

Imperiall
Resort & MediSpa
Sianożęty

PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

Małe chwile. Wielkie wspomnienia.



WYJĄTKOWE CHWILE W RODZINNYM GRONIE

Są chwile, które mają szczególne znaczenie i zasługują na piękną oprawę.

Chrzest Święty to wyjątkowa okazja, by spotkać się w gronie najbliższych i wspólnie celebrować jeden z pierwszych ważnych momentów w życiu dziecka.

W Imperiall Resort & MediSpa tworzymy przestrzeń pełną ciepła, elegancji i rodzinnej atmosfery, w której każda uroczystość nabiera wyjątkowego charakteru.

Zadbamy o każdy szczegół przyjęcia – od starannie przygotowanego menu i eleganckiej aranżacji sali, po profesjonalną obsługę i komfort wszystkich Gości.

Piękne chwile, które pozostają w pamięci na lata.

Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl

Zadbajmy o każdy szczegół

W CENIE PRZYJĘCIA

UROCZYSTA KOLACJA

Wybrane menu w formie serwowanej lub bufetu

PERSONALIZOWANY FOTOBOX

Pamiątkowe zdjęcia z uroczystości

PODSTAWOWA DEKORACJA SALI

Kwiaty, świece, obrusy i serwetki

WELCOME DRINK

Powitalna lampka wina musującego dla Gości

BRAK OPŁATY KORKOWEJ

Możliwość wniesienia własnego alkoholu

BEZPŁATNY PARKING

Dla uczestników uroczystości

OPIEKA KOORDYNATORA

Wsparcie organizacyjne podczas przyjęcia

PROFESJONALNA OBSŁUGA

Kelnerska i barmańska



Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl

Nadaj swojej uroczystości
indywidualny charakter.

OFERTA DODATKOWA

INDYWIDUALNA OFERTA BAROWA

Koktajle i napoje dopasowane
do preferencji Gości

DEKORACJE NA ŻYCZENIE

Ścianki dekoracyjne, kompozycje balonowe
i personalizowane aranżacje

NOCLEGI DLA GOŚCI

W specjalnych cenach

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

Dopasowany do charakteru uroczystości

OPRAWA MUZYCZNA / DJ

3 000 zł netto



Usługi dodatkowe wyceniane są indywidualnie

Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl



MENU GRAND

UROCZYSTA KOLACJA

Cena: 350 zł netto/os.

ZUPA SERWOWANA | JEDNA DO WYBORU

- Pikantna zupa gulaszowa
- Krem z białych szparagów z mascarpone
- Francuska zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE | JEDNO DO WYBORU

- Zrazy schabowe z pieczarkami w sosie pieczeniowym
  Kluski śląskie, buraczki glazurowane z miodem
- Sznycel z indyka z ananasem i serem
  Purée ziemniaczane, bukiet warzyw z ziołami
- Dorsz pod pierzynką z pora
  Talarki ziemniaczane, kalafior romanesco z parmezanem

DANIA GORĄCE | BUFET

- Grillowany filet z kurczaka
- Penne ze szpinakiem i serem pleśniowym
- Pieczone cząstki ziemniaczane
- Ryż z warzywami i mięsem mielonym
- Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

DANIA ZIMNE | BUFET

- Sałatka brokułowa z jajkiem
- Sałatka z tuńczykiem
- Roladki z szynki z serkiem kremowym
- Tortilla z warzywami
- Tymbaliki z łososiem
- Śledź w dwóch odsłonach
- Smalec z cebulką, ogórek kiszony

DODATKI

- Pieczywo / Masło / Pikle

BUFET DESEROWY

- Ciasta z hotelowej cukierni – trzy rodzaje
- Kawa i herbata

NAPOJE W KARAFKACH

- Woda / Sok pomarańczowy / Sok jabłkowy

Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl



MENU IMPERIALL

UROCZYSTA KOLACJA

Cena: 450 zł netto/os.

ZUPA SERWOWANA | JEDNA DO WYBORU

- Zupa tajska rybna z krewetkami i mlekiem kokosowym
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- Staropolski żurek na domowym zakwasie

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE | JEDNO DO WYBORU

- Noga z kaczki z musem malinowym
  Purée ziemniaczane ze śmietaną, kalafior romanesco
- Łosoś pieczony z rozmarynem i masłem czosnkowym
  Gratin ziemniaczany, groszek cukrowy z pomidorkami
- Polędwiczki duszone z kurkami i śmietaną
  Gnocchi ze szpinakiem, glazurowane marchewki baby

DANIA GORĄCE | BUFET

- Barszcz czerwony
- Paszteciki z pieczarkami
- Medaliony z indyka z duszonymi warzywami
- Glazurowane skrzydełka z płatkami chili
- Tagliatelle z krewetkami, winem i śmietaną
- Purée ziemniaczane ze szczypiorkiem
- Kasza gryczana z boczkiem
- Fasolka szparagowa z sezamem i sosem sojowym

DANIA ZIMNE | BUFET

- Sałatka cesarska
- Sałatka z krewetkami i jajkiem poszetowym
- Sałatka z mango, awokado, rukolą i mini mozzarellą
- Łosoś wędzony na delikatnym musie chrzanowym
- Panierowany camembert z żurawiną
- Schab nadziewany śliwką
- Tartaletki wytrawne z pastą z tuńczyka
- Śledź w dwóch odsłonach
- Smalec z cebulką i ogórki kiszone

DODATKI

- Pieczywo / Masło / Pikle / Sosy

BUFET DESEROWY

- Ciasta z hotelowej cukierni – trzy rodzaje
- Panna cotta
- Kawa i herbata

NAPOJE W KARAFKACH

- Woda / Sok pomarańczowy / Sok jabłkowy

Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl



MENU DZIECIĘCE

Cena: 129 zł netto/os.

ZUPA SERWOWANA

- Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

- Złocisty filecik z kurczaka
- Frytki
- Surówka z marchewki

BUFET

- Spaghetti bolognese
- Nuggetsy
- Talarki ziemniaczane
- Bukiet warzyw

Cena menu obowiązuje dla dzieci w wieku 3–12 lat.

Dzieci 0–3 lat (nieukończone 3 lata na dzień rezerwacji) – bez świadczeń, bezpłatnie.

Dzieci powyżej 12. roku życia – liczone jako osoba dorosła.

Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl



FINGER FOOD

ZESTAW ROYAL

Cena: 100,00 PLN netto / osoba

- Tartaletki wytrawne z farszem szpinakowym
- Krakersy z serkiem i wędzonym łososiem
- Tortille smakowe
- Bruschetty
- Roladki z szynki z serkiem kremowym
- Kanapeczki koktajlowe
- Szparagi w szynce
- Vol-au-venty z pastą z tuńczyka

ZESTAW GOLD

Cena: 119,00 PLN netto / osoba

- Tartaletki wytrawne z farszem szpinakowym
- Krakersy z serkiem i wędzonym łososiem
- Tortille smakowe
- Bruschetty
- Roladki z szynki z serkiem kremowym
- Kanapeczki koktajlowe
- Szparagi w szynce
- Vol-au-venty z pastą z tuńczyka
- Mini burgery
- Szaszłyki z pomidorów i mozzarelli
- Roladki z cukinii

Minimalne zamówienie 10 osób.

Imperiall Resort & MediSpa | tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- Menu obowiązuje do 6 godzin trwania uroczystości.

- Przedłużenie przyjęcia: 600 zł netto za każdą dodatkową godzinę (bez uzupełniania menu).

- Dodatkowa zupa w formie bufetu: 15 zł netto / osoba do wyboru żurek, rosół lub barszcz.

- Możliwość przygotowania dań wegetariańskich oraz bezglutenowych po wcześniejszym uzgodnieniu.

- Ochrona wydarzenia
  Obowiązkowa podczas uroczystości. Może zostać zapewniona przez organizatora lub zorganizowana przez Imperiall Resort & MediSpa za dodatkową opłatą.



WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia, w terminie 3 dni roboczych od złożenia zamówienia lub podpisania umowy.

- Pozostałą należność należy uregulować najpóźniej 7 dni przed planowaną uroczystością.

- W przypadku rezygnacji zadatek nie podlega zwrotowi. Istnieje jednak możliwość przeniesienia rezerwacji na inny termin, po wcześniejszym uzgodnieniu i potwierdzeniu dostępności.

POZOSTAŁE WARUNKI

- W przypadku niewykorzystania wszystkich świadczeń objętych ofertą cena przyjęcia nie ulega zmniejszeniu.

- Zmiana liczby uczestników może wpłynąć na ostateczną wartość zamówienia.

- W przypadku zmniejszenia liczby uczestników na mniej niż 7 dni przed uroczystością wartość zamówienia nie ulega obniżeniu.

- W przypadku wzrostu cen o ponad 10% od dnia przedstawienia oferty Imperiall Resort & MediSpa zastrzega sobie prawo do aktualizacji wyceny.

- Dokonanie rezerwacji jest równoznaczne z akceptacją Regulaminu Imperiall Resort & MediSpa.

Imperiall
Resort & MediSpa
Sianożęty

RAZEM TWORZYMY PIĘKNE WSPOMNIENIA.

Pierwsze ważne uroczystości zasługują na szczególną oprawę.

ZAPLANUJMY RAZEM TEN SZCZEGÓLNY DZIEŃ.

Tel. +48 880 771 483 | tel. +48 880 775 304 | sprzedaz@imperiall.pl



Imperiall Resort & MediSpa | ul. Północna 6, Sianożęty | 78-111 Ustronie Morskie

www.imperiall.pl

Prezentowana oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego.