



## Oferta komunijna

W ForRest Hotel & Restaurant mogą Państwo skorzystać z różnorodnych propozycji gastronomicznych. Dania mogą Państwo wybierać z bogatego menu, które ułożyliśmy wspólnie z profesjonalnymi i doświadczonymi Szefami Kuchni. Specjalizujemy się w kreatywnych rozwiązaniach stworzonych ze świeżych, sezonowych produktów.

### **MENU 178zł/os.**

#### **Zupa (250g/porcja):**

- Rosół z kury z domowym makaronem

#### **Dania główne (1,5 porcji/os., dwa rodzaje do wyboru):**

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym • Sznyceł drobiowy • Schab z pieczarkami panierowany

#### **Dodatki skrobiowe (1,5 porcji/os.):**

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem • Ziemniaki pieczone

#### **Dodatki warzywne (1,5porcji/os. jeden rodzaj do wyboru):**

- Bukiet warzyw gotowanych • Szparagi duszone w maśle
- Zestaw surówek – 2 rodzaje

#### **Sos:**

- Pieczeniowy

#### **Deser:**

Istnieje możliwość wyboru domowych ciast(sernik babci Ewy, pyszny jabłecznik dziadka Marka, ciasta z owocami sezonowymi, słonecznikowiec, orzechowiec, czekoladowe, chałwowiec, porzeczkowiec, Pani Walewska) 160zł/blachę

TORT we własnym zakresie

#### **Napoje:**

- Woda mineralna 0,2l/os.

#### **Zimne zakąski (2 porcje/os., dwa rodzaje do wyboru):**

- Rolada z boczku z farszem rzymskim/mięsny • Karkówka szpikowana papryką i czosnkiem • Rolada z indyka z farszem z warzyw i pomidorów suszonych • Sałatka z kurczakiem, żółtym serem, ananasem i prażonym sezamem • Tradycyjna sałatka jarzynowa • Tymbaliki z kurczakiem i warzywami • Zestaw zakąskowy Pieczywo • Masło



## MENU 199zł/os.

### Zupa (250g/porcja, jeden rodzaj do wyboru):

- Rosół z kury z domowym makaronem • Rosół z kaczki z imbirem i kozieradką podawane z kluskami lanymi i płatkami pieczonej kaczki

### Dania główne (2 porcje/os., dwa rodzaje do wyboru):

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym • Roladki drobiowe faszerowane warzywami • Schab z pieczarkami panierowany • Polędwiczki wieprzowe zapiekane w cieście francuskim

### Dodatki skrobiowe (1,5porcji/os.):

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem • Ziemniaki pieczone

### Dodatki warzywne (1,5porcji/os. jeden rodzaj do wyboru):

- Bukiet warzyw gotowanych • Szparagi duszone w maśle • Zestaw surówek – 2 rodzaje

### Sos:

- Pieczeniowy

### Deser:

Istnieje możliwość wyboru domowych ciast(sernik babci Ewy, pyszny jabłecznik dziadka Marka, ciasta z owocami sezonowymi, słonecznikowiec, orzechowiec, czekoladowe, chałwowiec, porzeczkowiec, Pani Walewska) 160zł/blachę

TORT we własnym zakresie

### Napoje:

- Woda mineralna 0,2l/os.

### Zimne zakąski (2 porcje/os., trzy rodzaje do wyboru):

- Rolada z boczku z farszem rzymskim/mięsny • Rolada z indyka z farszem z warzyw i pomidorów suszonych • Sałatka z kurczakiem, żółtym serem, ananasem i prażonym sezamem • Sałatka z pęczaku ze świeżymi liśćmi szpinaku, serem feta, suszonymi pomidorami i oliwkami z oliwą pomidorową • Tradycyjna sałatka jarzynowa • Tymbali z kurczakiem i warzywami • Zestaw zakąskowy Pieczywo • Masło





## MENU 229zł/os.

### Zupa (250g/porcja):

- Rosół z kury z domowym makaronem • Rosół z kaczki z imbirem i kozieradką podawane z kluskami lanymi i płatkami pieczonej kaczki

### Dania główne (2 porcje/os., trzy rodzaje do wyboru):

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym • Roladki drobiowe faszerowane warzywami • Zrazy wołowe • Schab z pieczarkami panierowany • Pieczona kaczka • Polędwica wieprzowa z grzybami leśnym w cieście francuskim

### Dodatki skrobiowe (1,5porcji/os.):

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem • Ziemniaki pieczone • Kluski śląskie

### Dodatki warzywne (1,5porcji/os. dwa rodzaje do wyboru):

- Bukiet warzyw gotowanych • Szparagi duszone w maśle • Zestaw surówek – 2 rodzaje • Czerwona kapusta zasmażana z czerwonym winem i malinami

### Sos:

- Pieczeniowy

### Deser:

Istnieje możliwość wyboru domowych ciast (sernik babci Ewy, pyszny jabłecznik dziadka Marka, ciasta z owocami sezonowymi, fale Dunaju, słonecznikowiec, orzechowiec, czekoladowe, chałwowiec, porzeczkiwiec, Pani Walewska) 160zł/blachę

TORT we własnym zakresie

### Napoje:

- Woda mineralna 0,2l/os.

### Zimne zakąski (2 porcje/os., cztery rodzaje do wyboru):

- Rolada z boczku z farszem rzymskim/mięsny • Rolada z indyka z farszem z warzyw i pomidorów suszonych • Sałatka z kurczakiem, żółtym serem, ananasem i prażonym sezamem • Sałatka z pęczaku ze świeżymi liśćmi szpinaku, serem feta, suszonymi pomidorami i oliwkami z oliwą pomidorową • Tradycyjna sałatka jarzynowa • Tymbaliki z kurczakiem i warzywami • Deska serów z owocami • Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli z kaparami • Roladka z wędzonym łososiem z farszem serowym w cieście francuskim • Zestaw zakąskowy Pieczywo • Masło

### Kolacja:

- Pieczone udka faszerowane pieczarkami lub Szaszłyki wieprzowe z warzywami
- Zestaw zakąskowy Pieczywo + Masło

Dzieci do 3-go roku życia – bez dodatkowych opłat.

Opłata za dzieci w wieku od 3 do 6 lat połowa ceny danego zestawu.



## DODATKOWE USŁUGI

### Wynajęcie Sali VIP

Sala VIP to kameralne miejsce, które pomieści nawet 30 osób.

To idealne lokum na zorganizowanie uroczystości w gronie rodziny lub znajomych. Sala posiada osobne wejścia oraz duże okno na przepiękne ogrody- koszt 600zł/dzień.

### Zakwaterowanie

Jeśli posiadacie Państwo gości jadących z daleka i zastanawiacie się, gdzie ich przenocować, ForRest Hotel to wspaniałe miejsce do wypoczynku oraz relaksu.

Typ pokoju	Ilość miejsc noclegowych	Możliwość dostawki	Cena za pokój/dobę
Standard	2	Tak	299,00
Comfort	2	Tak	319,00
Superior	2	Tak	349,00
Apartament	2	Tak	429,00

Ceny brutto (zawierają podatek), dotyczą jednej doby hotelowej.

#### Dodatkowe atrakcje:

Wiejski stół	45zł/os.
Pieczony prosiak (ok. 28 kg)	2300zł/szt.
Pieczony dzik	2600zł/szt.
Fontanna czekolady	1500zł/szt.
Serwis tortu (jeśli nie jest zamawiany w ForRest)	5zł/os.

#### Napoje w cenach bankietowych:

Kawa/Herbata – bez limitu	12zł/os.
Sok owocowy	4zł/0,2 litr
Woda mineralna z cytryną	4zł/0,2 litr
Napoje gazowane	4zł/0,2litr

#### Alkohol proponujemy w cenie bankietowej:

Wódka Bols, Żubrówka	65zł/0,5l
Wódka Finlandia	90zł/0,5l
Wino białe, czerwone	65zł/0,75l
Wino musujące	65zł/0,7l
Piwo butelkowe	od 10,00zł/0,5l



**ForRest**  
HOTEL & RESTAURANT

**Przyjęcie okolicznościowe do 5h, bez dodatkowych opłat. Każda następna godzina płatna wg cennika poniżej:**

- **Do 40 os. każda kolejna godzina dodatkowo płaata 400,00zł**
- **Do 100 os. każda kolejna godzina dodatkowo płaata 1000,00zł**
- **Powyżej 100os. każda kolejna godzina dodatkowo płaata 1500,00zł**

Istnieje możliwość wyboru domowych **ciast** ( Sernik tradycyjny na kruchym cieście z bakaliami, Sernik tradycyjny na kruchym cieście bez bakalii, Porzeczkowiec czekoladowy, ForRestowy leśny mech czyli ciasto ze szpinakiem, Jabłecznik z kruszonką, Wykwintne ciasto czekoladowe z wiśniami, Chałwowiec na biszkopcie, Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi, Biszkopt domowy z truskawkami, Marchewkowe ciasto Pani Eli, Słonecznikowiec z karmelem, Pani Walewska , Fale Dunaju, Orzechowiec włoski) 160,00zł /blachę

ForRest Hotel & Restaurant, ul. Racula - Głogowska 4A, 66-004 Zielona Góra  
Małgorzata Postel      tel. +48 604 100 457      E-mail: m.postel@for-rest.pl

**[www.for-rest.pl](http://www.for-rest.pl)**