

boho

restauracja

07-11-2025

OFERTA KOMUNIJNA 2026



GENERAL MANAGER

Katarzyna Przepiórka

+48 530 30 40 10



MANAGER GASTRONOMII

Marzena Janas

+48 604 272 630

boho

+48 62 735 66 51

boho.ostrow@gmail.com

www.hotelboho.pl

ul. Rejtana 71

63-400 Ostrów Wielkopolski

Co znajdziesz w tej ofercie...

menu komunijne

atrakcje dla dzieci i dorosłych

opłaty dodatkowe

przykładowy układ sali

formalności, krok po kroku

kontakt



Atrakcje dla najmłodszych

BEZ DODATKOWYCH OPLAT



LODY I WATA CUKROWA

Po obowiązkowym zjedzeniu obiadu nic nie poprawia dzieciom humoru lepiej niż wata cukrowa lub ulubione lody

ANIMACJE

Najmłodszym proponujemy ofertę sprawdzonych gier i zabaw - dzięki współpracy z zaufaną agencją animatorów, dzieciaki zatracą się w kreatywnych zabawach a rodzice ze spokojem wypiją kawę i porozmawiają w gronie dorosłych

ZAMEK DMUCHANY

Nasz elegancki zamek to punkt spotkań wszystkich dzieci komunijnych. Opiekunom zapewniamy parasole i krzeselka.

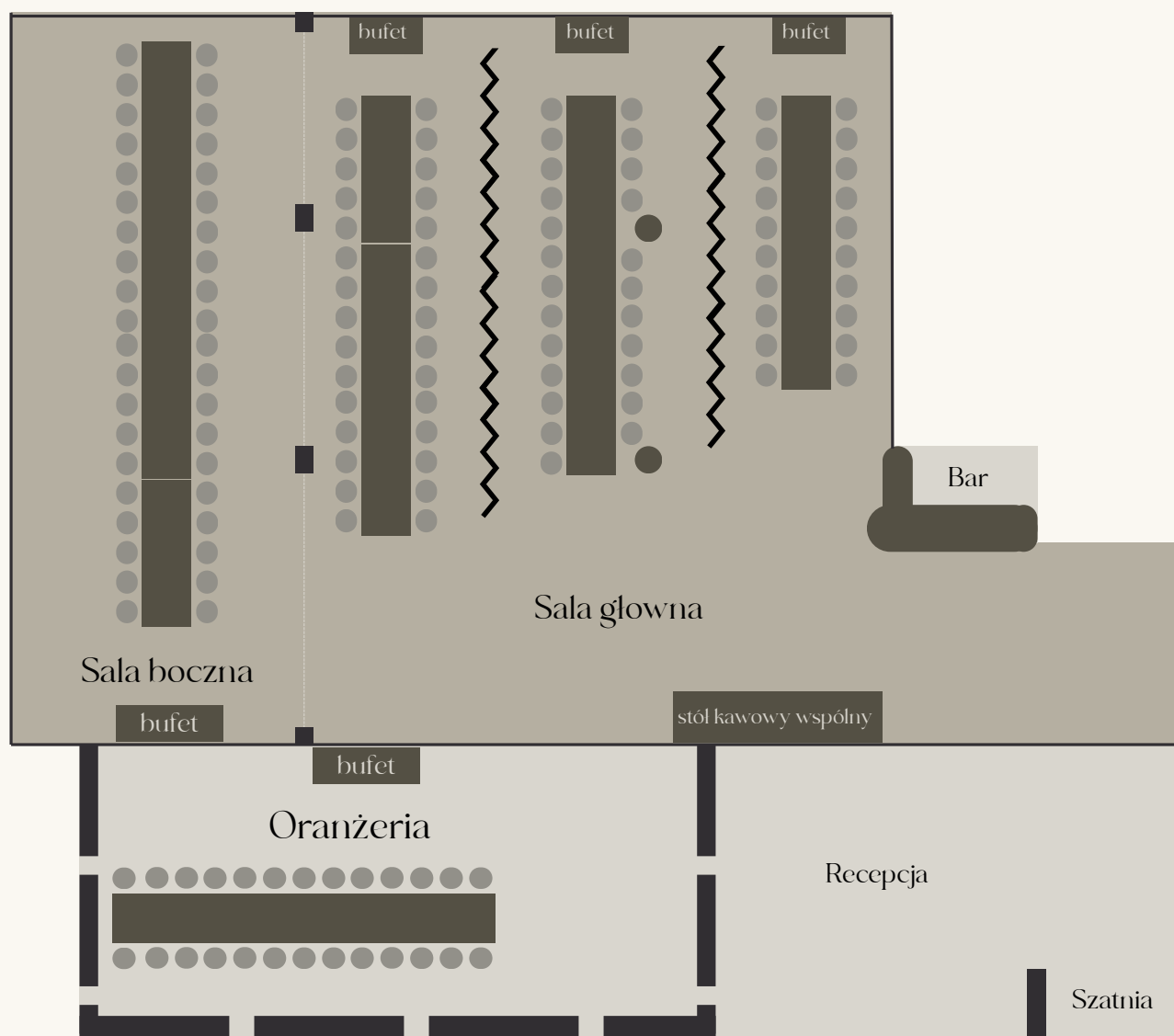


Przykładowe układy sali

Dla zapewnienia komfortu wszystkich gości nie organizujemy jednocześnie więcej niż 5 uroczystości w tym samym czasie.

Na sali głównej maksymalnie są to 3 uroczystości, oraz po jednej uroczystości w sali bocznej i oranżerii.

Ze względu na to, że ilość gości deklarowanych przy zamawianiu przyjęcia często znacząco różni się od ilości gości faktycznie zapraszanych - to, który sektor sali przypada na daną komunię ustalamy dopiero tuż przed uroczystością - tak aby wszystkim gościom było komfortowo i wygodnie.



MENU
KOMUNIJNE
220ZŁ/OS

KOLACJA
35ZŁ/OS



Obiad :

Zupa :

Rosół, krem pomidorowy, krem pieczarkowy

II Danie:

(serwowane na półmiskach, 2,5 szt. mięs/os)

- kieszonka drobiowa ze szpinakiem (gotowane na parze)

- rolada wieprzowa

- de volaille z masłem i pietruszką

- pieczeń wieprzowa

- nuggetsy drobiowe

- schab z pieczarkami w panierce

- polędwiczka wieprzowa w sosie porowo-musztardowym

Dodatki : kluski aksamitki, ziemniaki gotowane, bukiet surówek, kapusta

zasmażana, sos ciemny,

sos potrawkowy, ryż z warzywami

Deser :

Ciasto 2 kawalki/os -Cukiernia Bajaderka w Kobylinie :

Zestaw 6-7 smaków ciast

Kawa i herbata jednorazowo serwowane do stołu

oraz bufet kawowy bez ograniczeń

Zimny bufet:

- sałatka Cezar

- sałatka waldorf

- sałatka surimi

- rolada szpinakowa z lososiem
wędzonym

- mini nuggetsiki z dipami

- galacik drobiowy

- tortilla z kurczakiem

- chickenballs z sosem curry

- krewetka z sosem majonezowym

- ryba w sosie słodko-kwaśnym

Kolacja (opcjonalnie)+35zł/os :

1,5 szt. mięs/os

- wolno pieczone żeberka w glazurze miodowej

- filet z kurczaka zawijany w boczku

- karkówka grillowana pod kapustą kiszoną

- ziemniaki zapiekane z sosem czosnkowym

- bagietka

lub

Udziec wieprzowy z zapiekanymi ziemniakami i kapustą

oraz sosami czosnkowym i chrzanowym

Opcje dodatkowe 2026

Opcjonalnie:

Napoje: zimne niegazowane (sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegazowana) oraz napoje gazowane (Pepsi, 7-Up, woda gazowana)

bez limitu spożycia za dodatkową opłatą 20 zł/os

W przypadku dostarczenia napojów we własnym zakresie opłata za ich serwis wynosi 5 zł/os

Alkohol: ceny zgodnie z kartą menu lub według indywidualnych ustaleń. W przypadku wniesienia swojego alkoholu do rachunku zostanie doliczona opłata 5 zł/os.

Owoce: (brak możliwości dostarczenia swoich owoców) serwowane w formie bufetowej, 10 zł/os

Deser lodowy: 3 gałki lodów z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym. 25 zł/os

Tort: Możliwość zamówienia u nas za dodatkową opłatą lub wniesienia tortu z dowolnej cukierni (wymagany dowód zakupu)

Czas trwania przyjęcia to 8h, każda kolejna godzina kosztuje 300zł (łącznie za wszystkich gości)

*powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu kodeksu cywilnego oraz innych właśc. przepisów.

Krok po kroku...

- ☒ Oferta Was zaintrygowała? zadzwońcie i umówcie spotkanie.
- ☒ Jeśli zależy Wam aby termin nie uciekł - zróbcie wstępną rezerwację telefonicznie lub mailowo.
- ☒ Na umówionym spotkaniu zaprezentujemy lokal oraz nasze możliwości i propozycje.
- ☒ Podpisujemy umowę na organizację przyjęcia i wpłacacie kaucję w wysokości 500zł
- ☒ Na pół roku przed przyjęciem wpłacacie 25% wartości umowy - to ostatni moment aby rozwiązać umowę bez kosztów gdyby coś poszło nie po Waszej myśli.
- ☒ Na miesiąc przed przyjęciem ustalamy menu oraz ramowy plan przyjęcia.
- ☒ Na tydzień przed przyjęciem potwierdzacie wszystkie szczegóły jak ilość gości i obsługi, dekoracje, atrakcje i harmonogram przyjęcia.
- ☒ Dzień przed przyjęciem wpłacacie kolejne 25% wartości umowy.
- ☒ Czas na świętowanie. Mamy już wszystko dopięte na ostatni guzik a Wy niczym się nie stresujecie.
- ☒ Po zakończeniu przyjęcia odbieracie pozostawione jedzenie, i kwiaty oraz rozliczamy się za całość uroczystości - gotówką lub kartą - jak Wam wygodniej:)
- ☒ Pozostało już tylko podzielić się Waszą opinią z innymi - zachęcamy do oceny w google lub na facebook

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI



MANAGER GASTRONOMII

Marzena Janas



+48 604 272 630



GENERAL MANAGER

Katarzyna Przepiórka



+48 530 30 40 10



+48 62 735 66 51



boho.ostrow@gmail.com



www.hotelboho.pl



ul. Rejtana 71
63-400 Ostrów Wielkopolski



skontaktuj się z nami



08