



Specjalizujemy się w udanych spotkaniach! Uroczystości nawet do 150 osób.

Piramida położona jest w rekreacyjnej dzielnicy Tychów - Paprocany nad Jeziorem Paprocańskim i w otoczeniu Puszczy Pszczyńskiej. Do Państwa dyspozycji oddajemy eleganckie wnętrza restauracji Parkowej, foyer hotelu i teren ogrodu działającego przy restauracji w sezonie letnim, gdzie z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa każdego rodzaju przyjęcie.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- Eleganckie klimatyzowane wnętrza Restauracji Parkowej
- Ogród Letni z widokiem na jezioro
- Lobby Bar Nefretete

DEKORACJE

- Elegancka aranżacja stolików
- Możliwość współpracy z profesjonalnym dekoratorem wnętrz na życzenie Gości

PROPOZYCJE MENU

- Bogata karta menu stworzona przez naszego Szefa Kuchni
- Menu szykowane na indywidualne życzenie
- Możliwość wniesienia ciast oraz tortów
- Rabaty na napoje alkoholowe

INFORMACJE OGÓLNE

- Pomoc naszych koordynatorów
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Wsparcie w wyborze oprawy muzycznej lub wieczoru tematycznego

Zadzwoń i zarezerwuj miejsce już dzisiaj



RESTAURACJA PARKOWA

Restauracja Parkowa to wyjątkowe miejsce na kulinarnej mapie Śląska. Intymna atmosfera, ciepły wystrój, zapach świeżych kwiatów, łagodnie sącząca się muzyka w tle sprzyjają zarówno spotkaniom biznesowym jak i kolacjom w najbliższym gronie. Bogata karta menu stworzona przez Naszego Szefa Kuchni oraz wyśmienite wina zadowolą najbardziej wyrafinowane podniebienia. Profesjonalny personel gastronomii, swoją fachowością przygotowania potraw oraz obsługi, dopełni wrażenia nawet najbardziej wymagających organizatorów.

WYBÓR SALI I DEKORACJE

Nasz zespół ds. organizacji imprez z przyjemnością pomoże zaplanować i zorganizować przedsięwzięcie o wybranym przez Państwa charakterze. Razem z Państwem stworzymy scenariusz, zaproponujemy aranżację, oprawę muzyczną oraz menu dostosowane do Państwa gustu i potrzeb.

MENU

W zależności od liczby Gości proponujemy menu przygotowywane na indywidualne życzenie, propozycje standardowe lub dania a'la carte. Dzieci do lat 6 – 50 % ceny (menu dziecięce – 1/2 porcji).

Napoje ciepłe i zimne: Zestawy menu uwzględniają napoje takie jak: kawa, herbata oraz woda mineralna niegazowana serwowane bez ograniczeń.

Napoje alkoholowe: Proponujemy rabaty przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. Alkohol we własnym zakresie: Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi zakupionych poza hotelem i serwowania ich podczas imprezy. Prosimy jednak uwzględnić konieczność dostarczenia alkoholi ze znakami polskiej akcyzy. Przy wyborze tej opcji pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 15 zł/os.

PARKING

Oferujemy bezpłatny parking dla Państwa Gości podczas trwania organizowanej uroczystości.

POKOJE HOTELOWE DLA GOŚCI

Organizując uroczystość w naszym hotelu, mogą Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W cenę pokoi wliczone są: śniadanie w formie bufetu, butelka wody mineralnej, bezprzewodowy dostęp do Internetu w pokoju, dostęp do kawiarenki internetowej w lobby (24h), basen z hydromasażami oraz studio fitness.



Zestaw I

PRZYSTAWKA

Schab pieczony z morelą i śliwką
w delikatnej glazurze

ZUPA

Krem pomidorowy z ryżem i rozetą bazyliową

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorami
w towarzystwie duffinek i surówki z selera

DESER

Deser śmietankowy na musach owocowych

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 69,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Półmisek wędlin swojskich

Roladka z drobiu

z nadzieniem grzybowym

Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami

Jajka w sosie tatarskim

Sałatka wiosenna

Sałatka z makaronem penne i tuńczykiem

Pieczywo mieszane

Masło

DANIE GORĄCE

Wołowina na ostro z imbirem i pomarańczą

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 80,00 zł/os

Cena całości 149 zł/os

Zestaw II

PRZYSTAWKA

Roladka z pstrągą z musem
truskawkowym i pieczonymi pomidorami
koktajlowymi

ZUPA

Zupa cebulowa
z białym winem i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Rulon cielęcy ze szpinakiem
podany z ziemniakami puree i surówką
z kapusty czerwonej

DESER

Galaretką owocową z bitą śmietaną i musami

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 85,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Półmisek wędlin swojskich

Roladka z drobiu

z nadzieniem grzybowym

Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami

Jajka w sosie tatarskim

Sałatka wiosenna

Sałatka z makaronem penne i tuńczykiem

Pieczywo mieszane

Masło

DANIE GORĄCE

Filet z kurczaka w sosie curry

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 80,00 zł/os

Cena całości 165 zł/os



Zestaw III

PRZYSTAWKA

Galantyna z drobiu z sosem chrzanowym

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska wołowa z kluskami
i duszoną czerwoną kapustą z boczkiem

DESER

Szarlotka polska z cynamonem i gałką lodów

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 89,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Glazurowany schab pieczony z morelą i śliwką
Kolorowa galantyna z drobiu
Medaliony z polędwicy wieprzowej z owocami
Tymbaliki z drobiu
Deska twardej i miękkich serów
z orzechami i winogronami
Śledzie w winogronowej oliwie
z dodatkiem zielonego pieprzu
Sałatka Szopska
Sałatka brokułowa
w sosie czosnkowo-jogurtowym
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Żurek śląski z kiełbasą, jajkiem i ziemniakami

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 90,00 zł/os

Cena całości 179 zł/os

Zestaw IV

PRZYSTAWKA

Glazurowana rolada z drobiu
z nadzieniem grzybowym

ZUPA

Zupa ogórkowa zabieleną

DANIE GŁÓWNE

Pstrąg pieczony
w ziołach z masłem czosnkowym

DESER

Sorbet cytrynowy
z bitą śmietaną i likierem porzeczkowym

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 79,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Szparagi zawijane w szynce
w delikatnej glazurze
Medaliony z polędwicy wieprzowej z owocami
Tymbaliki z krewetkami
Ruloniki z soli ze szpinakiem
Półmisek wędlin swojskich
Kulki serowe panierowane orzechami i ziołami
Sałatka śledziowa
Sałatka z drobiu i ananasem
Sałatka wegetariańska
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Bouef Stroganow wieprzowy

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 100,00 zł/os

Cena całości 179 zł/os



Zestaw V

PRZYSTAWKA

Glazurowana galantyna z morskczuka
na chrupiącej sałacie

ZUPA

Krem z brokułów z płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE

Eskalopki z indyka z dufinkami
i surówką z marchwi i pomarańczy

DESER

Sernik domowy z brzoskwinią i rodzynkami
na sosie owocowym

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 89,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Rożki szynki z musem chrzanowym
Karczek faszerowany w delikatnej glazurze
Paszтет mięsny z asyście sosu żurawinowego
Półmisek wędlin swojskich
Ryba po grecku
w aromatycznym sosie warzywnym Kulki
serowe panierowane orzechami i ziołami
Sałatka wegetariańska
Sałatka Herosa z makaronem i tuńczykiem
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony gotowany na wędzonce
z krokietem mięsny

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 90,00 zł/os

Cena całości 179 zł/os

Zestaw VI

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia wędzonego
z jajkiem przepiórczym

ZUPA

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Plastry schabu duszone w białym winie
podane z ziemniakami z koperkiem
w otoczce sosu czosnkowo-bazyliowego
z surówką z kapusty pekińskiej

DESER

Szaszłyk z owoców na musie malinowym

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 99,00 zł/os

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Paszтет mięsny z żurawiną
Półmisek wędlin swojskich
Karczek faszerowany w delikatnej glazurze
Deska twardej i miękkich serów
z orzechami i winogronami
Tymbaliki z drobiu
Rolmopsy po beskidzku
Sałatka z serem mozzarella
i pomidorami z bazylią
Sałatka Waldorff z kiełkami
Pieczywo mieszane
Masło

DANIE GORĄCE

Potravka z drobiu i papryki

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Cena 110,00 zł/os

Cena całości 209 zł/os



BANKIET W PIRAMIDZIE MENU OKOLICZNOŚCIOWE CENA 180 ZŁ/OSOBA

**Dzieci do 3 roku życia bezpłatnie,
od 3 do 6 roku życia – 50% ceny ½ porcji, dzieci powyżej 6 roku życia – 100% ceny**

OBIAD

- Rosół z makaronem
- Rolada śląska wieprzowa
- Kotlet de volaille
- Pieczone udko z kurczaka
- Kotlet schabowy panierowany
- Schab faszerowany śliwką i morelą
- Filet z kurczaka z pomidorami suszonymi i mozzarellą
- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody
- Kapusta czerwona duszona z boczkiem
- Surówka z kapusty białej
- Buraczki z chrzanem

Do wyboru 2,5 sztuki mięsa na osobę

ZIMNA PŁYTA

- Bankietowy półmisek wędlin swojskich
- Rożki z szynki z musem chrzanowym
- Tymbaliki z drobiu
- Śledzie w trzech smakach
- Nuggetsy z dipem ziołowym
- Paszteciki mini z kapustą i pieczarkami w cieście francuskim
- Sałatka wegetariańska
- Sałatka wiosenna
- Pieczywo i masło

DESER

- Kawa / herbata bez ograniczeń
- Kruche ciasteczka
- Ciasta deserowe:
sernik, szarlotka 2 sztuki/os
- Galaretka owocowa
- Owoce

Tort we własnym zakresie

KOLACJA

- Szaszłyki drobiowe 2 sztuki/os.
- Frytki
- Dufinki
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Mięso z obiadu na ciepło wraz z kluseczkami panierowanymi

NAPOJE

- Soki owocowe 0,4 l/os
- Woda niegazowana bez ograniczeń