



OFERTA KOMUNIJNA 2016

Przyjęcia z okazji Pierwszej Komunii Świętej są ważnym wydarzeniem w życiu dla całej rodziny. To także wiele ważnych spraw i czynności do zorganizowania. Aby ułatwić Państwu organizację przyjęcia zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez Restaurację Szafranowy Dwór.

OFERUJEMY

Indywidualne podejście do każdego zapytania

Fachową i miłą obsługę, która zadba o satysfakcję wszystkich Gości

Pełne wsparcie Specjalisty ds. Organizacji Spotkań Okolicznościowych

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 spotkania

Bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości



MENU KOMUNIJNE 2016

PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem z białych szparagów podany z kremowym twarożkiem ziołowym

DANIE PODSTAWOWE

Sznyceł Cordon Blue z szynką i serem
Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi
Sztufada wołowa szpikowana stoniną na dziko
Kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem, frytki.
Aksamitny sos z kurek, sos pieczeniowy
Młoda zasmażana kapusta z pomidorami
Sałatka z czerwonej kapusty z winnym jabłkiem

DESER

Mrożony suflet z owoców leśnych na sałatce z świeżych truskawek, melasy i mięty

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

PROPOZYCJA II

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i zieleniną

DANIE PODSTAWOWE

Rolada śląska,
Filet z kurczaka zawijany w bekonie faszerowany ricottą i szpinakiem
Schab nadziewany masłem i żółtym serem
Kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem
Ryż z warzywami
Sos pieczarkowy, sos pieczeniowy
Młoda zasmażana kapusta, surówka z marchwi i mandarynek

DESER

Orzeźwiające lody jogurtowe podane z gorącym puree malinowym oraz bitą śmietaną o smaku wanilii

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

CENA: 100,00 PLN / 1 osoba

*powyższe propozycje obiadu są serwowane wiele porcjowo

PROPOZYCJA I

ZAKĄSKA

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

ZUPA

Krem serowy z diablątką francuską

DANIE PODSTAWOWE

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej zawijane stoniną podane z sosem piwno-lipowym, grillowanymi ziemniakami oraz duszoną szalotką

DESER

Beza francuska podana z kremem kawowym oraz pomarańczą

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

PROPOZYCJA II

ZAKĄSKA

Bruschetta z sałatką z pomidora, oliwek, szalotki i oliwy bazyliowej

ZUPA

Zupa z zielonych szparagów z prażonymi orzechami laskowymi i parmezanem

DANIE PODSTAWOWE

Pierś kaczki duszona w czosnku i majeranku podana z kluskami śląskimi i zasmażaną czerwoną kapustą z bakalią

DESER

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

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe
Lampka wina

CENA: 80,00 PLN / 1 osoba

*Powyższe propozycje obiadu są serwowane jedno porcjowo

MENU KOMUNIJNE 2016

ZIMNA PŁYTA

PROPOZYCJA I

30,00 PLN / 1 osoba

Deska serów polskich żółtych i twarogowych
Wybór swojskich wędlin
Galaretką z golonki dekorowana jajkiem
Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorczycy
Sałaty z pomidorem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i czerwoną
cebulką z ogrodowym sosem vinegrette
Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA II

35,00 PLN / 1 osoba

Rolada z indyka z brokułami i serem
Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym
Rostbef pieczony po angielsku
Pieczeń rzymska w stylu włoskim
Schab faszerowany musem drobiowym
Deska wybornych serów dekorowana owocami suszonymi
Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA III

45,00 PLN / 1 osoba

Wybór pasztetów: z grzybami i zielonym pieprzem
Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli
Deski serów polskich żółtych i dojrzewających z winogronami
Galaretki z kurczaka serwowane na plastrach cytryny
Plastry pieczonej piersi indyka z sosie sojowo – sezamowym
Śledź po litewsku
Sałatka z kurczaka wędzonego z kukurydzą
Masło, wybór pieczywa

PROPOZYCJA IV

50,00 PLN / 1 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 cebuli i gruszki
Galantyna drobiowa dekorowana gęsią wątróbką
Patery mięs pieczonych
Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami, filecikami anchois,
oprószone parmezanem
Sałatka toskańska z oliwkami, brokułami i suszonymi
pomidorkami
Wybór pieczywa, masło w trzech smakach

KOLACJA GORĄCA

PROPOZYCJA I

15,00 PLN / 1 osoba

Węgierska zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami – łagodna
lub pikantna

PROPOZYCJA II

15,00 PLN / 1 osoba

Potrawka z kurczaka z kurkami i kwaśną śmietaną

PROPOZYCJA III

25,00 PLN / 1 osoba

Medaliony drobiowe w panierce z orzeszków ziemnych, sos Dijon,
placuszki rosti, warzywa prowansalskie

PROPOZYCJA IV

25,00 PLN / 1 osoba

Dorsz z pieca z kruszonką ziołową podany z kremowym sosem
chrzanowym, ryż basmati, warzywa sezonowe

DODATKOWE PROPOZYCJE

TORT ŚMIETANOWY z owocami w kształcie książki

10,00 PLN / 1 osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU – sernik, jabłecznik, piegusek

15,00 PLN / 1 osoba

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Krystyna Czechowska-Lebioda

Specjalista ds. Gastronomii

T: +48 32 7843 140

M: +48 698 759 202

F: +48 32 7843 103

E: krystyna.lebioda@hotelszafran.pl