

HOTEL SZAFRAN ★★★★★

RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

OFERTA
KOMUNIJNA
2024



CZELADŹ 41-250, UL. BĘDZIŃSKA 82



WWW.HOTELSAFRAN.PL



SZAFRAN. HOTEL



HOTELSAFRAN



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



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



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

PROPOZYCJA 1 - 160 PLN / osoba

PRZYSTAWKA

Grillowane świeże szparagi w szynce dojrzewającej
podane z sałwą pomidorowo-ziołową

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej zawijane
słoniną 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 - 190 PLN / osoba

ZUPA

Krem z białych szparagów podany z kremowym
twarożkiem ziołowym

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko z kaczki
Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi
Sztufada wołowa szpikowana słoniną 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 - 170 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 cebulą

DESER

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

PAKIET NAPOJÓW

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

PROPOZYCJA 4 - 190 PLN / osoba

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i zieleciną

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 i mandarynek

DESER

Orzeźwiające lody jogurtowe podane z gorącym puree
Malinowym oraz bitą śmietaną

PAKIET NAPOJÓW

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

ZIMNA PŁYTA

PROPOZYCJA 1 - Cena 50 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 55 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 65 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 70 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
Paterę mięs pieczonych:
karczek / schab / rostbief
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 ŚMIETANKOWY z owocami w kształcie
książki
18 PLN/ osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU
Sernik/ jabłecznik/ słonecznikowe
25 PLN/ osoba

KOLACJA GORĄCA

PROPOZYCJA I - 20 PLN/ osoba
Węgierka zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami

PROPOZYCJA II - 25 PLN/ osoba
Tradycyjny Boeuf Stroganow

PROPOZYCJA III - 35 PLN/ osoba
Pieczony karczek w sosie własnym
/ kopytka/ buraki zasmażane

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Wojciech Bartosz
Manager ds. Sprzedaży Gastronomii
T: +32 784 31 41
M: 795 155 797
wojciech.bartosz@hotelszafran.pl