



Witamy w Perle Anina

Propozycje Komunijne na 2027 rok

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu propozycję menu naszej restauracji.

Nasza restauracja już od wielu lat organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia dlatego, mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy, a nasza profesjonalna obsługa zapewnia atmosferę prawdziwej polskiej gościnności.

W naszym hotelu przy każdej komunii zapewniamy:

Żywe kwiaty w stole

Subtelna muzykę w tle

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki z motywem komunijnym

Czas trwania przyjęcia do godziny 20.00

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Dekoracje krzeseł dla dzieci pierwszokomunijnych

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Bezpłatne zamiana dań ciepłych dla osób z dietami wykluczającymi i alergiami

Możliwość dopasowania niektórych przekąsek zimnych pod wykluczenia i alergię

Dzieci do lat 3 gościmy bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 150 PLN za dziecko

W naszej ofercie przygotowaliśmy trzy warianty menu na przyjęcie komunijne

Perła Anina

• R E S T A U R A C J A •

Menu Szmaragdowe – 285 PLN za osobę

Zawiera w sobie obiad dwudaniowy, 5 przekąski zimne, 2 sałatki, ciasta i owoce, napoje niegazowane oraz bufet kawowy

Menu Rubinowe – 340 PLN za osobę

Zawiera w sobie obiad dwudaniowy, 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki, ciasta i owoce, napoje niegazowane oraz bufet kawowy

Menu Diamentowe – 400 PLN za osobę

Zawiera w sobie 8 przekąsek zimnych, 2 sałatki, **dodatkowe ciepłe danie**, ciasta i owoce, **ozdobne pokrowce na krzesła**, **brak opłaty serwisowej**, nielimitowane napoje niegazowane **oraz gazowane** oraz bufet kawowy

Zupy (dwie do wyboru)

Rosół królewski ze szpeclami, warzywami i natką pietruszki
Aksamitna zupa z młodej cukinii, prażonymi migdałami i oliwą ziołową
Hiszpańska zupa z chorizo, kuminem, świeżymi warzywami i kolendrą

Dania Główne (jedno do wyboru)

Roladka z wieprzowej połówki faszerowana szpinakiem, czosnkiem i suszonymi pomidorami na lekkim sosie tymiankowym z ziemniakami Gratin i sałatką z grillowanymi warzywami z Vinaigrette
Sakiewka schabowa nadziana pieczarkami i serem w chrupiącej panierce podana z sałatką z młodych ziemniaków z czerwoną cebulą i kiszonymi ogórkami
Udo z kaczki w sosie wiśniowym, kopytkami i buraczkami na ciepło

Dla dzieci proponujemy

Rosół z makaronem (bez warzyw i natki pietruszki)
Chrupiący sznycel z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka

Dodatkowe danie ciepłe (jedno do wyboru)

Stroganoff wołowy z pieczarkami i cebulą
Ravioli z borowikami, emulsją maślaną i tartym Grana Padano
Domowe gnocchi z lekkim sosem z letnich pomidorów i bazyliowym Pesto

Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji Menu)

Wędzony dymem z olchy schab wieprzowy z musem chrzanowym
Tortilla z chrupiącym kurczakiem, warzywami i sosem meksykańskim
Wytrawne tartaletki z kurczakiem i podsmażonymi warzywami
Chrupiące paluszki z kurczaka z domowym sosem czosnkowym
Mini tarta z musem z wędzonego łososia, twarogu i świeżych ziół
Roladki z cukinii z serkiem ziołowym i suszonym pomidorem
Chrupiące sajgonki wegańskie podane ze słodkim sosem chili
Mini tarta ze smażonymi z czosnkiem pieczarkami
Półmiski wędlin, mięs pieczonych i pasztetu Szefa Kuchni
Deski słowiańskich serów

Sałatki (dwie do wyboru)

Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, sosem anchois i chrupiącymi grzankami
Włoska z makaronem, mozzarellą, pieczoną cukinią, oliwkami, pomidorkami i Pesto
Hawajska z wędzoną pierśią kurczaka, ananasem, brzoskwinia i selerem naciowym na słodko
Grecka ze świeżym pomidorem, ogórkiem, papryką, oliwkami, czerwoną cebulą i Fetą

Na słodko

Ciast bankietowe podane w stole bądź w bufecie
Owoce w całości i filetowane (arbuz, melon, ananas, winogrona, kiwi, truskawki) w bufecie

Napoje zimnie i ciepłe

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych
Soki owocowe 100%: pomarańczowy, jabłkowy
Woda gazowana w butelkach, woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach

Napoje gazowane

do menu Szmaragdowego i Rubinowego **dopłata wynosi 25 PLN za osobę**
Coca Cola, Coca Cola Zero (na życzenie), Fanta, Sprite

Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tarta jabłkowa z pieca podana z gałką lodów śmietankowych
25 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami
25 PLN za porcję

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka
14 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z siekaną cebulą i piklami
200 PLN za półmisek dla 10 osób

Krewetki w paskach ziemniaczanych ze słodkim sosem chili
240 PLN za 20 szt. / 390 PLN za 40 szt.

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami lub krokietem z mięsem
22 PLN za porcję

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
25 PLN za porcję

Boeuf Stroganoff
28 PLN za porcję

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie
od 42 PLN za porcję

Opcje dodatkowe

FONTANNA CZEKOLADOWA – 700 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób

Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki

Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe

10 PLN/krzesło

Wynajęcia sali na wyłączność

Koszt ustalany indywidualnie

Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie w godzinach 12.00 – 19.00 gdzie nasz personel przygotuje zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia potwierdzoną **wpłatą zadatku w wysokości 500 PLN.**
2. **Zadatek jest bezzwrotny** i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
4. **Menu** należy wybrać **do dnia 28 lutego** i przesłać mailowo na imprezy@aninpark.pl lub dostarczyć osobiście do Hotelu, służymy też pomocą w wyborze menu.
5. **Ostateczną liczbę osób** z podziałem na: **osoby dorosłe / dzieci 0-3 / dzieci 4-12 lat** należy podać **najpóźniej na 9 dni przed przyjęciem.**
6. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo, prześle telefonicznie bądź na spotkaniu osobistym organizatorom.
7. **Rozliczenie** za przyjęcie następuje **najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem** (w przypadku płatności przelewem za dzień zapłaty przyjmuje się dzień w którym pieniądze wpłyną na konto hotelu).
8. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące).
9. W przypadku odbywania się minimum 4 komunii danego dnia hotel organizuje **animacje dla dzieci.**

Dbając o najwyższy poziom obsługi **doliczana jest 10% opłata za serwis**
(nie obowiązuje przy propozycji Diamentowej)

Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT

Perła Anina

• R E S T A U R A C J A •

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	65,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	65,00 PLN
Stumbras Centenary 0,5l	70,00 PLN * na zamówienie

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	75,00 PLN
Absolut Blue 0,5l	80,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0,5l	85,00 PLN * na zamówienie

Wina:

Civimta Saperavi, Gruzja	70,00 PLN	Red
Civimta Rkatsiteli, Gruzja	70,00 PLN	White

Wina musujące:

Monique, Polska, słodkie	35,00 PLN	White
Valmarone Brut Spumante, Włochy, wytrawne	50,00 PLN	White
Valmarone Prosecco, Włochy, półwytrawne	75,00 PLN	White
Riondo Prosecco Extra Dry, Włochy, wytrawne	85,00 PLN	White

Oferta zaktualizowana 14.08.2026