



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 I

188,00zł/os.

Zupa (podawana w wazach, 250ml/ porcja, jeden rodzaj do wyboru):

- Rosół z kury z domowym makaronem

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

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Sznycel 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

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

Do zimnych zakąsek serwujemy pieczywo i masło

Napoje:

- Woda mineralna 0,2l/os.



MENU II

209,00zł/os.

Zupa (podawana w wazach, 250ml/ 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 (1,5 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

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, fetą, suszonymi pomidorami, oliwkami i oliwą pomidor.
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki z kurczakiem i warzywami

Do zimnych zakąsek serwujemy pieczywo i masło

Napoje:

- Woda mineralna 0,2l/os.





MENU III

239,00zł/os.

Zupa (podawana w wazach, 250ml/ 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., trzy rodzaje do wyboru):

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Roladki drobiowe faszerowane warzywami
- Zrazy wołowe
- Schab z pieczarkami panierowany
- Polędwica wieprzowa z grzybami leśnymi w cieście francuskim
- Sola w cieście z sosem śmietanowo – cytrynowym (pieczony łosoś - dopłata 12zł/os.)
- Pieczona kaczka - dopłata 12zł/os.

Dodatki skrobiowe (1,5 porcji/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

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

- Rolada z boczku z farszem rzymskim/mięsnym
- 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, fetą, suszonymi pomidorami, oliwkami i oliwą pomidor.
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki z kurczakiem i warzywami
- Deska serów z owocami
- Roladka z wędzonym łososiem z farszem serowym w cieście francuskim

Do zimnych zakąsek serwujemy pieczywo i masło

Napoje:

- Woda mineralna 0,2l/os.

Kolacja (jeden rodzaj do wyboru, 1 porcja/os.):

- Pieczone udka faszerowane pieczarkami
- Szaszłyki wieprzowe z warzywami



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

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

Wynajęcie Sali VIP ROOM na wyłączność

Sala VIP ROOM 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, jest klimatyzowana - koszt 600zł/dzień.

Wynajęcie Sali VERANDA na wyłączność

Sala VERANDA to idealne, utrzymane w nieco sielskim, prowansalskim klimacie miejsce, które pomieści nawet 70 osób. To perfekcyjna sala na zorganizowanie uroczystości z tańcami. Sala posiada osobne wejścia wraz z wyjściem na taras, jest klimatyzowana - koszt 1000zł/dzień.

Zakwaterowanie

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

Typ pokoju	Ilość miejsc noclegowych	Możliwość dostawki	Cena za pokój/dobę*
Comfort	2	Tak	539,00
Superior	2	Tak	589,00
Apartament	2	Tak	699,00

*Ceny brutto (zawierają podatek), dotyczą jednej doby hotelowej, zawierają śniadanie oraz wejście do strefy SPA.

Napoje w cenach bankietowych:

Kawa/Herbata – bez limitu	15,00zł/os.
Sok owocowy serwowany w 1l dzbankach	20,00zł/1 litr
Woda mineralna z cytryną serwowana w 1l dzbankach	20,00zł/1 litr
Napoje gazowane – butelka 0,85l	20,00zł/1 szt.

Alkohol proponujemy w cenie bankietowej:

Wódka Bols, Żubrówka	75,00zł/0,5l
Wódka Finlandia	95,00zł/0,5l
Wino białe, czerwone	75,00zł/0,75l
Wino musujące	75,00zł/0,7l
Piwo	od 16,00zł/0,5l



Zachęcamy do wyboru **domowych ciast** w cenie 190zł za blachę (ok. 30 kawałków):

- Sernik tradycyjny na kruchym cieście z bakaliami/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

W naszej ofercie posiadamy również **wyśmienite torty**:

- malinowy
- truskawkowy
- malinowo- truskawkowy
- brzoskwiniowy
- wiśniowy
- czekoladowy
- czekoladowo-wiśniowy
- orzechowy
- borówkowy
- tiramisu

Tort może być okrągły lub prostokątny, na biszkopcie tradycyjnym lub czekoladowym, przełożony jest bitą śmietaną. Może być ciemny bądź jasny na zewnątrz, z napisem i/lub dekoracją z owoców.

Ceny:

Tort do 10os - 270zł

Tort do 15os - 320zł

Tort do 18os - 370zł

Tort do 20os – 440zł

Tort do 30os – 600zł

Tort do 40os – 850zł (prostokątny)



W przypadku dostarczenia tortu z zewnątrz (za okazaniem dokumentu zakupu), naliczana jest opłata za serwis tortu w wysokości 7zł/os.



ForRest
HOTEL & RESTAURANT

**Podziękowania dla gości w formie mini prezencików lokalnej produkcji?
Czemu nie! Polecamy naszą kolekcję, własnoręcznie robionych,
ekologicznych kosmetyków do kąpieli z linii Green Garden.**



Kulki lodów do kąpieli
28,00zł / 3 szt.

Kule do kąpieli duże
6,00zł / 1 szt.

Kule do kąpieli małe
4,00zł / 1 szt.



Zestaw kul do kąpieli
Muffinki bombonierka
68,00zł / 6 szt.

ForRest Hotel & Restaurant, ul. Racula - Głogowska 4A, 66-004 Zielona Góra
Małgorzata Postel | tel. +48 604100457 | e-mail: m.postel@for-rest.pl

www.for-rest.pl