



RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

**PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE**

Z NAMI KAŻDA OKAZJA STAJE
SIĘ NIEZAPOMNIANYM
WYDARZENIEM!

CENA OD 149 ZŁ/OS.

PROPOZYCJA 1 -149 PLN / OSOBA**PRZYSTAWKA**

Plastry buraka marynowanego w miodzie
z serem feta oraz sałatą

ZUPA

Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Soczysta rolada z piersi indyka faszerowana liśćmi
szpinaku z suszonym pomidorem

Sos z selera naciowego

Szafranowe kaszotto

Gotowany brokuł z masłem czosnkowym

DESER

Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

PROPOZYCJA 2 - 149 PLN / OSOBA**PRZYSTAWKA**

Sałatka Caprese

ZUPA

Aromatyczny krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Kruche bitki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Kluski śląskie

Buraki zasmażane

DESER

Puszysta Beza Pavlova z owocami,
kremem adwokatowym i świeżą miętą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

ZUPY

(Jedna do wyboru dla propozycji 3 i 4)

Tradycyjny rosół z makaronem

Zupa cebulowa podawana z chipsem serowym

Płomienny krem pomidorowy z kwaśną śmietaną

PROPOZYCJA 3 - 179 PLN/OSOBA**DANIE GŁÓWNE**

(na paterach)

Grilowany filet z kurczaka zapiekany
z pieczarkami i wędzonym boczkiem

Wołowina na dziko

Schab nadziewany masłem i żółtym serem

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem lub frytki

Sos pieczeniowy lub rieslingowy

Zasmażana kiszona kapusta z boczkiem

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Surówka z buraków

DESER

Ciasto biszkoptowe z galaretką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PROPOZYCJA 4 - 199 PLN/OSOBA**DANIE GŁÓWNE**

(na paterach)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Sznycel cordon blue z szynką i serem

Schab zapiekany z pieczarkami i serem

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem lub frytki

Sos pieczeniowy oraz z grzybów leśnych

Czerwona kapusta zasmażana z boczkiem

Surówka z marchwi i mandarynek

Warzywa na parze

DESER

Mocno czekoladowe brownie z filetowaną
pomarańczą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

ZIMNA PŁYTA**WARIANT I - 70 PLN / osoba**

Deska swojskich wędlin
Tymbaliki drobiowe serwowane na plastrach cytryny
Pieczony karczek w ziołach
Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorzycy
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka jarzynowa
Pieczywo

WARIANT II - 80 PLN / osoba

Pasztet własnego wyrobu zapiekany w boczku
Rolada z indyka z brokułami i serem
Śledzie w sosie śmietanowym
Szynka z łopatki duszona
w warzywach i czerwonym winie
Pieczeń rzymska
Sałatka makaronowa z brokułem i prażonym słonecznikiem
Sałatka jarzynowa
Deska żółtych serów
Pieczywo

WARIANT III - 90 PLN / osoba

Pieczeń rzymska
Pasztet własnego wyrobu zapiekany w boczku
Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli
Galaretki drobiowe serwowane na plastrach cytryny
Szynka z łopatki duszona w
warzywach i czerwonym winie
Śledzie po litewsku
Roladki z tortilli z szynką i warzywami
Sałatka jarzynowa
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Deska żółtych serów
Pieczywo

WARIANT IV - 99 PLN / osoba

Deska serów włoskich
Krakowskie babeczki z pastami twarogowymi
Oliwki czarne oraz zielone
Deska włoskich wędlin
Paluszki grissini
Patera mięs pieczonych: karczek, schab z morelami,
rolowany boczek pieczony
Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami i parmezanem
Sałatka toskańska z mozzarellą, brokułem i pesto bazyliowym
Pieczywo z masłem czosnkowym

DODATKOWE PROPOZYCJE

Tort śmietankowy z owocami

20 PLN/osoba

Ciasta własnego wypieku:

Jogurtowe z owocami

Biszkoptowe z galaretką

Czekoladowe

25 PLN/osoba

GORĄCA KOLACJA

Barszcz czerwony z kołdunami

26 PLN/ osoba

Aromatyczny żurek śląski

29 PLN/osoba

Węgierski Bogracz z lanym ciastem

29 PLN/osoba

Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie

podawana z kluskami śląskimi

oraz surówką

59 PLN/osoba

Schab zapieczony z pieczarkami i serem, w

otoczeniu ziemniaków smażonych

ze skórką oraz warzyw grillowanych

59 PLN/osoba

Pierogi ze szpinakiem (6 sztuk)

34 PLN/osoba

RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

ALKOHOL

Wyborowa 0,5L - 80 PLN

Finlandia 0,5L - 90 PLN

Ostoya 0,5L - 100 PLN

Soplica Wiśniowa 0,5L - 80 PLN

PIWO

Żywiec lane 0,5L - 12 PLN

Jurajskie lane 0,5L - 14 PLN

WINO

Stołowe białe 0,75L - 55 PLN

Stołowe czerwone 0,75L - 55 PLN

DODATKOWE USŁUGI

Fotolustro

450 PLN/godzina

Fotobudka 360*

650 PLN/godzina

**Dodatkowe dekoracje kwiatowe
wycena po konsultacji z florystką**

Monika Kołodziej

Specjalista ds. sprzedaży usług
hotelowych i gastronomicznych
M: +32 784 31 41

T: +48 795 155 797

E: monika.kolodziej@hotelszafran.pl

Magdalena Chojnacka

Specjalista ds. sprzedaży usług
hotelowych i gastronomicznych
M: +32 784 31 11

T: +48 795 154 595

E: magdalena.chojnacka@hotelszafran.pl