



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Restauracja Szafranowy Dwór oraz Hotel Szafran**** to idealne miejsce do organizacji imprez okolicznościowych. Różnorodność przestrzeni oraz bogata oferta gastronomiczna zaspokoi nawet najbardziej wymagających Gości.

W naszym obiekcie mogą Państwo zorganizować przyjęcia takie jak wesele, komunię lub chrzest dziecka, elegancką stypę, studniówkę, bankiet oraz imprezę firmową.

OFERUJEMY

Indywidualne podejście do każdego przyjęcia.

Fachową i miłą obsługę, która zadba o satysfakcję wszystkich Gości.

Pełne wsparcie Specjalisty ds. Organizacji Spotkań Okolicznościowych.

Specjalne menu dla dzieci (do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 9 lat—50%).

Uroczystą dekorację kwiatową stołów.

Klimatyzowane wnętrza.

Atrakcyjne ceny noclegów dla uczestników spotkania.

Bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości.

PROPOZYCJE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

PROPOZYCJA 1

CENA: 115 PLN / osoba

ZUPA

- Krem pomidorowy z grzankami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- Sznycel Cordon Blue z szynką i serem
- Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi
- Udko z kurczaka
- Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, frytki
- Sos pieczeniowy, sos koperkowy
- Zasmażana kiszona kapusta z pomidorami
- Sałatka z czerwonej kapusty z winnym jabłkiem

DESER

- Szarlotka na ciepło z lodami

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralne, soki owocowe

PROPOZYCJA 2

CENA: 130 PLN / osoba

ZUPA

- Domowy rosół z makaronem i zielenią

DANIE GŁÓWNE

- Rolada śląska
- Filet z kurczaka zawijany w bekonie faszerowany ricottą i szpinakiem
- Wołowina na dziko
- Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem
- Ryż z warzywami
- Sos grzybowy, sos pieczeniowy
- Czerwona kapusta zasmażana
- Surówka z marchwi i mandarynek
- Bukiet sałat z sosem vinaigrette

DESER

- Lody jogurtowe podane z gorącym puree malinowym oraz bitą śmietaną

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PROPOZYCJE SERWOWANE JEDNOPORCJOWO

PROPOZYCJA 3

CENA: 85 PLN / osoba

PRZYSTAWKA

- Caprese z pesto bazyliowym i szynką dojrzewającą

ZUPA

- Krem serowy z diablołką francuską

DANIE GŁÓWNE

- Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- Kasza pęczak
- Buraki zasmażane

DESER

- Mus czekoladowy z ciastkiem amaretto i wiśniami

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PROPOZYCJA 4

CENA: 110 PLN / osoba

PRZYSTAWKA

- Plastry buraka marynowanego w miodzie z serem feta oraz bukietem sałat

ZUPA

- Zupa krem z grzybów z grzanką razową

DANIE GŁÓWNE

- Pierś kaczki duszona w czosnku i majeranku
- Kluski śląskie
- Zasmażana czerwona kapusta z bakalią

DESER

- Pana cotta z musem truskawkowo - czekoladowym z sosem waniliowym i świeżą miętą

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

ZIMNA PŁYTA

PROPOZYCJA 1

30 PLN / osoba

- Deska serów polskich żółtych i twarogowych
- Wybór swojskich wędlin
- Galaretka z golonki dekorowana jajkiem
- Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorczycy
- Sałatki z pomidorem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i czerwoną cebulą z sosem vinegrette
- Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA 2

35 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 grecka z serem feta i oliwkami
- Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA 3

45 PLN / osoba

- Wybór pasztetów
- Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli
- Deska serów polskich żółtych i dojrzewających z winogronami
- Galaretki z kurczaka serwowane na plastrach cytryny
- Plastry pieczonej piersi z indyka w sosie sojowo-sesamowym
- Śledź po litewsku
- Sałatka z kurczaka wędzonego z kukurydzą
- Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA 4

55 PLN / osoba

- Staropolski pasztet zapiekany w boczku
- Tatar z łososia wędzonego na sałatce z ogórka zielonego i kopru
- Babeczki krakowskie z pastami twarogowymi
- Deska serów pleśniowych z konfiturą z żurawiny
- Galantyna drobiowa dekorowana gęsią wątróbką
- Patery mięs pieczonych – karczek, schab, rostbef
- Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami, anchois i parmezanem
- Sałatka gyros
- Masło w trzech smakach, wybór pieczywa

KOLACJA GORĄCA

PROPOZYCJA 1

20 PLN / osoba

Potrąka z kurczaka z kurkami i kwaśną śmietaną

PROPOZYCJA 2

20 PLN / osoba

Węgierska zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami (łagodna lub pikantna)

PROPOZYCJA 3

30 PLN / osoba

Schab zapieczony pieczarkami i serem

Ziemniaki opiekane

Marchew z groszkiem

PROPOZYCJA 4

37 PLN / osoba

Pstrąg z Siewierskich stawów

Frytki

Surówka z białej kapusty

KOLADODATKOWE PROPOZYCJE

TORT ŚMIETANOWY

z owocami

10 PLN / osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU

sernik, jabłecznik, piegusek

15 PLN / osoba



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Krystian Kowalewski
Manager ds. Sprzedaży Gastronomii

T: +48 32 7843 140

M: +48 698 759 202

E: krystian.kowalewski@hotelszafran.pl