

OFERTA PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO 2026



Zbliża się moment Pierwszej Komunii Świętej – niezapomniany dzień w życiu Twojego dziecka, który zasługuje na oprawę pełną ciepła i elegancji. Zapraszamy do Restauracji Hotelu Red Baron, gdzie zadbamy o każdy detal, aby ten wyjątkowy jubileusz rodzinnego świętowania nabral niepowtarzalnego charakteru.

Co sprawia, że nasza propozycja jest wyjątkowa?

Sala utrzymana w stonowanej, eleganckiej kolorystyce, z delikatnymi dekoracjami kwiatowymi i nastrojowym oświetleniem, które tworzy przyjemną, kameralną atmosferę.

Menu skomponowane z myślą o najwyższej jakości sezonowych składnikach – dania, które zachwycają smakiem, a jednocześnie pozostają subtelne i lekkie.

Dyskretna i doświadczona obsługa kelnerska, dbająca o płynny przebieg przyjęcia, pozwalająca Wam skupić się na gościach i rodzinnych chwilach.

Elastyczne podejście: dopasujemy dekoracje, układ stolów oraz zestaw dań do Waszych potrzeb, uwzględniając wszelkie życzenia czy ograniczenia dietetyczne.



W cenie menu komunijnego zapewniamy:

- Rezerwacja sali na przyjęcie komunijne z pełnym wystrojem
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Indywidualnie skomponowane menu komunijne
- Menu dziecięce
- Napoje ciepłe i zimne w bufecie: kawa, herbata, woda, soki - bez limitu do 6 godzin trwania spotkania
- Dla dziecka przystępującego do Pierwszej Komunii Świętej menu jest bezpłatne – to nasz upominek

Dodatkowo proponujemy:

- Bufet owoców, deserów i ciast domowych
- Dodatkowe danie ciepłe
- Zimne przekąski

Pakiety cenowe:

- Pakiet Komunia I
 - 195 zł/osoba dorosła, 135 zł/dziecko do 12 roku życia
 - Pakiet Komunia II
 - 255 zł/osoba dorosła, 195 zł/dziecko do 12 roku życia
 - Pakiet Komunia III
 - 295 zł/osoba dorosła, 235 zł/dziecko do 12 roku życia
- * Dzieci do lat 3 za darmo

W przypadku drastycznego wzrostu inflacji, oferta może ulec zmianie

Skontaktuj się z nami już dziś i pozwól nam stworzyć dla Was przyjęcie, które wyróżni się spośród wszystkich innych!

Rezerwacje i pytania:

+48 74 856 48 00/01, repcja@redbaronhotel.pl

Dział sprzedaży i marketingu

+48 536 219 512, sprzedaz@redbaronhotel.pl



PAKIET KOMUNIA I



Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (200ml-250ml)

- Domowy rosół z makaronem i pietruszką
- Zupa krem z sezonowych warzyw z oliwą pietruszkową i grzankami
- Zupa z leśnych grzybów

Danie główne serwowane

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie na osobę 280g)

- Tradycyjny kotlet schabowy podany z ziemniakami, kapustą kiszoną i buraczkami
- Filet z indyka w migdałach z puree z batata i fasolką szparagową
- Filet z piersi kurczaka faszerowany serem kozim i suszonymi pomidorami podawany z puree z ziemniaków i bukietem świeżych warzyw

Deser

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Suflet czekoladowy
- Panna Cotta z wiśniową konfiturą

PAKIET KOMUNIA I I



Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(200ml-250ml)

Danie główne serwowane

Wybór 2 pozycji
(łącznie 200g na osobę)

Dodatki skrobiowe na półmiskach

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(łącznie 200g na osobę)

Bukiet surówek na półmiskach w stole

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(łącznie 200g na osobę)

Sosy

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

Deser

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(łącznie 150g na osobę)

PAKIET KOMUNIA I I I



Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(200ml-250ml)

Danie główne serwowane

Wybór 3 pozycji
(łącznie 300g na osobę)

Dodatki skrobiowe na półmiskach

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(łącznie 200g na osobę)

Bukiet surówek na półmiskach w stole

Wybór 3 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(łącznie 300 g na osobę)

Sosy

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

Deser

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania
(łącznie 150g na osobę)

MENU do wyboru



Zupa

- Domowy rosół z makaronem
- Zupa krem z sezonowych warzyw z oliwą pietruszkową i grzankami
- Gęsta zupa z kawałkami pomidorów

Danie główne serwowane na półmiskach

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Luzowane udko z kurczaka faszerowane warzywami, pieczone w ziołach
- Filet z kurczaka nadziewany serem feta i szpinakiem
- Sztufada wieprzowa w sosie z suszonych śliwek
- Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
- Filet z indyka w migdałach
- Filety drobiowe faszerowane pieczarkami i mozzarellą
- Połędwiczki wieprzowe w boczku pieczone z grzybami w śmietanie
- Grillowany łosoś na liściach szpinaku
- Dorsz zapiekany z warzywami

Dodatki skrobiowe na półmiskach

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Kluski śląskie
- Zapiekane ziemniaki z ziołami
- Frytki

Bukiet surówek na półmiskach w stole

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszanej kapusty
- Sałatka wiosenna z oliwą ekstra virgin
- Surówka z czerwonych buraków
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej z papryką
- Kapusta zasmażana
- Mizeria
- Surówka z selera z rodzynkami

Sosy

- Pieczeniowy ciemny lub jasny
- Grzybowy
- Serowy

Deser

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Suflet czekoladowy
- Panna Cotta z wiśniową konfiturą

Zimna płyta po obiedzie

każda przekąska 18 zł/porcja

(minimalne zamówienie - 10 porcji)

- Sałatka grecka z oliwkami i fetą (150g)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa (150g)
- Sałatka brokułowa z makaronem (150g)
- Mozzarella Caprese (80g)
- Świeże warzywa z dipem (100g)
- Warzywa z pieca w sosie włoskim (100g)
- Tymbaliki drobiowe (80g)
- Tortilla z serkiem i warzywami (80g)
- Tortilla z kurczakiem i warzywami (80g)
- Sałatka cezar z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi (100g)
- Rostbef pieczony z sałatką po żydowsku (150g)
- Roladki z pieczonego schabu po staropolsku z musem chrzanowym (80g)
- Rolada z pieczonego indyka z morelą (80g)
- Pieczony schab z suszoną śliwką (80g)
- Pieczona karkówka w ziołach (80g)
- Pieczona łopatką wieprzowa w bekonie (80g)
- Sery gatunkowe z orzechami i winogronem (60g)
- Deska wędlin (80g)
- Wegetariański pasztet z selera (80g)
- Pasztet mięsny z żurawiną (80g)
- Śledź trzy smaki - marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie (90g)

*Do każdego zestawu zimnej płyty chrupiące pieczywo, maselko smakowe gratis

Dodatkowe danie ciepłe

(minimalne zamówienie - 10 porcji)

- Strogonow z pieczarkami i korniszonem (250 ml) - 33 zł/porcja
- Barszcz czerwony z pasztecikiem kapusta i grzyby (250 ml) - 28 zł/osoba
- Pierogi ruskie (6 szt.) - 28 zł/porcja
- Pierogi ze szpinakiem (6 szt.) - 28 zł/porcja
- Staropolski żurek z białą kielbasą i jajkiem (250 ml) - 28 zł/porcja
- Staropolski żurek z białą kielbasą i jajkiem w chlebkach (300g) - 33 zł/porcja
- Zupa Gulaszowa w chlebkach (300g) - 33 zł/osoba
- Zupa Gulaszowa (250 ml) - 28 zł/porcja
- Pieczone palki z kurczaka w miodowej marynacie (2 szt) - 28/porcja

Bufet owoców, deserów i ciast domowych

(minimalne zamówienie - 5 porcji)

- Patera ciast (3 x rodzaje po 50 g) - 25 zł/porcja
- Patera owoców filetowanych (200 g) - 14 zł/porcja
- Patera mini deserów (4 rodzaje x 2 szt.) - 32 zł/porcja
- Patera muffinek z kremem i tartoletek owocowych (2 rodzaje x 3 szt.) - 28 zł/porcja

DODATKOWO Proponujemy

