



RESTAURACJA

*Szafranowy Dwór*

# BAL MATURALNY

---

ZORGANIZUJEMY DLA CIEBIE  
WIECZÓR, KTÓREGO NIE  
ZAPOMNISZ!

**CENA: 250 ZŁ/OS.**

RESTAURACJA

*Szafranowy Dwór*

## **APERITIF**

**TOAST WINEM MUSUJĄCYM**

## **ZUPA (JEDNA DO WYBORU)**

**AROMATYCZNY KREM Z BIAŁYCH WARZYW**  
Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I ŚWIEŻĄ, SIEKANĄ KOLENDRA  
**BULION DROBIOWO – WOŁOWY Z DOMOWYM**  
MAKARONEM ORAZ SIEKANĄ PIETRUSZKĄ

## **DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)**

**KRUCHY SCHAB ZAPIECZONY SEREM CHEDDAR I PIECZARKAMI**  
PODANY Z FRYTKAMI STEK HOUSE ORAZ BUKIETEM SAŁAT Z  
WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET  
**SOCZYSTY FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY**  
SEREM FETA I SZPINAKIEM  
Z OPIEKANYMI ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW

## **DESER (JEDEN DO WYBORU)**

**AKSAMITNA PANNA COTTA**  
Z SOSEM Z LEŚNYCH MALIN ORAZ ŚWIEŻĄ MIĘTĄ  
**PUSZYSTY DESER PAVLOVA**  
Z OWOCAMI I COULIS MALINOWYM

## **GORĄCA KOLACJA (JEDNA DO WYBORU)**

**BARSZCZ CZERWONY Z KRUCHYM PASZTECIKIEM MIĘSNYM**  
LUB FASZEROWANYM KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
**RAGOUT Z KURCZAKA** PODANY  
Z DELIKATNYMI KLUSECZKAMI PIETRUSZKOWYMI  
W OTOCZENIU SEZONOWYCH WARZYW

RESTAURACJA

*Szafranowy Dwór*

## ZIMNA PŁYTA

**DESKA WĘDLIN Z SZAFRANOWEJ WĘDZARNI**

**DESKA SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH**

**TRADYCYJNE MIĘSA PIECZONE**

**KRUCHE BABECZKI FASZEROWANE PASTAMI Z TWAROGU I WARZYW**

**TORTILLA Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM I SEREM**

**TORTILLA WEGETARIAŃSKA Z WARZYWAMI I SOSEM CZOSNKOWYM**

**KOMPOZYCJA KORECZKÓW W RÓŻNYCH ODSŁONACH**

**SAŁATKA GRECKA**

**SAŁATKA MAKARONOWA Z BROKUŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM**

**WEGETARIAŃSKI HUMMUS Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI**

## NAPOJE

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA,

SOKI OWOCOWE - **BEZ LIMITU**

NAPOJE GAZOWANE - **1L/OSOBA**

**TORT ŚMIETANKOWY Z OWOCAMI - 25 ZŁ/OS**

## DODATKOWO PŁATNE

DJ

FOTOBUDKA 360

OPRAWA FLORYSTYCZNA

OCHRONA

**\*CENA NA ROK 2026 MOŻE ULEC  
PODWYŻSZENIU O MAKSYMALNIE 15%**

## WIĘCEJ INFORMACJI:

Magdalena Chojnacka

Specjalista ds. sprzedaży i marketingu

M: +32 784 31 11

T : +48 795 154 595

E: [magdalena.chojnacka@hotelszafran.pl](mailto:magdalena.chojnacka@hotelszafran.pl)



RESTAURACJA

*Szafranowy Dwór*

## **MENU WEGETARIAŃSKIE**

### **ZUPA (JEDNA DO WYBORU)**

**AROMATYCZNY KREM Z BIAŁYCH WARZYW  
Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I ŚWIEŻĄ, SIEKANĄ KOLENDRĄ  
KREM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW Z IMBIREM**

### **DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)**

**KREMOWE RISOTTO Z BOROWIKAMI Z NUTĄ ROZMARYNU  
FILET Z ŁOSOSIA PODANY NA RYŻU Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ  
I MASŁEM CZOSNKOWYM**

### **GORĄCA KOLACJA (JEDNA DO WYBORU)**

**BARSZCZ CZERWONY Z KRUCHYM PASZTECIKIEM  
FASZEROWANYM KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
LECZO WARZYWNE Z CHRUPIĄCYM PIECZYWEM**