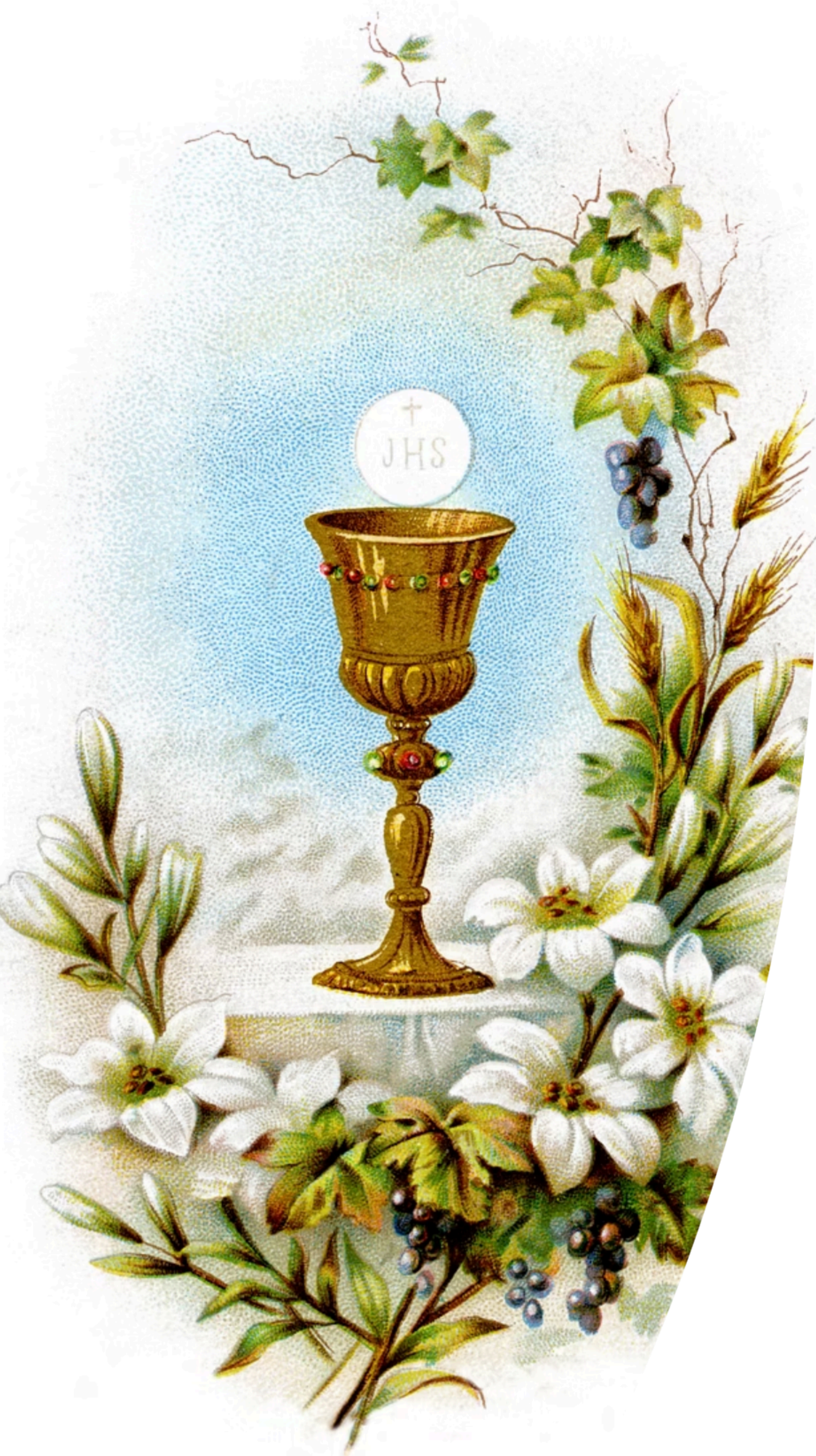




Pierwsza Komunia Święta

Oferta 2026 r.

Obowiązuje przy **minimum 20 pełnopłatnych osobach.**



**Ośrodek Wczasowo-Szkoleniowy
HELENA**

Jeziorowskie 31, 11-612 Kruklanki
e-mail: biuro@owhelena.com.pl
tel. **505 760 028**

Dlaczego Ośrodek HELENA to dobry wybór?

Wybierając Ośrodek HELENA na miejsce przyjęcia z okazji Pierwszej Komunii Świętej, **powierzacie Państwo to wyjątkowe wydarzenie w ręce doświadczonego zespołu.**

Lokalizacja

Ośrodek położony jest w mazurskim otoczeniu, idealnym na poobiednie spacer.

Naturalny krajobraz stanowi również piękne tło do komunijnej sesji zdjęciowej.

Wykwintna kuchnia regionalna

Dbamy o to, aby nasze potrawy były przygotowywane ze świeżych, lokalnych składników, z tradycyjnych receptur.

Profesjonalna obsługa

Nasz zespół to doświadczeni profesjonaliści, którzy z zaangażowaniem i dbałością o każdy detal zatroszczą się o Państwa przyjęcie.

Plac zabaw i sala zabaw

Dla najmłodszych przygotowaliśmy **bezpieczny plac zabaw na świeżym powietrzu oraz salę zabaw.**

Dzieci mają zapewnioną rozrywkę przez cały czas trwania przyjęcia, a rodzice mogą spokojnie celebrować ten wyjątkowy dzień.





Menu główne

W Ośrodku HELENA kładziemy nacisk na doskonałość kulinarną, tworząc menu, które zadowoli najbardziej wyrafinowane podniebienia, jednocześnie pamiętając o preferencjach najmłodszych Gości.

Zupy (do wyboru)

Rosół drobiowy

Aromatyczny klasyk gotowany na świeżych warzywach z dodatkiem firmowego makaronu.

Symbol domowego ciepła i polskiej tradycji kulinarnej.

Krem pomidorowy

Doprawiony świeżymi ziołami, podany z chrupiącymi grzankami i aromatycznym pesto.

Lekka i wykwintna propozycja dla miłośników subtelnych smaków.

II Danie (Możliwość wyboru 50/50)

Rolada z kurczaka

Nadziewana suszonymi pomidorami i kremową mozzarellą.

Podana z talarkami ziemniaczanymi i zestawem świeżych surówek. To danie łączy klasykę z nutą śródziemnomorskiego smaku.

Połędwiczki owijane boczkiem

Serwowane na aromatycznym sosie z suszonych pomidorów, wzbogaconym orzechami włoskimi.

Podane z kopytkami zasmażanymi i zestawem surówek.

Menu dla Dzieci

Rozumiemy, że dzieci mają swoje ulubione smaki!

Chrupiące **nuggetsy drobiowe**, złociste **frytki** oraz świeża **mizeria** to idealny zestaw dla młodego podniebienia.

Przystawki, sałatki i słodkości

Przygotowaliśmy szeroki wybór przystawek, sałatek i słodkości które doskonale uzupełnią uroczysty obiad.

Apetyczne Przystawki:

- Jajka faszerowane (3 smaki)
- Galaretki drobiowe
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Terrina z polędwiczki wieprzowej z pistacjami
- Półmisek wędlin z piklami
- Świeże pieczywo mieszane

Świeże Sałatki:

- Sałatka Cezar
- Sałatka z rukoli z serem korycińskim
- Carpaccio z buraka z serem pleśniowym i orzechami

Słodki Stół:

Goście mogą delektować się bogactwem **pater ciast**, delikatnymi **wafelkami**, chrupiącymi **mini bezami**, słodkimi **szyszkami** oraz **świeżymi owocami**.

Całość uzupełniają nielimitowane napoje: kawa, herbata, napoje gazowane oraz soki.





Inwestycja w niezapomniane wspomnienie

Pragniemy, aby Państwa uroczystość komunijna **była nie tylko piękna i satysfakcjonująca, ale i przystępna cenowo.**

Osoby dorosłe i dzieci powyżej 12 lat	240 zł
Dzieci w wieku 3-12 lat	150 zł
Dzieci do lat 3	GRATIS

W tej cenie otrzymają Państwo:

Pełne menu komunijne - wykwintne dania gorące, zimne przystawki, sałatki, słodki stół oraz napoje bezalkoholowe bez ograniczeń.

Uroczyste nakrycie stołów - eleganckie obrusy, serwetki oraz dekoracje kwiatowe.

Białe pokrowce na krzesła - dodające szyku i spójności całej oprawie sali podkreślając uroczysty charakter wydarzenia.

Sala zabaw i plac zabaw - bezpieczne miejsca do zabawy dla dzieci na świeżym powietrzu oraz w budynku hotelowym.

Miejsce parkingowe – bezpłatny parking dla wszystkich Gości.

Czas trwania przyjęcia komunijnego wynosi do 6 godzin.

Opcje dodatkowe

Pragniemy, aby Państwa przyjęcie komunijne było w pełni spersonalizowane i dopasowane do indywidualnych preferencji.

Dlatego, oprócz standardowej oferty, przygotowaliśmy szereg opcji dodatkowych:

Pieczone udo kaczce

podane na sosie żurawinowo-jabłkowym, z buraczkami zapiekanymi w jabłku i kopytkami zasmażanymi.

Koszt: 50 zł/osoba

Smażony sandacz

podany na sosie śmietanowo-porowym, z talarkami ziemniaczanymi i zestawem surówek.

Koszt: 60 zł/osoba

Pieczona karkówka

podana na sosie z zielonego pieprzu, z kluskami śląskimi i zestawem surówek.

Koszt: 48 zł/osoba

Dodatkowe przysmaki

Tatar wołowy

przygotowany ze świeżego mięsa, podany z tradycyjnymi dodatkami.

Koszt: 15 zł/osoba

Lody w pucharku

Dwie gałki lodów, świeże owoce, bita śmietana i słodka polewa truskawkowa.

Koszt: 14 zł/osoba

Dla najmłodszych smakoszy

Naleśniki z twarogiem i truskawkową polewą

Dwie sztuki na porcję

Koszt: 20 zł/osoba

Widokowy taras kawiarni

Dla rodzin marzących o wyjątkowej, plenerowej oprawie proponujemy możliwość organizacji uroczystego obiadu na widokowym tarasie kawiarni.

Opinie Gości o naszym ośrodku



Zapraszamy do kontaktu!

Niech ten wyjątkowy dzień będzie pełen radości i smaku.

Ośrodek Wczasowo-Szkoleniowy HELENA to **gwarancja najwyższej jakości usług** i dbałości o każdy, nawet najmniejszy detal.

Zarezerwuj swój termin już dziś

Nie pozwól, żeby ktoś zajął Twoje miejsce.

Chętnie dopasujemy ofertę do Państwa potrzeb.

Kontakt

Zadzwoń do nas, aby omówić szczegóły oferty lub umówić się na spotkanie.

Jesteśmy dostępni pod numerem:
505 760 028

lub pod adresem mailowym:
biuro@owhelena.com.pl

Pozwól nam się ugościć

Ośrodek Wczasowo-Szkoleniowy HELENA
Jeziorowskie 31, 11-612 Kruklanki