

MENU NA CHRZCINY 2026

PAKIET I

220 zł osoba

Zupy (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów z grzankami ziołowym

Danie główne (serwowane na półmiskach / 2 porcje na osobę)

- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
- Roladki ze schabu nadziewane serem i pieczarkami
- Udziec z kurczaka owinięty boczkiem
- Karkówka pieczona z grzybami
- Sos pieczeniowy
- Sos grzybowy

Dodatki (dwa do wyboru)

- Ziemniaczki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Talarki ziemniaczane

Surówki (trzy do wyboru)

- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem w śmietanie
- Kapusta pekińska z warzywami w czosnkowym dressingu
- Surówka colesław z kapusty pekińskiej
- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Ćwikła z chrzanem

Świeże owoce sezonowe – mix

Ciasto koktajlowe mix 200g/osoba

- Szarlotka królewska
- Sernik tradycyjny
- Pysznotka
- Beza malinowa
- Tofik makowy
- Karmelek



Zimna płyta na stołach

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów
- Galaretka z drobiu
- Śledziowe ślimaczki z piklami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem
- Roladki z pieczonego schabu z tartym chrzanem
- Wybór pieczywa

Napoje

- Kawa, herbata - stół szwedzki bez ograniczeń
- Zimne napoje w dzbankach 1l bez ograniczeń: soki owocowe, woda mineralna
- Zimne napoje gazowane butelki 0,25l - 2 szt./os : Coca-Cola, Sprite, Fanta

Menu dla dzieci do wyboru

Zupa (do wyboru jedna)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (do wyboru jedno)

- Panierowany kotlecik z kurczaka z frytkami i ketchupem
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
- Naleśniki z jabłkami i serem z owocami

Cena Pakietu obejmuje

Standardowa dekoracja stołu żywymi, białymi kwiatami, białe pokrowce na krzesła.

Miejsce do karmienia i przewijania w przytulnym pokoju Hotelu Iskierka .

Dzieci poniżej 3 lat GRATIS, dzieci od 3 lat do 6 lat RABAT 50% wybranego pakietu .

Możliwość przygotowania dań wegetariańskich, dietetycznych oraz dla dzieci.

W zależności od pakietu chrzciny trwają 6 do 8 godzin.

Koszt kolejnej godziny trwania przyjęcia 300 zł.



Dodatkowo płatne

Desery

- Ciasto do paczek dla gości 0,6 kg – opakowanie w cenie 50 zł
- Szarlotka z gałką lodów waniliowych 20 zł
- Sernik z czekoladą i bakaliami 20 zł
- Gorące maliny z sosem waniliowym i gałką lodów 20 zł
- Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną 20 zł
- Lody z bakaliami i bitą śmietaną 20 zł

Przekąski Słodkie/Shoty/Musy

12 zł osoba/porcja

- Rurki z nadzieniem 2 szt./os
- Orzeszki 4 szt./os
- Babeczki z owocami 1 szt./os
- Beza z masą kawową 1 szt./os
- Galaretka z owocami 1 szt./os
- Śmietankowo-truskawkowy
- Bananowy
- Kawowy
- Czekoladowy
- Zielony mech

Dania ciepłe

- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami 25 zł
- Forszmak z kurczakiem i warzywami 25 zł
- Zupa gulaszowa 25 zł
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym 25 zł
- Barszczyk czerwony z krokietem z mięsa i kapusty 25 zł

Napoje

- Coca Cola, Sprite, Fanta 0,25L/butelka 10 zł

Tomasz Jung

Manager F&B

tel. +48 668 592 945

tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl

Mielec, ul. Wojska Polskiego 3, Poland

www.hoteliskierka.com.pl



MENU CHRZCINY 2026

PAKIET II

250 zł osoba

Zupy (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- Esencjonalny rosół borowikowy z łazankami
- Krem z pomidorów z mozzarella
- Krem z brokuł z julienne łososiowym

Danie główne (serwowane na półmiskach / 2 porcje na osobę)

- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem
- Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami
- Filet z kurczaka faszerowany jarzynami
- Zrazy wieprzowe z grzybami leśnymi
- Sos grzybowy
- Sos pieczeniowy

Dodatki (do wyboru dwa)

- Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Kulki ziemniaczane
- Talarki ziemniaczane

Surówki (do wyboru trzy)

- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem w śmietanie
- Kapusta pekińska z warzywami w czosnkowym dressingu
- Surówka colesław z kapusty pekińskiej
- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Ćwikła z chrzanem

Świeże owoce sezonowe

Ciasto koktajlowe mix 200g/osoba

- Szarlotka królewska
- Sernik tradycyjny
- Pysznotka
- Beza malinowa
- Tofik makowy
- Karmelek



Zimne przystawki

- Półmisek zimnych mięs pieczonych, wędlin i serów
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym
- Sałatka serowo-szynkowa z musztardowym dresingiem
- Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem
- Śledź w śmietanie
- Zraziki z kurczaka z suszona morelą
- Mini bouchee z musem serowym, papryką i oliwką
- Roladka z grillowanej cukinii, boczku i sera fety
- Wybór pieczywa

Dania ciepłe (do wyboru jedno)

- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami
- Forszmak z kurczakiem i warzywami
- Zupa gulaszowa
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Barszczyk czerwony z krokietem z mięsa i kapusty

Napoje

- Kawa, herbata - stół szwedzki bez ograniczeń
- Zimne napoje w dzbankach 1l bez ograniczeń: soki owocowe, woda mineralna
- Zimne napoje gazowane butelki 0,25l - 3 szt./os : Coca-Cola, Sprite, Fanta

Menu dla dzieci do wyboru

Zupa (do wyboru jedna)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (do wyboru jedno)

- Panierowany kotlecik z kurczaka z frytkami i ketchupem
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
- Naleśniki z jabłkami i serem z owocami

Cena Pakietu obejmuje

Standardowa dekoracja stołu żywymi, białymi kwiatami, białe pokrowce na krzesła.

Miejsce do karmienia i przewijania w przytulnym pokoju Hotelu Iskierka.

Dzieci poniżej 3 lat GRATIS, dzieci od 3 lat do 6 lat RABAT 50% wybranego pakietu.

Możliwość przygotowania dań wegetariańskich, dietetycznych oraz dla dzieci.

W zależności od pakietu chrzciny trwają 6 do 8 godzin.

Koszt kolejnej godziny trwania przyjęcia 300 zł.



Dodatkowo płatne

Desery

- Ciasto do paczek dla gości 0,6 kg – opakowanie w cenie 50 zł
- Szarlotka z pieca z gałką lodów waniliowych 20 zł
- Gorące maliny z sosem waniliowym i gałką lodów 20 zł
- Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną 20 zł
- Lody z bakaliami i bitą śmietaną 20 zł

Przekąski Słodkie/Shoty/Musy

12 zł osoba/porcja

- Rurki z nadzieniem 2 szt./os
- Orzeszki 4 szt./os
- Babeczki z owocami 1 szt./os
- Beza z masą kawową 1 szt./os
- Galaretka z owocami 1 szt./os
- Śmietankowo-truskawkowy
- Bananowy
- Kawowy
- Czekoladowy
- Zielony mech

Napoje

- Coca Cola, Sprite, Fanta 0,25L/butelka 10 zł

Tomasz Jung
Manager F&B

tel. +48 668 592 945
tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl
Mielec, ul. Wojska Polskiego 3, Poland
www.hoteliskierka.com.pl



MENU NA CHRZCINY 2026

PAKIET III

290 zł osoba

Przystawka (do wyboru jedna)

- Marynowana dynia w rozmarynie z wędzonym półgęskiem i rozmarynem
- Róża z wędzonego łososa na placku ziemniaczanym z szarlotką i miodowym dresingiem
- Sałatka hawajska z grillowanym kurczakiem i ananasem

Zupy (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- Esencjonalny rosół borowikowy z łazankami
- Krem z pomidorów z mozzarella
- Krem z brokułów z julienne łososiowym

Danie główne (serwowane na półmiskach / 2 porcje na osobę)

- Rożki z kurczaka z suszonym pomidorem owinięte boczkiem
- Połędwiczki wieprzowe ze szpinakiem
- Kotleciki z kurczaka z hiszpańską szynką Serrano i serem cheddar
- Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem i papryką
- Sos grzybowy
- Sos pieczeniowy

Dodatki (do wyboru dwa)

- Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Kulki ziemniaczane
- Talarki ziemniaczane

Surówki (do wyboru trzy)

- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem w śmietanie
- Kapusta pekińska z warzywami w czosnkowym dressingu
- Surówka colesław z kapusty pekińskiej
- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Ćwikła z chrzanem

Świeże owoce sezonowe



Ciasto koktajlowe mix 200g/osoba

- Szarlotka królewska
- Sernik tradycyjny
- Pysznotka
- Beza malinowa
- Tofik makowy
- Karmelek

Deser (do wyboru jeden)

- Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
- Szarlotka z pieca z gałką lodów waniliowych
- Sernik z gorącymi wiśniami i sosem czekoladowym
- Gorące maliny z musem waniliowym i gałką lodów

Zimne przystawki

- Półmisek zimnych mięs pieczonych, wędlin i serów
- Sałatka brokułowa w delikatnym sosie czosnkowym
- Sałatka gyros z pikantnym kurczakiem
- Carpaccio ze śledzia z pomidorami i orzeszkami pinii
- Plastry pieczonego schabu przekładane chrzanem w delikatnej galarecie
- Mini bouchee z serkiem cytrynowym i krewetką
- Rulon z wędzonego łososia z musem serowym i kawiozem
- Roladka z grillowanej cukinii z suszonym pomidorem i niebieskim serem
- Wybór pieczywa

Dania ciepłe (do wyboru jedno)

- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami
- Forszmak z kurczakiem i warzywami
- Zupa gulaszowa
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Barszczyk czerwony z krokietem z mięsa i kapusty

Napoje

- Kawa, herbata – stół szwedzki bez ograniczeń
- Zimne napoje w dzbankach 1l bez ograniczeń: soki owocowe, woda mineralna
- Zimne napoje gazowane butelki 0,25l bez ograniczeń: Coca-Cola, Sprite, Fanta

Menu dla dzieci do wyboru

Zupa (do wyboru jedna)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (do wyboru jedno)

- Panierowany kotlecik z kurczaka z frytkami i ketchupem
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
- Naleśniki z jabłkami i serem z owocami



Cena Pakietu obejmuje

Standardowa dekoracja stołu żywymi, białymi kwiatami, białe pokrowce na krzesła.

Miejsce do karmienia i przewijania w przytulnym pokoju Hotelu Iskierka.

Dzieci poniżej 3 lat GRATIS, dzieci od 3 lat do 6 lat RABAT 50% wybranego pakietu.

Możliwość przygotowania dań wegetariańskich, dietetycznych oraz dla dzieci.

W zależności od pakietu chrzciny trwają 6 do 8 godzin.

Koszt kolejnej godziny trwania przyjęcia 300 zł.

Dodatkowo płatne

Desery

- Ciasto do paczek dla gości 0,6 kg – opakowanie w cenie 50 zł

Przekąski Słodkie/Shoty/Musy

12 zł osoba/porcja

- Rurki z nadzieniem 2 szt./os
- Orzeszki 4 szt./os
- Babeczki z owocami 1 szt./os
- Beza z masą kawową 1 szt./os
- Galaretka z owocami 1 szt./os
- Śmietankowo-truskawkowy
- Bananowy
- Kawowy
- Czekoladowy
- Zielony mech

Tomasz Jung

Manager F&B

tel. +48 668 592 945

tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl

Mielec, ul. Wojska Polskiego 3, Poland

www.hoteliskierka.com.pl

