HOTEL
BRANICKI

CHRZCINY W RESTAURACJI ORANŻERIA

MENU I
Koszt: 165,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)
Consomme drobiowe z makaronem
****
Krem z białych warzyw z popcornem gryczanym i nutą białej czekolady

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)
Filet z kurczaka w boczku, potatki,
blanszowane warzywa, sos bazyliowy
****
Karkówka z sosem żurawinowym, puree ziemniaczane z nutą chrzanu,
Mix sałat z winegretem z miodem lipowym
****
Dorsz smażony z chrzanowym puree i groszkiem

Przekąski zimne
Śledź korzenny z cebulką w oleju
Ptysie z pastą serowo – łososiową
Jajka faszerowane z salami z sosem majonezowo - musztardowym
Pasztet pieczony po staropolsku z prażonymi ziarnami słonecznika
Tarta z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim
Mieszane sałaty z serem korycińskim z delikatnym dressingiem ziołowym
Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem curry
Pieczywo

Napoje, desery
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna
Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba
(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta cytrynowa,
babeczki z owocami i bitą śmietaną, mus czekoladowy)

Restauracja
Oranżeria

MENU II
Koszt: 200,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)
Krem z włoskich pomidorów z płatkami migdałów
****
Consomme drobiowe z kołdunami

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)
Noga kaczki confit, puree marchewkowe, pieczony burak,
sos z czerwonego wina
****
Schab z sosem grzybowym, domowa babka ziemniaczana z boczkiem,
warzywa grillowane z włoskimi ziołami

Danie serwowane na półmiskach (prosimy o wybór):
- Mix pierogów domowych:
* pierogi z mięsem – 2 szt.
* pierogi ukraińskie z cebulką – 2 szt.
* pierogi ze szpinakiem i fetą – 2 szt.
****
Dorsz pieczony, ryż jaśminowy, fasolka szparagowa w emulsji maślanej
z czosnkiem, sos prowansalski

Przekąski zimne
Śledź w oleju z suszonymi śliwkami i prażonymi migdałami
Terrina z ryb morskich
Tarta z chrupiącym boczkiem i kurkami
Pasztet domowy na toście z konfiturą z czerwonej cebuli
Mięsa wędzone własnego wyrobu: szynka, schab,
karkówka (podane z sosem tatarskim)
Sałatka z potatków z porem
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem
Tartaletki z musem z czarnej porzeczki i serem Lazur
Befsztyk tatarski z dodatkami
Pieczywo

Napoje, desery
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna
Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba
(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta cytrynowa,
babeczki z owocami i bitą śmietaną, mus czekoladowy)

Restauracja
Oranżeria

MENU III:
Koszt: 230,00 zł/osoba
Przystawka ((prosimy o wybór jednej)
Rostbef wołowy marynowany w sosie sojowym, kolendrze i musztardzie
na sosie z ziarnami gorczycy, z sałatą orzechową
Plastry wędzonej kaczki z marynowaną w Lipcu Białowieskim sałatką
z fenkuła, chipsem z potatków i żelem z wiśni i jabłka
Filo pastry ze szpinakiem, porem i serem feta na sosie pomidorowym **VEGE**

Zupa (prosimy o wybór jednej)
Krem z białych warzyw z pestkami dyni
Krem z zielonego groszku z miętą i oliwą ziołową
Krem z pomidorów z płatkami migdałów
Consomme drobiowe z kołdunami

Dania główne (prosimy o wybór jednego):
Pieczona polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu,
z ziemniakami au-gratin i mix sałat
****
Noga z kaczki confit, żel z wiśni i jabłka, jabłkowe arancini, mus z jabłka
****
Policzki wieprzowe duszone w trójniaku z suską sechlońską, puree ziemniaczane,
oliwa truflowa i grillowane warzywa

Dania serwowane na półmiskach (prosimy o wybór dwóch)
Mix pierogów : z mięsem, ukraińskie z cebulką, ze szpinakiem i serem feta
****
Karkówka pieczona w sosie żurawinowym, opiekane ziemniaki
z rozmarynem, bukiet warzyw z wody
****
Udziec z kurczaka zagrodowego w sosie tymiankowym,
z ryżem jaśminowym, warzywa stir - fry
****
Filet z dorsza na duszonym szpinaku, z sosem maślano-winnym,
ziemniaki Rosti, oliwa ziołowa

Przekąski zimne (prosimy o wybór 10 przekąsek)
Śledź z suszonymi pomidorami
Tatar z łososia z piklami
Śledź marynowany w ziołach z cebulką
Pstrąg wędzony z piklami
Befsztyk tatarski z dodatkami
Rostbef marynowany w sosie sojowym i chilli
Jajka faszerowane z sezonową szynką
Bruschetta z pomidorami i chorizo
Plastry wędzonej kaczki z marynowaną gruszką i rukolą
Mus z wątróbki drobiowej z aromatyczną śliwką i koniakiem
Tymbaliki drobiowe na carpaccio z kiszonego ogórka
Półmisek wędlin regionalnych podane z sosem tatarskim
Schab pieczony w rozmarynie ze śliwkami w sosie dijon
Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli
Kulebiak z pomidorami suszonymi i serem lazur

Sałatka z pieczonego buraka z serem korycińskim i orzechami włoskimi
Tarta z kurkami
Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem Cezar
Sałatka grecka z czarnymi oliwkami
Orientalna sałatka z paluszkami krabowymi i makaronem ryżowym
Sałatka z awokado, mango i kurczakiem w sosie curry

Napoje, desery

Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna
Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba
(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów,
tarta cytrynowa, tarta z porzeczką,
babeczki z owocami i bitą śmietaną, mus czekoladowy,
mus chałwowy, mini Pavlova z owocami, owoce)

MENU DZIECIĘCE:

Rosół z makaronem domowym
****
Filet z kurczaka z frytkami, mizeria

MENU WEGETARIAŃSKIE

Krem z białych warzyw z oliwą truflową
****
Kaszotto z grzybami sezonowymi i warzywami

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Befsztyk tatarski – 25,00 zł/osoba (100 g/osoba)
Łosoś pieczony w całości ok. 3 kg – 540,00 zł)
Szczupak faszerowany w całości ok. 1,5 kg – 190 zł
Kaczka faszerowana w całości ok. 2 kg – 180 zł

SŁODKOŚCI Z HOTELOWEJ CUKIERNI

- Beza Pavlova – 150,00 zł/sztuka
- Ciasto Pani Walewska – 80,00 zł/kg
- Panna Cotta – 49,00 zł/kg
- Ciasto Leśny Mech – 79,00 zł/kg
- Mus miętowy w szkle – 10,00 zł/sztuka
- Owoce filetowane – 15,00 zł/150 g

PROPOZYCJE ALKOHOLI:

Wódka Żubrówka, Wyborowa – 40,00 zł/0,5 l.
Wódka Adam Mickiewicz – 50,00 zł/0,5 l.
Wódka Czarna Żubrówka – 60,00 zł/0,5 L
Wino stołowe (białe i czerwone) – 45,00 zł/0,75 l.
Prosecco – 65,00 zł/0,75 l.

NAPOJE ZIMNE:
Napoje Pepsi w szkle – 6,00 zł/200 ml.
Lemoniada smakowa w słoju – 90,00 zł/3 l.
Kwas Chlebowy Waszczukowy – 10,00 zł/0,33 L

Dzieci do lat 3 gościmy bezpłatnie.
Dzieci od 3 do 10 lat – 50%
****

Jedzenie pozostałe po przyjęciu pakujemy
w opakowania jednorazowe w cenie 50,00 zł
****

Sala na wyłączność – do 6 godzin.
Każda następna godzina płatna 300,00 zł
****

Wszystkie dania serwowane w Restauracji ORANŻERIA
przygotowywane są wyłącznie na bazie naturalnych składników.
W naszej kuchni nie stosujemy konserwantów i sztucznych dodatków.

Informacje i rezerwacje:
HOTEL BRANICKI * * * *
ul. Zamenhofa 25, 15 - 435 Białystok,
tel.: (+ 48 85) 665 25 00, fax: (+ 48 85) 665 25 01
e-mail: restauracja@hotelbranicki.com.pl, www.hotelbranicki.com.pl

Serdecznie zapraszamy !

Restauracja
Oranżeria

HOTEL
BRANICKI

OBIAD Z OKAZJI CHRZTU (do 3 godzin)

Koszt: 115,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)
Consome drobiowe z makaronem
****
Krem z białych warzyw z popcornem gryczanym i nutą białej czekolady

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)
Filet z kurczaka w boczku, potatki,
blanszowane warzywa, sos bazyliowy
****
Karkówka z sosem żurawinowym, puree ziemniaczane z nutą chrzanu,
Mix sałat z winegretem z miodem lipowym
****
Dorsz smażony z chrzanowym puree i groszkiem

Napoje
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna

Bufet deserowy (przy minimum 15 osobach)
Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba
(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta cytrynowa, babeczki z owocami i bitą śmietaną, mus czekoladowy)

Dzieci do 10 lat – 50%
****
Jedzenie pozostałe po przyjęciu pakujemy
w opakowania jednorazowe w cenie 50,00 zł
****
Sala na wyłączność – do 3 godzin.
Każda następna godzina płatna 400,00 zł

Restauracja
Oranżeria