

SALE KONFERENCYJNE

Mala - 500 zł netto (do 20 osób)

Duża - 800 zł netto (do 120 osób)

Sala VIP – 500 zł netto (do 20 osób)

Sala na rozmowy rekrutacyjne – 300 zł netto

Rzutnik multimedialny, Smart TV w cenie

PRZERWA KAWOWA (cena za osobę wartość netto)

Przerwa kawowa jednorazowa – 22 zł

Przerwa kawowa ciągła – 35 zł

- Świeżo parzona kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Dodatki: mleko, mleko roślinne cytryna, mleko bez laktozy, cukier
- Woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- Soki owocowe
- Kruche ciastka

Rozszerzona przerwa kawowa:

- Ciasto domowe – 15 zł
- Owoce filetowane – 15 zł
- Woda Buskowińska gazowana i niegazowana szklana butelka 0.33l – 5 zł/sztukę
- **Mix przekąsek słonych – 240 zł (30 sztuk – 10 osób)**

Wytrawny croissant z kremowym serkiem i szynką długo dojrzewającą/ Tartinki na bagietce z pastą z tuńczyka z czerwoną cebulką, ogórkiem kiszonym i sałatą/ Koperty z ciasta francuskiego z salami i szpinakiem

- **Mix przekąsek słodkich -240 zł (30sztuk -10osób)**

Muffiny orzechowe/Panna cotta z sosem owocowym/Mini szarlotka z kruszonką cynamonową

Lunch poniżej 10 osób

Dla grup poniżej 10 osób proponujemy dania z naszego regularnego Menu
Obiad dnia (zupa, danie główne) – **50 zł brutto**

Lunch – dania serwowane powyżej 10 osób (cena za osobę wartość netto)

Zupa (jedna do wyboru) – 19 zł

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
- Krem z kalafiora i białych warzyw z chipsem z boczku i oliwą szczypiorkową
- Zupa gulaszowa z pieczoną papryką

Danie główne (jedno do wyboru) – 37 zł

- Kotlet de volaille, ziemniaki purée, sałatka sezonowa
- Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki z wody, duszona kapusta na maśle z pomidorami
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem i fetą, ryż, mix sałat
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie z suszonych pomidorów, ziemniaki z pieca z rozmarynem, surówka Coleslaw
- Pierogi z serem i ziemniakami z okrasą z cebulki

Deser (jeden do wyboru) – 19 zł

- Muffinka orzechowa z kremem jogurtowym
- Panna cotta z musem owocowym
- Mus z mango z nasionami chia i kruszonką z ciastek
- Malinowa chmurka w pucharku
- Tiramisu

**Szwedzki Bufet powyżej 20 osób – 120 zł
(cena za osobę wartość netto)****Zupy – jedna do wyboru**

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
- Krem z kalafiora i białych warzyw z chipsem z boczku i oliwą szczypiorkową
- Zupa gulaszowa z pieczoną papryką
- Staropolski żurek z białą kielbasą

Danie główne – jedno do wyboru

- Grillowana pierś z kurczaka w sosie pomidorowym ze świeżymi ziołami i mozzarellą
- Roladka z indyka faszerowana boczkiem i pieczarkami
- Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku z masłem tymiankowym
- Bitki ze schabu w sosie pieczeniowym ze śmietaną
- Pieczony łosoś na świeżych liściach szpinakiem
- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych, sos z suszonych pomidorów

Danie wegetariańskie – jedno do wyboru

- Makaron w sosie pomidorowym z parmezanem
- Pierogi z serem i ziemniakami z okrasą z cebulki
- Pieczona papryka faszerowana kaszą jaglaną i camembertem
- Zapiekane naleśniki ze szpinakiem i fetą

Dodatki skrobiowe – dwa do wyboru

- ziemniaki zapiekane z ziołami
- Purée ziemniaczane
- Kopytka z masłem
- Kasza perłowa z podsmażaną cebulką i natką
- Ryż paraboloid

Dodatki warzywne na ciepło – jedno do wyboru

- Warzywa gotowane na parze z masłem
- Grillowane warzywami
- Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym
- Buraczki zasmażane z cebulką
- Zasmażana kapusta

Surówki – jedna do wyboru

- Coleslaw
- Z czerwonej kapusty
- Buraczki na zimno
- Z selera i jabłka
- Bukiet sałat z pomidorkami i rukolą

Deser

- Ciasto domowe
- Mix mini deserów

Parking miejski, płatny według obowiązującej taryfy, monitorowany przed hotelem.

Doskonała lokalizacja w samym **centrum Radomia** przy parku Kościuszki.

Sala Klubowa z bilardem i piłkarzykami

Patio hotelowe

Komfortowe pokoje

Siłownia

WiFi

Zapraszamy!



Europejski Boutique Hotel ****

www.hoteleuropejski.radom.pl

ul. Słowackiego 11, 26-600 Radom

tel. 792132666, 48 3400021 Recepcja

e-mail: info@hoteleuropejski.radom.pl