufetowej pod warunkiem sprzyjających warunków atmosferycznych)

dekoracja stołu (obrusy, serwetki)

serwis kelnerski

parking dla Gości

możliwość korzystania z bawialni dla dzieci



Odkryj Hotel GLAR Conference & SPA

miejsce, gdzie każde wydarzenie staje się wyjątkowym doświadczeniem