

Dzień Edukacji Narodowej

OFERTA

Zbliża się Dzień Edukacji Narodowej, zapraszamy grono pedagogiczne do skorzystania z naszej oferty :)

SPECJALNA OFERTA DLA NAUCZYCIELI NA POBYT W WYBRANYM TERMINIE - OD 22.10.2021 DO 26.11.2021

3 - DNIOWY PAKIET OBEJMUJE:

- * 3 dni (2 noclegi) w komfortowych pokojach Superior z łazienką, TV, zestawem do parzenia kawy i herbaty, lodówką.
- * 2 x śniadanie w formie bufetu
- * 2 x obiad w formie bufetu
- * 2 x kolacja w formie bufetu
- * wieczór z DJ-em – COVIDOWY BAL MASKOWY
- * DRENAŻ LIMFATYCZNY NÓG- Masaż limfatyczny nazywany inaczej drenażem to zabieg, którego celem jest usprawnienie przepływu krwi oraz limfy, co redukuje obrzęki, niweluje ból, a także pomaga walczyć z cellulitem.
- * możliwość skorzystania z masażu, zabiegów kosmetycznych oraz zabiegów leczniczych (odpłatnie – Rabat 10%)
- * możliwość organizacji uroczystej kolacji z bogatym menu (zgodnie z załączonym menu)
- * Już od 150zł / os. w pokoju 2-os. przy grupie powyżej 30 osób
- * Cena 170zł / os. - przy grupie do 30os.

Dla organizatora 1 pokój 2-os. nieodpłatnie!!!

Bezpłatny parking dla autokarów!!!

/ MENU do wyboru /

ZESTAW NEW CORNER I - 120zł/os.

Zupa (serwowana)

* krem z dynii z papryczką piri piri i prażonymi migdałami

Danie główne (jedna opcja do wyboru)

* Sakiewka z kurczaka w sosie kaparowym z puree ziemniaczanym z mixem sałat w sosie vinegret

* Łosoś pieczony w papilocie z warzywami na ryżu

Zestaw surówek (3 surówki do wyboru) biała kapusta z kukurydzą, biała kapusta w sosie koperkowym, buraczki z cebulką, coleslaw, domowa z kapusty kiszonej, kapusta czerwona z jabłkiem, surówka z pory, marchew z ananasem.

Zimna płyta

* patera mięs pieczystych (schab pieczony, karkówka pieczona, szynka pieczona)

* sałatka z grillowanym łososiem, kaparami, kolorową papryką, ogórkiem

* grillowane bakłażany z szynką parmeńską i serem mozzarella

* tymbaliki drobiowe z mango

* pieczywo mieszane

Deser

Pieczone jabłko z gałką lodów miodem, sosem malinowym i chrustem karmelowym

Napoje zimne i gorące

* kawa, śmietanka, herbata, cytryna, cukier

* soki owocowe 300ml/os.

ZESTAW NEW CORNER II - 140zł/os.

Zupa (serwowana)

* krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne (półmiski)

* shorma drobiowa – wieprzowa w sosie sojowym

* grillowana pierś z kurczaka z oscypkiem i kolendrą w sosie serowo-cebulowym

Dodatki do dań

* rosti opiekane

* kopytka zasmażane z cebulką

Zestaw surówek (3 surówki do wyboru) biała kapusta z kukurydzą, biała kapusta w sosie koperkowym, buraczki z cebulką, colesław, domowa z kapusty kiszonej, kapusta czerwona z jabłkiem, surówka z pory, marchew z ananasem.

Zimna płyta

* patera wędlin i mięs pieczystych (schab pieczony, karkówka pieczona, szynka pieczona)

* grillowane roladki z cukinii z łososiem

* sałata z świeżych warzyw z karmelizowaną gruszką, serem brie i orzechami włoskimi

* bruschetta z pastą z oliwek, pomidorem i czosnkiem

* trio muszlowe z pieczarkami

* pieczywo mieszane

Deser

Pieczone jabłko z gałką lodów miodem, sosem malinowym i chrustem karmelowym

Napoje zimne i gorące

* kawa, śmietanka, herbata, cytryna, cukier

* soki owocowe 300ml/os.

W celu dokonania rezerwacji oraz uzyskania szczegółów prosimy o kontakt z działem rezerwacji: tel. +48 604 250 655 email: rezerwacje@newcorner.pl

/ POKOJE, STREFA SPA, ZABIEGI /

