

RESTAURACJA

*Szafranowy Dwór*

HOTEL SZAFRAN★★★★

Oferta



komunijna

2025



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



[www.hotelszafran.pl](http://www.hotelszafran.pl)



[szafran.hotel](https://www.facebook.com/szafran.hotel)



[hotelszafran](https://www.instagram.com/hotelszafran)

RESTAURACJA  
*Szafranowy Dwór*



## PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Powierzając nam oprawę tego ważnego wydarzenia

Goście mogą poświęcić uwagę swoim bliskim

i w pełni oddać się smakowaniu chwil.

## ZAPEWNIAMY

Indywidualne podejście

Kompetentną obsługę

Dekoracje kwiatowe stołów

Możliwość skomponowania menu według własnych preferencji

Menu dla Najmłodszych

Dzieci do lat trzech bezpłatnie, powyżej trzech, do lat dziewięciu - 50% kwoty pierwotnej

Ciasta i torty z Szafranowej cukierni

Przestronne, klimatyzowane wnętrza

Bezpłatny parking

Możliwość zakwaterowania Gości przyjezdnych w części hotelowej naszego obiektu



HOTEL SZAFRAN★★★★

WARIANT I - 160 PLN / OSOBA  
SERWOWANE

**PRZYSTAWKA**

Grillowane szparagi w szynce dojrzewającej  
z salsą pomidorowo-ziołową

**ZUPA**

Bulion z domowym makaronem

**DANIE GŁÓWNE**

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej z sosem grzybowym i  
szparagami

**DESER**

Lody waniliowe z musem malinowym lub sernik na zimno

**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, lampka wina



WARIANT II - 170 PLN / OSOBA  
SERWOWANE

**PRZYSTAWKA**

Caprese z pesto bazyliowym

**ZUPA**

Bulion z domowym makaronem lub krem ze szparagów

**DANIE GŁÓWNE**

Rolada śląska z kluskami śląskimi i modrą kapustą lub filet z indyka z puree z  
wasabi i żółtymi szparagami

**DESER**

Panna Cotta z musem z malin

**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, lampka wina

## WARIANT III- 190 PLN / OSOBA

### ZUPA

(w wazach)

Bulion z domowym makaronem lub barszcz czerwony z kołdunami

### DANIE GŁÓWNE

(paterowo)

Roladka z indyka ze szparagami

Rolada wołowa

Kluski śląskie

Młode ziemniaki z koperkiem

Frytki

Sos pieczeniowy

Młoda zasmażana kapusta z pomidorami

Zestaw suruwek

Modra kapusta

### DESER

Brownie czekoladowe

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, lampka wina



## WARIANT IV- 200 PLN / OSOBA

### ZUPA

(w wazach)

Bulion drobiowo-wołowy z kołdunami lub krem szparagowy z serem pleśniowym

### DANIE GŁÓWNE

(paterowo)

Rolada śląska

Schab nadziewamy masłem i żółtym serem

Roladki z indyka ze szparagami

Filet z łososia

Kluski śląskie

Młode ziemniaki z koperkiem

Puree z wasabi

Sos pieczeniowy

Modra kapusta

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem

Surówka z marchwi i mandarynek

### DESER

Sernik japoński z musem wiśniowym lub Panna cotta z musem z malin

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, lampka wina

# ZIMNA PŁYTA

## WARIANT I - 70 PLN / OSOBA

Wybór swojskich wędlin

Tymbaliki drobiowe serwowane na plastrach cytryny

Karczek pieczony w ziołach

Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorczycy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka jarzynowa

Pieczyno

## WARIANT II - 80 PLN / OSOBA

Pasztet własnego wyrobu zapiekany w boczku

Rolada z indyka z brokułami i serem

Śledzie w sosie śmietanowym

Szynka z łopatki duszona w warzywach i czerwonym winie

Pieczeń rzymska

Sałatka makaronowa z brokułem i prażonym słonecznikiem

Sałatka jarzynowa

Deska żółtych serów

Pieczyno

## WARIANT III - 90 PLN / OSOBA

Pieczeń rzymska

Pasztet własnego wyrobu zapiekany w boczku

Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli

Galaretki drobiowe serwowane na plastrach cytryny

Szynka z łopatki duszona w warzywach i czerwonym winie

Śledzie po litewsku

Roladki z tortilli z szynką i warzywami

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Żółte sery

Pieczyno

## WARIANT IV - 99 PLN / OSOBA

Deska serów włoskich

Babeczki krakowskie z pastami twarogowymi

Oliwki czarne i zielone

Wybór włoskich wędlin

Paluszki grissini

Patera mięs pieczonych: karczek, schab z morelami, rolowany  
boczek pieczony

Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami i parmezanem

Sałatka toskańska z mozzarellą, brokułem i pesto bazyliowym

Pieczyno z masłem czosnkowym

## DODATKOWE PROPOZYCJE

### TORT ŚMIETANKOWY Z OWOCAMI

z Szafranowej Cukierni

20 PLN/ osoba

### CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

Jogurtowe z owocami

Biskoptowe z galaretką

Czekoladowe

25 PLN/ osoba

## KOLACJA

Barszcz czerwony z kołdunami

26 PLN/ osoba

Żurek śląski

29 PLN/ osoba

Bogracz węgierski z lanym ciastem

29 PLN/ osoba

Pieczeń wieprzowa w sosie z kluskami śląskimi i surówką

59 PLN / osoba

Schab zapieczony z pieczarkami i serem, ziemniaki  
smażone ze skórką, warzywa grillowane

59 PLN/ osoba

Pierogi ze szpinakiem / 6 sztuk

34 PLN/ osoba

STÓŁ WIEJSKI Z WYROBAMI Z SZAFRANOWEJ WĘDZARNI  
75 PLN / OSOBA

Kiełbasa wędzona wieprzowa  
Schab wędzony  
Polędwica wieprzowa  
filet z kurczaka  
Szynka wędzona wieprzowa  
Boczek wędzony  
Karczek wieprzowy  
Filet z indyka  
Ryby wędzone  
Paszтет naszego wyrobu  
Kiełbasa Jackowa  
Smalec  
Pikle  
Chleb naszego wypieku

Fotolustro - 450 PLN / godzina

Fotobudka - 360 - 650 PLN / godzina

Dodatkowe dekoracje kwiatowe - wycena po konsultacji z florystką

**Anna Samul**

Specjalista ds. sprzedaży usług hotelowych  
i gastronomicznych



T: +48 32 784 31 41

T: +48 795 155 797

[anna.samul@hotelszafran.pl](mailto:anna.samul@hotelszafran.pl)