



UROCZYTA KOLACJA W HOTELU VULCAN

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 wiąże 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. Dopelnieniem 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 KOSZT 225 PLN

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem porto,
Zapiekanka ziemniaczana z serem i mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Opcja vege:

Orientalne kotlety z komosy ryżowej i dyni w panko z parmezanem,
Zapiekanka ziemniaczana, groszek cukrowy

Przekąski w stoły:

Śledzik w oleju z czerwonym pieprzem i koperkiem
Sałatka ziemniaczana z boczkiem, czerwoną cebulą i szczypiorkiem
Patera wiejska (smalec, ogórki kiszane, pieczeń z karkówki, rolada z boczku, smalec, chrzan)
Rolki z tortilli ze serkiem mascarpone, świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami
Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, pestkami granatu i sosem limonkowym,
pieczywo, masło

Danie nocne:

Barszcz czerwony z krokietem

Bufet słodki:

Ciasta domowe 3 rodzaje

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda, soki



VULCAN

UL. LUBECKIEGO 6A, SZCZECIN



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



667 700 284
667 700 951



PROPOZYCJA II

KOSZT 240 PLN

Zupa:

Krem z pieczonej papryki z zielonym pesto

Danie główne:

Medaliony z polędwiczki wieprzowej na szpinaku z
Sosem grzybowym i zapiekanką ziemniaczaną

Przekąski w stoły:

Deska staropolska (smalec, ogórki, cebula, mięsa
pieczone, pikle, chrzan, musztarda)
Sałatka cezar z kurczakiem, grzankami, parmezanem i chipsem z boczku
Panierowane krewetki w babeczkach z musem
Słodko-pikantnym
Śledzik po cygańsku
Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzonym
Łososiem i szczypiorkiem
Pieczywo, masło

Danie nocne:

Pikantna zupa gulaszowa

Bufet słodki:

Ciasta domowe 3 rodzaje

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda, soki



VULCAN

UL. LUBECKIEGO 6A, SZCZECIN



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



667 700 284
667 700 951



PROPOZYCJA II

KOSZT 260 PLN

Danie główne:

Policzki wieprzowe w sosie maderowym podane na puree ziemniaczanym z groszkiem cukrowym

Wegetariańskie danie główne:

Ravioli z ricottą i szpinakiem z sosem gorgonzola i parmezanem

Bufet zimnych przekąsek:

Wrapy z tortilli z kurczakiem, warzywami i sosem koktajlowym

Roladka z wędzonego łososia z musem chrzanowo-koperkowym - vege

Sałatka z serem halloumi, arbuzem, melonem i sosem miętowo-limonkowym - vege

Marynowane krewetki z chutney z mango i chilli z sałatką z alg morskich i sezamu - vege

Bułeczki ciabattini z wołowiną, warzywami i sosem bbq

Wiejska patera (pieczeń z karkówki, rolada z boczku, smalec, ogórki kiszzone, chrzan) pieczywo i masło

Danie nocne serwowane przez kucharzy:

Szynka pieczona podana z kuleczkami ziemniaczanymi i sosami

Bufet słodki:

Ciasta domowe 3 rodzaje

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda, soki



UL. LUBECKIEGO 6A, SZCZECIN



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



667 700 284
667 700 951



ALKOHOL

WÓDKA WYBOROWA 0,5 L – 65 PLN

WINO BIAŁE/CZERWONE 0,75 L – 60 PLN

WHISKY BALLANTINE'S / GRANT'S 0,7 L – 110 PLN

PIWO 0,5 L – 15 PLN

OPŁATA KORKOWA – 20 PLN

