

Zorganizuj wymarzone przyjęcie
u siebie w domu z naszą pomocą!



ZAMÓW
A MY DOSTARCZYMY
POD WSKAZANY ADRES

Wypożyczamy zastawę stołową oraz obrusy.



HOTEL SZAFRAN★★★★

SKOMPONUJ WŁASNE MENU

WYBIERZ 1 PRZYSTAWKĘ

- Capresse z pesto bazyliowym
- Pasztet pieczony z sosem żurawinowym
- Śledzik marynowany podany na grzance
- Plastry buraka marynowane w miodzie z serem feta oraz bukietem sałat

WYBIERZ 1 ZUPĘ

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z zielonych szparagów z orzechem laskowym
- Krem z pieczonej cukinii i młodego szpinaku z grzanką
- Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym
- Płomienny krem pomidorowy z maślanymi grzankami

WYBIERZ 3 MIĘSA

- Schab nadziewany masłem i żółtym serem
- Rolada śląska
- Udko z kurczaka faszerowane grzybami leśnymi
- Sznycel Cordon Blue z szynką i serem
- Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi
- Sztufada wołowa szpikowana słoniną na dziko
- Medaliony drobiowe w panierce z orzeszków ziemnych
- Pieczone żeberko wieprzowe z sosem BBQ
- Grillowane kotleciki wieprzowe zapieczone z grzybami i serem mozzarella
- Roladka drobiowa z fetą i suszonym pomidorem
- Karkówka duszona w kapuście
- Tradycyjny kotlet schabowy

WYBIERZ 2 DODATKI SKROBIOWE

- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
- Młode ziemniaczki w mundurkach
- Ziemniaki gratin z pieczarkami
- Ryż z warzywami
- Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem suszonym
- Makaron penne ze szpinakiem w śmietanie

WYBIERZ 2 DODATKI WARZYNNE

- Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem
- Kapusta młoda zasmażana
- Surówka z białej kapusty
- Buraczki z jabłkiem
- Gotowane lub grillowane warzywa
- Mizeria
- Surówka z marchwi z mandarynką
- Fasolka szparagowa glazurowana z prażonym sezamem i czosnkiem

WYBIERZ 2 SOSY

- Pieczeniowy
- Grzybowy
- Koperkowy
- Serowy
- Porowy
- Pieczarkowy
- Ziołowy
- Pieprzowy

CENA 109 PLN / OSOBA

DESER GRATIS

Pakiet ciast własnego wypieku

ZAKĄSKI

PROPOZYCJA 1.
25 PLN / OSOBA

- Deska serów polskich dekorowana owocami
- Wybór swojskich wędlin
- Galaretką z golonki dekorowana jajkiem
- Śledź marynowany w czerwonej cebuli
- Sałatka makaronowa z brokułem i prażonym słonecznikiem
- Babeczki krakowskie z pastami twarogowymi
- Masło
- Wybór pieczywa

GORĄCA KOLACJA

- Barszcz z krokietem 10 PLN / osoba
- Potrawka z kurczaka 12 PLN / osoba
- Bogracz węgierski 15 PLN / osoba
- Szaszłyk drobiowy, placuszki rosti, warzywa prowansalskie 25 PLN / osoba
- Dorsz z pieca z kruszonką ziołową podany z kremowym sosem chrzanowym, ryż basmati, warzywa sezonowe 35 PLN / osoba

PROPOZYCJA 2.
30 PLN / OSOBA

- Deska serów polskich żółtych i dojrzewających z winogronami
- Galaretki z kurczaka serwowane na plastrach cytryny
- Plastry pieczonej piersi z indyka w sosie sojowo-sezamowym
- Śledź po litewsku
- Sałatka z kurczaka wędzonego z kukurydzą
- Roladki z tortilli z szynką i warzywami
- Caprese z oliwkami i pesto bazyliowym
- Masło
- Wybór pieczywa

NA SŁODKO

Przygotowujemy torty rzemieślnicze z własnej cukierni - Szafranowy Dwór.

Smak oraz cena ustalana jest indywidualnie.

PROPOZYCJA 3.
35 PLN / OSOBA

- Rolada z indyka z brokułami i serem
- Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym
- Schab ze śliwką
- Jajka faszerowane pikantnymi pastami
- Pieczeń rzymska w stylu włoskim
- Plastry pieczonej karkówki
- Deska serów dekorowana suszonymi owocami
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Masło
- Wybór pieczywa

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Arkadiusz Konfederak
Koordynator ds. Sprzedaży Gastronomii

+48 32 7843 141

+48 795 111 153

arkadiusz.konfederak@hotelszafran.pl

Restauracja Szafranowy Dwór i Hotel Szafran
ul. Będzińska 82
41-250 Czeladź