



# HOTEL SZAFRAN



RESTAURACJA & GRILL BAR

*Szafranowy Dwór*

## OFERTA KOMUNIJNA 2023



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)



# HOTEL SZAFRAN ★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

## Szafranowy Dwór



## PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej jest ważnym wydarzeniem w życiu rodziny. Aby ułatwić Państwu organizację przyjęcia zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez Restaurację Szafranowy Dwór.

## OFERUJEMY

- Indywidualne podejście do potrzeb każdego Gościa
- Profesjonalną i miłą obsługę
- Pełne wsparcie podczas organizacji przyjęcia
- Skomponowane menu dla dzieci w specjalnej cenie
- Dzieci w przedziale wiekowym od 0 do 3 lat nie podlegają żadnym opłatom natomiast dzieci powyżej 4 roku życia do lat 9 – 50% od regularnej ceny dorosłego
- Atrakcje dla najmłodszych Gości w postaci animatorów i zabaw oraz słodki stół z fontanną czekoladową dostępny dla każdego dziecka
- Uroczystą dekorację kwiatową stołów
- Klimatyzowane wnętrza
- Ciasta i torty z naszej cukierni



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)





# HOTEL SZAFRAN ★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

## Szafranowy Dwór

### PROPOZYCJA 1

**130 PLN / osoba**

#### PRZYSTAWKA

Grillowane świeże szparagi w szynce dojrzewającej podane z salsą pomidorowo-ziółtą

#### ZUPA

Krem z pieczonej cukinii z palonym czosnkiem / grzanka z serem wędzonym

#### DANIE GŁÓWNE

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej zawijane słonią podane z sosem piwno-lipowym, grillowanymi ziemniakami oraz burakami zasmażanymi

#### DESER

Mrożony suflet z owoców leśnych na sałatce z świeżych truskawek, melasy i mięty

#### PAKIET NAPOJÓW

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

### PROPOZYCJA 3

**150 PLN / osoba**

#### ZUPA

Krem z białych szparagów podany z kremowym twarożkiem żółtym

#### DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko z kaczki  
Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi  
Sztufada wołowa szpikowana słonią na dziko  
Kluski śląskie  
Młode ziemniaki z koperkiem  
Frytki belgijskie  
Aksamitny sos z kurek  
Sos pieczeniowy  
Młoda zasmażana kapusta z pomidorami  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z pora

#### DESER

Beza Pavlova z owocami, kremem adwokatowym i świeżą miętą

#### PAKIET NAPOJÓW

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

### PROPOZYCJA 2

**140 PLN / osoba**

#### PRZYSTAWKA

Bruschetta z sałatką z pomidora, oliwek, szalotki i oliwy bazyliowej

#### ZUPA

Zupa z zielonych szparagów z prażonymi orzechami laskowymi i parmezanem

#### DANIE GŁÓWNE

Pierś kaczki duszona w czosnku i majeranku podana z kluskami śląskimi i zasmażaną czerwoną kapustą z bakalią

#### DESER

Panna cotta z musem truskawkowo-czekoladowym w asyście kremowego sosu waniliowego i świeżej mięty

#### PAKIET NAPOJÓW

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

### PROPOZYCJA 4

**150 PLN / osoba**

#### ZUPA

Domowy rosół z makaronem i zielenią

#### DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska  
Schab nadziewany masłem i żółtym serem  
Roladka z indyka faszerowana cielęciną i grzybami  
Kluski śląskie  
Młode ziemniaki z koperkiem  
Placuszki rostii  
Sos z selera naciowego  
Sos pieczeniowy  
Młoda zasmażana kapusta  
Kapusta czerwona zasmażana boczkiem  
Surówka z marchwi z mandarynką

#### DESER

Orzeźwiające lody jogurtowe podane z gorącym puree malinowym oraz bitą śmietaną

#### PAKIET NAPOJÓW

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



# HOTEL SZAFRAN

RESTAURACJA & GRILL BAR

## Szafranowy Dwór

### ZIMNA PŁYTA

#### PROPOZYCJA 1 Cena 40 PLN / osoba

Deska serów polskich żółtych i twarogowych  
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  
Masło, wybór pieczywa

#### PROPOZYCJA 2 Cena 45 PLN / osoba

Rolada z indyka z brokułami i serem  
Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym  
Schab ze śliwką  
Pieczeń rzymska w stylu włoskim  
Schab faszerowany musem drobiowym  
Deska serów dekorowana owocami suszonymi  
Sałatka makaronowa z brokułem i prażonym  
słonecznikiem  
Sałatka z kurczaka wędzonego z kukurydzą  
Masło, wybór pieczywa

#### PROPOZYCJA 3 Cena 55 PLN / osoba

Staropolski pasztet zapiekany w boczku  
Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli  
Deska serów polskich żółtych  
i z winogronami  
Galaretki z kurczaka serwowane  
na plastrach cytryny  
Plastry pieczonej piersi z indyka  
w sosie sojowo-sezamowym  
Śledzie po litewsku  
Roladki z tortilli z szynką i warzywami  
Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem  
i ogórkiem kiszonym  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Masło, wybór pieczywa

#### PROPOZYCJA 4 Cena 55 PLN / osoba

Tatar z łososia wędzonego na sałatce  
z ogórka zielonego i kopru  
Babeczki krakowskie z pastami twarogowymi  
Deska serów włoskich  
Oliwki czarne i zielone  
Wybór włoskich wędlin  
Paluszki Grissini  
Paterki mięs pieczonych:  
karczek / schab / rostbef  
Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami,  
anchois i parmezanem  
Sałatka toskańska z mozzarellą, brokułem  
i z pesto bazyliowym  
Masło w trzech smakach,  
wybór pieczywa

### DODATKOWE PROPOZYCJE

TORT ŚMIETANOWY z owocami w kształcie książki  
15,00 PLN / osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU  
– sernik, jabłecznik, słonecznikowe  
20,00 PLN / osoba

### KOLACJA GORĄCA

#### PROPOZYCJA I 20,00 PLN / osoba

Węgierska zupa gulaszowa  
z kładzionymi kluseczkami

#### PROPOZYCJA II 25,00 PLN / osoba

Tradycyjny Boeuf Strogonow

#### PROPOZYCJA III 30,00 PLN / osoba

Szaszłyk drobiowy, placuszki rosti, warzywa  
prowansalskie

#### PROPOZYCJA IV 45,00 PLN / osoba

Dorsz z pieca z kruszonką ziołową podany  
z kremowym sosem chrzanowym, ryż basmati,  
warzywa sezonowe

### ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Wojciech Bartosz  
Manager ds. Sprzedaży Gastronomii  
T: +48 32 7843 141  
T: +48 795 155 797  
wojciech.bartosz@hotelszafran.pl