



OFERTA KOMUNIJNA

HOTEL SZAFRAN****

OFERTA KOMUNIJNA

Przyjęcia z okazji Pierwszej Komunii Świętej są ważnym wydarzeniem w życiu całej rodziny. Dzień ten to także wiele ważnych spraw do zorganizowania.

Aby ułatwić Państwu organizację przyjęcia zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez Restaurację Szafranowy Dwór.

PROPOZYCJE SERWOWANE JEDNOPORCJOWO

PROPOZYCJA I 120 PLN /1 osoba

ZAKĄSKA

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

ZUPA

Krem z pieczonej cukini

DANIE PODSTAWOWE

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

DESER

Beza francuska podana z kremem kawowym oraz pomarańczą

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

PROPOZYCJA II 120 PLN /1 osoba

ZAKĄSKA

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

ZUPA

Zupa z zielonych szparagów z prażonymi orzechami laskowymi i parmezanem

DANIE PODSTAWOWE

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

DESER

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

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

PROPOZYCJE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

PROPOZYCJA I

140 PLN /1 osoba

ZUPA

Krem z białych szparagów podany z kremowym twarożkiem ziołowym

DANIE PODSTAWOWE

Sznyceł Cordon Blue z szynką i serem

Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi

Sztofada wołowa szpikowana słonią na dziko

Kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem, frytki

Aksamitny sos z kurek, sos pieczeniowy

Młoda zasmażana kapusta z pomidorami

Surówka z białej kapusty, surówka z marchwi i mandarynek

DESER

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

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

PROPOZYCJA II 140 PLN /1 osoba

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i zielenią

DANIE PODSTAWOWE

Rolada śląska,

Filet z kurczaka zawijany w bekonie faszerowany ricottą i szpinakiem

Schab nadziewany masłem i żółtym serem

Kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem

Ryż z warzywami

Sos pieczarkowy, sos pieczeniowy

Młoda zasmażana kapusta,

Surówka z białej kapusty surówka z marchwi i mandarynek

DESER

Orzeźwiający lody jogurtowe podane z gorącym puree malinowym oraz bitą śmietaną o smaku wanilii

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina



ZIMNA PŁYTA

PROPOZYCJA I 50,00 PLN /1 osoba

Deska serów polskich żółtych i twarogowych
Wybór swojskich wędlin
Galaretką z golonki dekorowana jajkiem
Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorczycy
Sałaty z pomidorem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i czerwoną cebulką z ogrodowym sosem vinegrette
Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA II 55,00 PLN /1 osoba

Rolada z indyka z brokułami i serem
Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym
Rostbef pieczony po angielsku
Pieczeń rzymska w stylu włoskim
Schab faszerowany musem drobiowym
Deska wybornych serów dekorowana owocami suszonymi
Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA III 60,00 PLN /1 osoba

Wybór pasztetów: z grzybami i zielonym pieprzem
Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli
Deski serów polskich żółtych i dojrzewających z winogronami
Galaretki z kurczaka serwowane na plastrach cytryny
Plastry pieczonej piersi indyka z sosie sojowo – sezamowym
Śledź po litewsku
Sałatka z kurczaka wędzonego z kukurydzą
Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA IV 65,00 PLN /1 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 cebuli i gruszek
Galantyna drobiowa dekorowana gęsią wątróbką
Patery mięs pieczonych
Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami, filecikami anchois, oprószone parmezanem
Sałatka toskańska z oliwkami, brokułami i suszonymi pomidorkami
Wybór pieczywa, masło w trzech smakach



KOLACJA GORĄCA

PROPOZYCJA I 25,00 PLN /1 osoba

Węgierska zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami – łagodna lub pikantna

PROPOZYCJA II 25,00 PLN /1 osoba

Szaszłyk drobiowy, placuszki rosti, warzywa prowansalskie

PROPOZYCJA III 35,00 PLN /1 osoba

Polędwiczka grillowana, ziemniaki opiekane, buraki zasmażane

PROPOZYCJA IV 35,00 PLN /1 osoba

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

DODATKOWE PROPOZYCJE

TORT ŚMIETANOWY z owocami w kształcie książki

15,00 PLN /1 osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU – sernik, jabłecznik, piegusek

20,00 PLN /1 osoba

