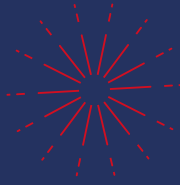


SYLWESTROWY ODPOCZYNEK Z RODZINNYM BALEM





POBYT W B&B JULINEK PARK



30.12 PIĄTEK

15:00 Przyjazd i zameldowanie

16:00-18:00 Obiadokolacja

19:00-21:00 Wieczór przy ognisku, z pieczoną kiełbaską,
grzanym winem, żurkiem oraz piankami
do opiekania dla dzieci

31.01 SOBOTA

7:00-10:30 Śniadanie

11:30-13:00 Rodzinne warsztaty kulinarne włoskiej pizzy – Mała Arena

13:30-15:00 Zabawy integracyjne dla rodzin z dziećmi – Mała Arena

15:30-16:30 Obiad 3-daniowy z napojami

16:30-17:30 Warsztaty kreatywne - charakteryzacja dzieci
na bal kostiumowy

19:00-22:00 Rodzinny bal kostiumowy dla dzieci

20:00 -01:00 Kolacja sylwestrowa i toast noworoczny



01.01 NIEDZIELA

7:00-11:00 Noworoczne śniadanie
z regeneracyjnymi potrawami

11:00-12:30 Seans bajkowy dla najmłodszych
z popcornem

14:00 Późne wymeldowanie

Zastrzegamy prawo do zmiany godzin poszczególnych punktów harmonogramu





UROCZYSTA KOLACJA SYLWESTROWA

PRZEKĄSKI BUFET

Deski regionalnych wędlin, pasztetów i mięs okraszonych piklami i marynowanymi skarbami Kampinosu

Srebrzysty śledź w trzech odsłonach

Zimne nóżki z nutką dziczyzny

Regionalny miks serów twardych i miękkich

Dziki łosoś w nalewce z czeremchy marynowany – ceviche

SAŁATKI BUFET

Sałatka ze szpinakiem i kozim serem

Sałatka brokułowa

Miks sałat ze świeżymi warzywami w akompaniamencie trzech aromatycznych dresingów

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

Masło klasyczne oraz ziołowe

DANIA GORĄCE BUFET

Warkocze z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym i winie

Bitka wołowa jaką babcia z aluminiowego garnka serwowała

Stripsy / skrzydełka co Wujek Sam do El'koko sprowadził

Rolowany indyk ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta

Karczek z prosiaczka grzybkami z okolicy faszerowany

Ravioli z włoskim serem i orzechami z sosem neapolitana skomponowany

Ryba po grecku na ciepło

Kluski śląskie

Kopytka

Belgijskie frytki

Klasyczne ziemniaczane puree

Francuskie ziemniaki opiekane aromatyzowane masłem i ziołami

Kasza gryczana ze skwarką i grzybkami podana

Miks fasolki szparagowej okraszonej rumianą bułką

Miks papryki grillowanej

Duet - brokuł z kalaflorem

Marchew mini w glazurze miodowej

Wybór surówek

KOCIOŁKI

Rosół z mięs wielu co spotkać w lesie możesz przyjacielu

Bigos na kielbasie swojskiej

Barszcz dla niejadka

Gulaszowa – nie łąda wkładka

DESERY

Candy bar ze stacją z lodami

Deserów musowych miks rozmaity

Ciasto domowe z rabarborem

NAPOJE

Soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata i lemoniada dla małolata

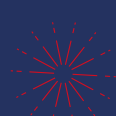
Wino musujące na powitanie roku

0,5l wódki lub butelka wina 0,75l na parę





UROCZYSTE ŚNIADANIE NOWOROCZNE

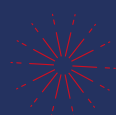


w formie bogatego bufetu szwedzkiego,
dodatkowo noworoczne dania

CENA PAKIETU (2 NOCE)

Pokój standardowy 2-osobowy (2+0 lub 1+1)	1699 zł
Pokój rodzinny 2+1	2099 zł
Pokój rodzinny 2+2	2699 zł
Apartament 2+1	2499 zł
Apartament 2+2	2999 zł

50% rabatu od ceny na stronie bbjulinek.pl
na ewentualny dodatkowy nocleg 01/02 stycznia



REZERWACJE

tel: +48 22 611 61 16 | +48 781 810 037
repcja@julinek.com.pl

