

CHRZCINY W RESTAURACJI ORANŻERIA



MENU I

Koszt: 110,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)

Rosół z makaronem i warzywami julienne

Krem z pomidorów z serkiem mascarpone

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)

Pieczona rolada z indyka z pomidorami suszonymi,
kopytka ziołowe, marchewka po parysku

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z dodatkiem ziemniaków pieczonych
i fasolki szparagowej, sos kurkowy

Przekąski zimne

Śledź korzenny z cebulką

Terrina z ryb morskich, sos chrzanowy

Jajka faszerowane

Pasztet z kurczaka z sosem żurawinowym

Frittata szpinakowa

Mięsa pieczone własnego wyrobu, sos tatarski

Mix sałat z warzywami, sos vinaigrette

Grillowane roladki z cukinii z papryką i pastą serową

Warzywa sezonowe lub pikle

Pieczywo

Napoje, desery

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

Bufet słodkości z własnej cukierni - 150 g/osoba

(Sernik, torcik porzeczkowy, tarta cytrynowa, babeczki z owocami i bitą śmietaną,
mus czekoladowy w szkle)



MENU II

Koszt: 135,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)

Krem z brokułów z płatkami migdałów

Consomme drobiowe z pulpecikami cielęcymi

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)

Rolada z kaczki z czarną porzeczką, kopytka,
sos z czerwonego wina, mus z czerwonej kapusty

Schab pieczony w sosie myśliwskim z torcikiem ziemniaczanym,
warzywa grillowane

Danie gorące serwowane w trakcie przyjęcia:

Dorsz w sosie cytrynowym, kolorowy ryż, mix sałat z sosem vinaigrette
lub

Policzki wieprzowe w sosie tymiankowym, ziemniaki truflowe, mix sałat

Przekąski zimne

Torcik z tuńczyka

Śledź z kurkami

Mozaika roladek drobiowych, sos tatarski

Pasztet z dziczyzny, sos żurawinowy

Mięsa wędzone własnego wyrobu: szynka, schab, karkówka

Carpaccio z buraków z serem Lazurowy i rukolą

Sałatka brokułowa z oliwkami i orzechami

Tartaletki z sałatką jarzynową

Warzywa sezonowe lub pikle

Pieczyno

Napoje, desery

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

Bufet słodkości z własnej cukierni - 150 g/osoba

(Sernik, torcik porzeczkowy, tarta cytrynowa, babeczki z owocami i bitą śmietaną,
mus czekoladowy w szkle)

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem domowym

Filet z kurczaka z frytkami, mizeria



DODATKOWO PROPONUJEMY:

Befszyk tatarski – 15,00 zł/osoba (100 g/osoba)

Zestaw regionalny serwowany na półmiskach – 20,00 zł/osoba:

- Babka ziemniaczana (100 g)
- Pierogi z mięsem (2 szt.)
- Pierogi ruskie (2 szt.)

Słodkości z hotelowej cukierni:

- Beza Pavlova – 120,00 zł/sztuka
- Ciasto Pani Walewska – 60,00 zł/kg
- Panna Cotta – 40,00 zł/kg
- Ciasto Leśny Mech – 60,00 zł/kg
- Mus miętowy w szkle – 10,00 zł/sztuka
- Owoce filetowane – 10,00 zł/150 g

PROPOZYCJE ALKOHOLI:

Wódka Żubrówka, Wyborowa – 30,00 zł/0,5 l.

Wino stołowe (białe i czerwone) – 45,00 zł/0,75 l.

Wino musujące – 40,00 zł/0,75 l.

W przypadku wniesienia własnego alkoholu obowiązuje korkowe w wysokości 10,00 zł od każdej osoby dorosłej.

NAPOJE ZIMNE:

Napoje Pepsi – 5,00 zł/200 ml.

Lemoniada cytrynowa – 19,00 zł/1 l.

Dzieci do lat 4 gościmy bezpłatnie.

Dzieci w wieku 4-10 lat - odpłatność 50%



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



Restauracja
Oranżeria

Informacje i rezerwacje:

HOTEL BRANICKI * * * *

ul. Zamenhofska 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 !