

HOTEL SZAFRAN ★★★★★

RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE

 CZELADŹ 41-250, UL. BĘDZIŃSKA 82

 WWW.HOTELSZAFRAN.PL

 SZAFRAN. HOTEL

 HOTELSZAFRAN



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 stypę, studniówkę czy imprezę firmową.

Jakość przyjęcia dopełni świetna kuchnia a nasza obsługa zapewni perfekcyjną atmosferę.

OFERUJEMY

Indywidualne podejście do potrzeb każdego Gości

Profesjonalną i miłą obsługę

Pełne wsparcie podczas organizacji Państwa 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

Atrakcyjne ceny pokoi hotelowych dla Państwa Gości

Uroczystą dekorację kwiatową stołów

Klimatyzowane wnętrza

Możliwość skomponowania własnego menu

Ciasta i torty z naszej cukierni



CZELADŹ 41-250, UL. BĘDZIŃSKA 82



WWW.HOTELSZAFRAN.PL



SZAFRAN. HOTEL



HOTELSZAFRAN

ZUPY DO WYBORU:

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem serowy z diablołką francuską
Płomienny krem pomidorowy z kwaśną śmietaną

PROPOZYCJA 1 - 145 PLN / osoba

DANIE GŁÓWNE

Grillowany filet z kurczaka zapieczony
pieczarkami i wędzonym boczkiem
Wołowina na dziko
Schab nadziewany masłem
i żółtym serem
Kluski śląskie / ziemniaki z koperkiem /
frytki steak house
Sos pieczeniowy / sos rieslingowy
ze świeżym tymiankiem
Zasmażana kiszona kapusta
z boczkiem
Surówka z czerwonej kapusty z winnym
jabłkiem
Surówka z buraków

DESER

Szarlotka na ciepło z gałką lodów

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

PROPOZYCJA 2 - 155 PLN / osoba

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska wołowa
Sznycel Cordon blue z szynką i serem
Medaliony z polędwiczki wieprzowej
przekładane wędzonką i szalwią
Kluski śląskie / ziemniaki z koperkiem /
placuszki rostii
Sos pieczeniowy / Sos z grzybów leśnych
Czerwona kapusta zasmażana z boczkiem
Surówka z marchwi i mandarynek
Bukiet jarzyn gotowanych na parze

DESER

Lody waniliowe podane z gorącym puree
malinowym oraz bitą śmietaną

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

PROPOZYCJA 3 - 115 PLN / osoba

PRYSTAWKA

Plastry buraka marynowanego w
miodzie z serem feta oraz bukietem sałat

ZUPA

Krem z cukinii

DANIE GŁÓWNE

Rolada z piersi indyka faszerowana
liśćmi szpinaku/ suszonym pomidorem /
sos z selera naciowego
Szafranowe kaszotto
Gotowany brokuł z masłem czosnkowym

DESER

Panna Cotta z musem truskawkowym

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

PROPOZYCJA 4 - 115 PLN / osoba

PRYSTAWKA

Sałatka Caprese

ZUPA

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Bitki wieprzowe
w sosie z grzybów leśnych
Kluski śląskie
Buraki zasmażane

DESER

Beza Pavlova z owocami, kremem
advokatowym i świeżą miętą

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

ZIMNA PŁYTA

PROPOZYCJA 1 - 45 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 3 - 55 PLN / osoba

Staropolski pasztet zapiekany w boczku
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
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 2 - 50 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 4 - 60 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
Patery mięs pieczonych:
karczek / schab / rostbef
Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami,
anchois i parmezanem
Sałatka toskańska z mozzarellą,
brokułem i z pesto bazyliowym
Masło w trzech smakach,
wybór pieczywa

TORT - Cena 15 PLN / osoba

Tort przygotowany przez
cukiernię Szafranowy Dwór
smak ustalany indywidualnie

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU

Cena 20 PLN / osoba

Sernik z malinami i rosą, szarlotka pachnąca
cynamonem / chałwowe z kokosem

GORĄCA KOLACJA

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

20,00 PLN

Żurek Śląski

20,00 PLN

Bogracz węgierski z lanym ciastem

20,00 PLN

Szaszłyk drobiowy z warzywami,

Placuszki rostii

Warzywa po prowansalsku

40,00 PLN

Schab zapieczony pieczarkami i serem,

Ziemniaki smażone ze skórą

Warzywa grillowane

40,00 PLN

Dorsz z pieca z kruszonką ziołową podany
z kremowym sosem chrzanowym,

Ryż basmati

Warzywa sezonowe

45,00 PLN

CENNIK ALKOHOLI

Wyborowa	0,5 l	45,00 PLN
Nemiroff	0,5 l	50,00 PLN
Finlandia	0,5 l	60,00 PLN
Ostoya	0,5 l	60,00 PLN
Soplica Wiśniowa	0,5 l	50,00 PLN

PIWO

Żywiec lane 0,5 l **8.00 PLN**

Jurajskie lane 0,5 l **9.00 PLN**

WINO

Stołowe białe, czerwone 0,75 l **45.00 PLN**

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Wojciech Bartosz

Manager ds. Sprzedaży Gastronomii

T: + 48 327 843 141

T: +48 795 155 797

wojciech.bartosz@hotelszafran.pl