



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

HOTEL SZAFRAN****

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

Profesjonalną i miłą obsługę,
która zadba o satysfakcję
wszystkich Gości

Pełne wsparcie podczas organizacji
przyjęcia

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 przyjęcia

Ciasta domowego wypieku z własnej cukierni



PROPOZYCJE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

PROPOZYCJA 1

115 PLN / osoba

ZUPA

Krem pomidorowy z grzankami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka zawijany w bekonie faszerowany ricottą
i szpinakiem

Wołowina na dziko

Grillowane kotleciki wieprzowe zapieczone z grzybami
i serem mozzarella

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, frytki

Sos pieczeniowy, sos koperkowy

Zasmażana kiszona kapusta z pomidorami

Salatka z czerwonej kapusty z winnym jabłkiem

DESER

Szarlotka na ciepło z lodami

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralne, soki owocowe

PROPOZYCJA 2

130 PLN / osoba

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i zieleńką

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska

Sznicel Cordon Blue z szynką i serem

Medaliony z polędwiczki wieprzowej przekładane
wędzonką i szatnią

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

PROPOZYCJA 3

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

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

Panna cotta z musem truskawkowo - czekoladowym i sosem waniliowym

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PROPOZYCJA 1

30 PLN / osoba

Deska serów polskich żółtych i twarogowych

Wybór swojskich wędlin

Galaretki z golonki dekorowana jajkiem

Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorczycy

Sałaty z pomidorem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką, czerwoną cebulą z sosem vinaigrette

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





GORĄCA KOLACJA

PROPOZYCJA 1

20 PLN / osoba

Potrawka 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



TORT ŚMIETANOWY z owocami

15 PLN / osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU

sernik, jabłecznik, piegusek

20 PLN / osoba



CENNIK ALKOHOLI

WÓDKI

Wyborowa	0,5 l	45.00 PLN
Finlandia	0,5 l	55.00 PLN
Ostoya	0,5 l	60.00 PLN
Soplica Wiśniowa	0,5 l	40.00 PLN

WHISKY / BURBON

Ballantine's	0,7 l	90.00 PLN
Johnnie Walker Red	0,7 l	90.00 PLN
Jim Beam	0,7 l	100.00 PLN
Jack Daniel's	0,7 l	140.00 PLN
Chivas Extra	0,7 l	200.00 PLN

GIN

Bombaj	0,7 l	160.00 PLN
Seagrams	0,7 l	70.00 PLN

COGNAC / BRANDY

Metaxa *****	0,7 l	100.00 PLN
Hennessy V.S	0,7 l	300.00 PLN

PIWO

Żywiec	0,5 l	6.00 PLN
Żywiec	KEG 30 l	350.00 PLN
Żywiec	KEG 50 l	550.00 PLN

WINO

stołowe białe, czerwone	0,75 l	40.00 PLN
-------------------------	--------	-----------

Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82
T: +48 32 7843 100, E: info@hotelszafran.pl
www.hotelszafran.pl