

Wielkanoc

nad Zalewem Sulejowskim

Ośrodek Inwest w Smardzewicach serdecznie zaprasza na weekend wielkanocny.

Oferujemy znakomitą kuchnię i pobyt w nowo wyremontowanym obiekcie.

Proponujemy pobyt trzy - lub czterodniowy.

4 dni

10.04-13.04

3 dni

11.04-13.04

Cena pobytu: 545 zł/osoba

W ramach pakietu proponujemy:

- 3 noclegi w pokojach dwu, trzy osobowych – w poniedziałek wydłużona doba hotelowa do godz. 16.00,
- 3 śniadania wielkanocne z tradycyjnymi i regionalnymi potrawami,
- 2 obiadokolacje – w Wielki Piątek i Sobotę,
- 2 świąteczne obiady w Niedzielę i Poniedziałek Wielkanocny,
- 1 świąteczna kolacja w Wielką Niedzielę
- wieczorne malowanie pisanek w Wielki Piątek,
- w Wielką Sobotę wspólne przygotowywanie koszyzków wielkanocnych.

Cena pobytu: 435 zł/osoba

W ramach pakietu proponujemy:

- 2 noclegi w pokojach dwu-, trzy- osobowych. W poniedziałek wydłużona doba hotelowa do godz. 16.00,
- 2 śniadania wielkanocne z tradycyjnymi i regionalnymi potrawami,
- 1 obiadokolacja w Wielką Sobotę,
- 2 obiady świąteczne w Wielką Niedzielę i Poniedziałek Wielkanocny,
- 1 świąteczna kolacja w Wielką Niedzielę.
- szachy ogrodowe
- stół do ping-ponga
- piłkarzyki

Oferujemy:

- darmowy parking i dostęp do Wi-Fi,
- możliwość spacerów po leśnych trasach,
- wypoczynek w klimatycznym, cichym i spokojnym otoczeniu,
- pyszną kuchnię.

Cennik:

- Cena pakietu czterodniowego w apartamencie: 650,00 zł/osoba
- Cena pakietu trzydniowego w apartamencie: 540,00 zł/osoba
- Dopłata za nocleg w pokoju typu „studio”: pakiet trzydniowy: 100,00 zł
- Dopłata za nocleg w pokoju typu „studio”: pakiet czterodniowy: 150,00 zł
- Dzieci do lat 3 – gratis (w pokoju z rodzicami)
- Dzieci 4-12 lat – rabat 50%
- Pobyt czworonożnego pupila – gratis

Rezerwacje:

smardzewice@bc-o.pl, recepcja@bc-o.pl
tel: 44 710 86 81, 510 031 715
www.inwest-smardzewice.com.pl



INWEST SMARDZEWICE
OSRODEK SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWY

Oferta ważna do 11.04.2020

Menu

Wielkanocne

Piątek 10.04.2020 r.

Obiadokolacja:

dorsz pieczony w sosie cytrynowo maślanym,
ziemniaki pieczone, zestaw surówek,
woda, sok

Ciasto drożdżowe, kawa, herbata

Niedziela 12.04.2020 r.

Śniadanie Wielkanocne:

barszcz biały z kielbasą parzoną i jajkiem, półmiski
wędlin (szynka wiejska, indyk pieczony, pasztet
ze śliwką, udziec kurczaka), jajka faszerowane,
sałatka z brokułami, sałatka z sosem curry, rolada
marchewkowa z pastą rybną, roladki z szynki
z twarogiem, pieczywo jasne i ciemne, warzywa
sezonowe, masło

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

Ciasta Wielkanocne

Obiad:

Rosół carski, polędwica faszerowana z sosem
grzybowym, kaszotto, bukiet warzyw, soki, woda
Sernik wiedeński z sosem malinowym, kawa,
herbata

Kolacja:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem, półmisek
mięs pieczonych i wędlin (galantyna kaczki z
sosem cumberland, polędwica łososiowa, schab
gotowany w rozmarynie, szynka domowa),
galaretką wieprzowa, sałatka z serem pleśniowym
i orzeszkami pinii, pasztet z selera, pieczarki
faszerowane, zapiekanka parmigiana, warzywa
sezonowe, pikle, dodatki, pieczywo jasne i ciemne,
kawa, herbata, woda, soki

Sobota: 11.04.2020 r.

Śniadanie:

wędliny – wyrób własny (pasztet po meksykańsku, szynka
z sosem chrzanowym, baleron, polędwica), deska serów,
jajka w koszulce, jajecznica, mozzarella z pomidorami
i bazylią, warzywa sezonowe, mód, dżem, pieczywo jasne
i ciemne, masło

Napoje: kawa, herbata, soki, woda

Obiadokolacja:

zupa krem z batatów z serem ricotta, kotlet gordon
blue z purre z zielonego groszku, glazurowane mini
marchewki, soki, woda.

Szarlotka z lodami, kawa, herbata.

Poniedziałek 13.04.2020 r.

Śniadanie:

wędliny i mięsa pieczone (karczek, szynka wiejska,
polędwica wędzona, kielbasa biała, kabanosy
bankietowe), deska serów, rolada z szynki z serkiem
chrzanowym, jajecznica, jajko w majonezie
z żółtym serem, parówki cielęce, sałatka warzywna,
dżem, mód, mleko, musli, jogurty, pieczywo jasne
i ciemne, masło.

Napoje: kawa, herbata, woda, soki.

Obiad:

zupa krem z białych warzyw, schab z kością w sosie
pieczeniowym, talarki ziemniaczane, zestaw
surówek, woda, soki

Ciasto „Pychotka Szefa”, kawa, herbata

Zaprasza szef kuchni



INWEST SMARDZEWICE
OSRODEK SZKOLENIOWO-WYPCZYNOWY