

OFERTA BANKIETOWA

JEDYNY TAKI DZIEŃ ... JEDYNE TAKIE MIEJSCE...

Dysponujemy kilkoma salami, które idealnie nadają się do organizacji imprez okolicznościowych do 250 osób.

Nasza załoga doskonale wie, co zrobić, aby przyjęcie było wyjątkowe i służy radą na każdym etapie przygotowań. Szef Kuchni osobiście dba o najwyższą jakość serwowanych dań, dopasowując menu tak, by zachwyciło wszystkich Gości.

BAZA NOCLEGOWA

Vulcan to trzygwiazdkowy, kameralny hotel w Szczecinie, który łączy nowoczesny design z atmosferą prywatności, indywidualnym podejściem do Gościa oraz znakomitą kuchnią. Atutem hotelu jest dogodna lokalizacja, która umożliwia dojazd również środkami transportu publicznego.

Obiekt dysponuje dużym parkingiem na 200 samochodów oraz salą bankietową mogącą pomieścić do 400 Gości, co niewątpliwie wyróżnia go spośród innych szczecińskich hoteli. Dopiewieniem całości jest widok z hotelowych okien, który rozpościera się na tereny stoczniowe.

ZAPEWNIJ SOBIE SPOKÓJ I PEWNOŚĆ - ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE W HOTELU VULCAN!

Serdecznie zapraszamy!

Zespół Hotelu Vulcan





PROPOZYCJA I

Zupa

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

Danie główne

MEDALIONY WIEPRZOWE W SOSIE PODGRZYBKOWYM
GRILLOWANE SAKIEWKI Z KURCZAKA FASZEROWANE BROKUŁAMI Z SOSEM LAZUROWYM
PIECZONE ZIEMNIAKI W SKÓRCIE Z ZIOŁAMI I MASŁEM CZOSNKOWYM
KLUSKI ŚLASKIE Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
ZESTAW SURÓWEK

Przekąski

KARCZEK WIEPRZOWY MARYNOWANY W MAJERANKU I CZOSNKU Z DIPEM CHRZANOWYM
DORSZ Z WARZYWAMI W SOSIE POMIDOROWYM
ŚLEDŹ W OLEJU Z KOPERKIEM I CZERWONYM PIEPRZEM
ROLADKI Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z MUSEM CHRZANOWYM
ROLKI Z TORTILLI ZE SWIEŻYM SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I MASCARPONE- **VEGE**
SAŁATKA GRECKA Z FETA, OLIVKAMI Z SOSEM VINAIGRETTE - **VEGE**
PIECZYWO, MASŁO

Danie nocne:

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA

Bufet słodki

WYBÓR CIAST DOMOWYCH- 3 RODZAJE

Napoje

KAWA, HERBATA, WODA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE B/O

Koszt 215 PLN / os.



UL. LUBECKIEGO 6A, SZCZECIN



SRZEDAZ@HOTEL-VULCAN.PL
KONFERENCJE@HOTEL-VULCAN.PL



667 700 284
667 700 951



PROPOZYCJA II

Zupa

KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI Z PESTO PIETRUSZKOWYM, NACHOSAMI I CREME FRESH

Danie główne

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W BOCZKU Z SOSEM PIEPRZOWYM
ROLADKI DROBIOWE Z PIECZARKAMI I SEREM PANIEROWANE W PANKO
PIECZONE ZIEMNIAKI W SKÓRCIE Z ZIOŁAMI I MASŁEM CZOSNKOWYM
KLUSKI GNOCCHI Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
SAŁATKA ZE SWIEŻYCH WARZYW Z SOSEM VINAIGRETTE

Przekąski

STAROPOLSKA DESKA (MIĘSA WĘDZONE, SMALEC, KISZONE OGÓRKI, CEBULA)
SCHAB SOUS VIDE Z MUSEM TUŃCZYKOWO-KAPROWYM
ROLKI Z TORTILLI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, SZCZYPIORKIEM I SERKIEM MASCARPONE
BABECZKI Z PIKANTNYM MUSEM HOMAROWYM I PANIEROWANĄ KREWETKĄ
SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, GRZANKAMI I PARMEZANEM
ORIENTALNY FALAFEL Z SOSEM SŁODKO-PIKANTNYM – **VEGE**
KOLOROWE TARTINKI Z SERKIEM ZIOŁOWYM I WARZYWAMI – **VEGE**
PIECZYWO, MASŁO

Danie nocne:

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PIECZARKAMI
SZASZŁYK WIEPRZOWY Z BOCZKIEM I CEBULĄ PODANY Z SOSEM TZATZIKI

Bufet słodki

WYBÓR CIAST DOMOWYCH- 3 RODZAJE

Napoje

KAWA, HERBATA, WODA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE B/O

Koszt 230 PLN / os.



UL. LUBECKIEGO 6A, SZCZECIN



SRZEDAZ@HOTEL-VULCAN.PL
KONFERENCJE@HOTEL-VULCAN.PL



667 700 284
667 700 951



PROPOZYCJA III

Zupa

BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z KOŁDUNAMI, MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI

Danie główne

POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE MUSZTARDOWO-ESTRAGONOWYM
KURCZAK KUKURYDZIANY NA WARZYWACH KORZENNYCH Z ZIOŁAMI
DORSZ Z KRUSZONKĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW I SOSEM BERNESSE
PIECZONE ZIEMNIANKI W SKÓRCIE Z ZIOŁAMI I MASŁEM CZOSNKOWYM
KLUSKI GNOCCHI Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
SAŁATKA ZE SWIEŻYCH WARZYW Z SOSEM VINAIGRETTE

Przekąski

DESKA MIĘS PIECZONYCH (KARKÓWKA, BOCZEK) PODANA Z MUSEM CHRZANOWYM
MINI BURGERY WOŁOWE Z WARZYWAMI I SOSEM BBQ
TATAR Z ŁOSOSIA Z KAWIOREM NA GRZANCE
ROSTBEF WOŁOWY NA RÓŻOWO Z SERKIEM FROMAGE
ŚLEDŹ W OLEJU Z KOPERKIEM I CZERWONYM PIEPRZEM
DESKA SERÓW FRANCUSKICH I PLEŚNIOWYCH Z KONFITURĄ DYNIOWĄ – **VEGE**
SAŁATKA Z KOZIM SEREM, BURAKAMI ORAZ GRANETEM Z SOSEM LIMONKOWYM – **VEGE**
PIECZYWO, MASŁO

Danie nocne:

BOEUF STROGONOW Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Bufet słodki

WYBÓR CIAST DOMOWYCH- 3 RODZAJE

Napoje

KAWA, HERBATA, WODA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE B/O

Koszt 245 PLN / os.



UL. LUBECKIEGO 6A, SZCZECIN



SRZEDAZ@HOTEL-VULCAN.PL
KONFERENCJE@HOTEL-VULCAN.PL



667 700 284
667 700 951



PROPOZYCJE DAŃ WEGAŃSKICH

Zupy

KREM Z MARCHWI I DYNI Z OLIWĄ DYNIOWĄ I PRAŻONYMI PESTKAMI
WŁOSKA ZUPA MINISTRONE Z WARZYWAMI I POMIDORKAMI
ZUPA KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI Z PESTO PIETRUSZKOWYM
KREM Z SOCZEWICY Z MLEKIEM KOKOSOWYM I CURRY
KREM Z BURAKÓW Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ I CZARNUSZKĄ
KREM GRZYBOWY Z OLIWĄ TYMIANKOWĄ

Dania główne

GOŁĄBKI Z KASZY PERŁOWEJ I PIECZAREK Z SOSEM GRZYBOWYM
GNOCCHI Z BAZYLIOWYM PESTO, CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM I ORZECHAMI LASKOWYMI
MAKARON Z SUSZONYMI POMIDORAMI, PIECZARKĄ, CUKINIĄ Z PESTO POMIDOROWYM
WARZYWA W MLEKU KOKOSOWYM Z WARZYWAMI I RYŻEM
RAGOUT WARZYWNE W POMIDORACH Z KASZA JAGLANA
PULPECIKI Z CIECIERZYCY Z SOSEM CURRY I RYŻEM
KOTLET BROKUŁOWY Z MIGDAŁAMI I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI





ALKOHOL

WÓDKA WYBOROWA 0,5 L – 65 PLN

WINO BIAŁE/CZERWONE 0,75 L – 60 PLN

WHISKY BALLANTINE'S / GRANT'S 0,7 L – 100 PLN

PIWO 0,5 L - 14 PLN

OPLATA KORKOWA - 20 PLN

OPEN BAR NO LIMIT :

140 zł/osobę - 4 godziny

190 zł/osobę - 8 godzin:

Wódka Wyborowa

Wino białe/czerwone

Piwo butelkowe

Whisky (Grant's lub Ballantines)

