

OFERTA 2026 PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Oferta organizacji przyjęć
okolicznościowych w Hotelu MILORD

*Let's
party!*



Kleszewo 43
06-100 Pułtusk

tel. 23 692 06 05, 606 910 194



HOTEL MI LORD

Przyjęcia okolicznościowe w Hotelu MI LORD – Najlepsze chwile z bliskimi w ciepłej atmosferze

Urodziny, imieniny czy jubileusze to momenty, które warto celebrować w gronie najbliższych i przyjaciół – z dobrym jedzeniem, toastami i radością wspólnego spotkania. Takie okazje zasługują na elegancką, a jednocześnie swobodną oprawę, dopasowaną do charakteru wydarzenia: od kameralnego obiadu po wieczorne przyjęcie z muzyką. Zapraszamy do Hotelu Milord, gdzie zadbamy o komfort i klimat, dzięki którym goście będą wspominać ten dzień jeszcze długo.

Atmosfera tworząca niezapomniane chwile

Restauracja i hotel MI LORD oferują przytulne wnętrza sprzyjające rozmowom, świętowaniu i budowaniu wspomnień – niezależnie od wieku i okazji. Starannie dobrane aranżacje, ciepłe oświetlenie, dyskretna i pomocna obsługa oraz dopracowane smaki naszej kuchni tworzą oprawę, która podkreśla wyjątkowość wydarzenia. Można mieć pewność, że w Hotelu MI LORD każde przyjęcie okolicznościowe nabierze indywidualnego charakteru i odpowiedniego tempa – dokładnie takiego, jakiego oczekujesz.

Lokalizacja

Hotel MI LORD to klimatyczny obiekt położony w malowniczej dolinie rzeki Pełty, **tylko 65 km od Warszawy i zaledwie 3 km od Pułtusa**, zwanego Wenecją Mazowsza. Do naszego hotelu równie dobry dojazd jest także z pobliskich miejscowości: Maków Mazowiecki (16km), Różan (28km), Serock (29km), Ciechanów (44km).

Nasz hotel dysponuje 48 komfortowo urządzonej pokojami, w których możemy zapewnić **nocleg około 150 osobom**.



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE W HOTELU MILORD

Co wyróżnia ofertę Hotelu Milord?

- **Wyjątkowe menu:** Nasz Szef kuchni przygotował dwa specjalne pakiety dań inspirowane polskimi tradycjami – idealne dla smakoszy klasycznych potraw i miłośników oryginalnych smaków na urodziny, jubileusze, imieniny czy osiemnastki.
- **Profesjonalna obsługa:** Wspieramy organizację przyjęć okolicznościowych na każdym etapie – od wyboru sali, przez dopasowanie menu, po atrakcje jak tort urodzinowy, dekoracje tematyczne czy oprawę muzyczną. Na życzenie stworzymy spersonalizowaną aranżację idealnie pasującą do okazji.
- **Elastyczność przestrzeni:** Dysponujemy salami o różnej wielkości – od kameralnych dla 20 gości po bankietowe na 150 osób. Każdą przestrzeń aranżujemy pod liczbę uczestników i charakter wydarzenia, np. huczna osiemnastka lub intymny jubileusz.
- **Komfort noclegu:** Po przyjęciu z okazji urodzin, imienin czy jubileuszu goście mogą zostać na noc w hotelu, bez zmartwień o powrót. Przytulne pokoje zapewnią wygodny wypoczynek całej ekipie.
- **Dogodny parking i lokalizacja:** Hotel znajduje się blisko centrum Pułtusza z dużym, bezpiecznym parkingiem dla wszystkich gości – łatwy dojazd dla rodziny i przyjaciół z każdego zakątka.

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET PIERWSZY - czas spotkania do 4 godzin*

Zupy (2 do wyboru)

1. Rosół z makaronem domowym / łazankami
2. Borowikowa z łazankami
3. Flaki wołowe
4. Krem (pomidorowy, brokułowy, pieczarkowy)
5. Gulaszowa

Dania główne (1 do wyboru - serwowane)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
2. Karkówka w sosie myśliwskim
3. Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym lub z zielonym pieprzem
4. Filet z łososia w sosie szafranowym (+8 zł/osobę)
5. Udko z kaczki w żurawinie (+8 zł/osobę)
6. Pierś z kurczaka zapiekana z warzywami, pomidorami i serem mozzarella
7. Policzki wołowe w sosie własnym (+6 zł/osobę)
8. Roladki drobiowe faszerowane serem i szpinakiem
9. Koperty ze schabu faszerowane szynką i serem lub pieczarkami
10. Pierś z indyka w sosie wiśniowym
11. Devolay

Dodatki do dań gorących

- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Rozetki ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana
- Kopytka obsmażane
- Puree ziemniaczane z dodatkami
- Bukiet surówek
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Warzywa z wody

Menu dziecięce (2 do wyboru)

1. Filet z kurczaka z surówką
2. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
3. Spaghetti bolognese

CIĄG DALSZY OFERTY --->

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET PIERWSZY - czas spotkania do 4 godzin*

Przekąski zimne (4 do wyboru)

1. Talerz mięs pieczonych i pasztet
2. Schab po warszawsku
3. Tartaletki mix (pasty: rybne, vege, mięsne)
4. Tymbaliki drobiowe i/lub wieprzowe
5. Roladki drobiowe
6. Gyros z kurczaka
7. Indyk w maladze
8. Śledź w oleju
9. Rolada z łososia zdobiona różyczkami
10. Ryba po grecku
11. Jajka faszerowane pastami
12. Sałatka hawajska
13. Sałatka grecka
14. Sałatka z paluszkami krabowymi
15. Sałatka jarzynowa tradycyjna
16. Sałatka brokułowa
17. Nuggetsy z sosami

Bufet

Kawa (ekspres ciśnieniowy), herbata z dodatkami

Owoce sezonowe filetowane

Ciasta własne (3 rodzaje do wyboru):

1. Szarlotka
2. Sernik
3. Duet serowo-makowy
4. Biskopt z owocami i galaretką
5. Toffi
6. Rolada z kremem
7. Babeczki owocowe
8. Piernik przekładany

Napoje

Soki i woda podawane w dzbankach

Dzieci: do lat 3: gratis., od 3 do 10 lat 50% ceny (główne dania podawane po ½ porcji)

* Możliwość przedłużenia spotkania w cenie 80 zł/h

CENA 189 ZŁ/OSOBE

podane ceny są cenami brutto

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET DRUGI - czas spotkania do 6 godzin*

Zupy (2 do wyboru)

1. Rosół z makaronem domowym / łazankami
2. Borowikowa z łazankami
3. Flaki wołowe
4. Krem (pomidorowy, brokułowy, pieczarkowy)
5. Gulaszowa

Dania główne (1 do wyboru - serwowane)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
2. Karkówka w sosie myśliwskim
3. Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym lub z zielonym pieprzem
4. Filet z łososia w sosie szafranowym (+8 zł/osobę)
5. Udko z kaczki w żurawinie (+8 zł/osobę)
6. Pierś z kurczaka zapiekana z warzywami, pomidorami i serem mozzarella
7. Policzki wołowe w sosie własnym (+6 zł/osobę)
8. Roladki drobiowe faszerowane serem i szpinakiem
9. Koperty ze schabu faszerowane szynką i serem lub pieczarkami
10. Pierś z indyka w sosie wiśniowym
11. Devolay

Dania gorące II: serwowane na talerzach (jedno danie z powyższej listy) bądź podawane na półmiskach (dwa dania do wyboru z powyższej listy)

Dodatki do dań gorących

- Ziemniaki opiekane lub z wody z koperkiem
- Rozetki ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana
- Kopytka obsmażane
- Puree ziemniaczane z dodatkami
- Bukiet surówek
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Warzywa z wody

Menu dziecięce (2 do wyboru)

1. Filet z kurczaka z surówką
2. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
3. Spaghetti bolognese

CIĄG DALSZY OFERTY --->

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET DRUGI - czas spotkania do 6 godzin*

Przekąski zimne (6 do wyboru)

1. Talerz mięs pieczonych i pasztet
2. Schab po warszawsku
3. Tartaletki mix (pasty: rybne, vege, mięsne)
4. Tymbaliki drobiowe i/lub wieprzowe
5. Roladki drobiowe
6. Gyros z kurczaka
7. Indyk w maładze
8. Śledź w oleju
9. Rolada z łososia zdobiona różyczkami
10. Ryba po grecku
11. Jajka faszerowane pastami
12. Sałatka hawajska
13. Sałatka grecka
14. Sałatka z paluszkami krabowymi
15. Sałatka jarzynowa tradycyjna
16. Sałatka brokułowa
17. Nuggetsy z sosami
18. Tatar wołowy

Bufet

Kawa (ekspres ciśnieniowy), herbata z dodatkami

Owoce sezonowe filetowane

Ciasta własne (3 rodzaje do wyboru):

1. Szarlotka
2. Sernik
3. Duet serowo-makowy
4. Biskopt z owocami i galaretką
5. Toffi
6. Rolada z kremem
7. Babeczki owocowe
8. Piernik przekładany

Napoje

Soki i woda podawane w dzbankach, napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Dzieci: do lat 3: gratis,

od 3 do 10 lat 50% ceny (główne dania podawane po ½ porcji)

** Możliwość przedłużenia spotkania w cenie 80 zł/h*

CENA 219 ZŁ/OSOBE

podane ceny są cenami brutto



NOCLEG W HOTELU

CENA OD 120 ZŁ/OSOBE

POKOJE

Po udanym spotkaniu rodzinnym zapraszamy na odpoczynek w hotelu. Dysponujemy 48 przytulnymi i komfortowymi pokojami, które zaprojektowane zostały w delikatnym stylu angielskim, który ociepla wnętrze i tworzy idealne warunki do relaksu i odpoczynku. Pokoje wyposażone są w komfortowe łóżka, przestronne łazienki, TV oraz bezpłatne Wi-Fi. Dzięki szerokiemu wyborowi typów pokoi, dostosowujemy się do Państwa indywidualnych potrzeb. Dla gości hotelowych śniadanie jest wliczone w cenę.

CENA NOCLEGU ZE ŚNIADANIEM

pokój 1 osobowy 220 PLN

pokój 2 osobowy 270 PLN (za osobę 135,00 PLN)

pokój 3 osobowy 380 PLN (za osobę 126,67 PLN)

pokój 4 osobowy 480 PLN (za osobę 120,00 PLN)

ŚNIADANIE SERWOWANE W FORMIE BUFETU

Jajecznicza

Parówki

Twarożek

Wybór serów

Wybór wędlin

Płatki śniadaniowe

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, papryka)

Smalec własnego wyrobu

Dżem / nutella / miód

Jajka na twardo

Wędliny własnego wyrobu

Pieczewo / masło

Kawa / herbata

REZERWACJE I INFORMACJE

Zapraszamy do kontaktu telefonicznego
lub mailowego.

biuro@milordhotel.pl

www.milordhotel.pl

tel. 23 692 06 05, 602 752 164

*Let's
party!*