

HOTEL TOBACO



u Kretschmera
RESTAURACJA

PRZYJĘCIA komunijne Hotel Tobaco 2023

Wiemy, jak ważny jest ...

... ten dzień Twojego dziecka, który jest początkiem wielu uroczystości w kolejnych etapach jego życia. To także świetna okoliczność, by spotkać się z bliskimi. Świątuj tę wyjątkową rodzinną okazję w Hotelu Tobaco. Z przyjemnością stworzymy perfekcyjne miejsce do celebrowania ważnych w Waszym życiu chwil. Nasz doświadczony zespół pomoże zaplanować idealną uroczystość.

Wspaniałe menu, z wykorzystaniem najlepszych produktów, podkreśli urok całego przyjęcia.

Organizując przyjęcie w Hotelu Tobaco, możesz mieć pewność, że zarówno dziecko, jak i goście będą długo i miło pamiętać to wydarzenie.

Nie ma bardziej szczerzej miłości
niż miłość do jedzenia

GERARD BERNARD SHAW





ŚWIĘTUJ
Z NAM!

Menu serwowane

185 zł/osoba

Starter

Parafit z wątróbki drobiowej, grzanka z chałki, gruszka marynowana z anyżem 150g

Zupa

Bulion z pieczonego mięsa, domowy makaron, chrust z marchwi 250ml

Danie Główne

Filet z kurczaka kukurydzianego s/v, młode ziemniaki konfitowane w maśle, szparagi, sos demi glace 570 g całość

Deser

Śmietankowy sernik z lawendą, żel z cytryn, kruszonka czekoladowa, sorbet z mango 150g

Przystawki

50g/osoba

Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami

Liście młodego szpinaku, mini mozzarella, truskawki, koper włoski, dresing miodowo – balsamiczny

Vol au vent, tatar z wędzonego łososia z jabłkiem i porem

Schab pieczony w niskiej temperaturze, mus chrzanowy, galaretka żurawinowa

Zielona terrina z cukinii i groszku

w cenie kawa/ herbata/ woda i soki



Menu serwowane

220zł/osoba

Starter

Parafit z wątróbki drobiowej, grzanka z chałki, gruszka marynowana z anyżem 150g

Zupa, do wyboru

Bulion z kaczki z pierożkami, oliwa ziołowa 250ml

lub

Krem z pomidorów, popcorn z sorgo, ziołowa śmietana 250ml

Danie główne na półmiskach

Filet z łososia z sosem cytrynowym – 150 g

Roladka z polędwiczki faszerowana grzybami i kaszą, demi glace – 150g

Młode ziemniaki z masłem i koprem 200g

Kluska ziemniaczana smażona na maśle 150 g

Młoda kapusta zasmażana – 150g

Zielone sałaty z vinegretem i pomidorem koktajlowym 100g

Deser

Śmietankowy sernik z lawendą, żel z cytryn, kruszonka czekoladowa, sorbet z mango – 150g

Przystawki

50g/ osoba

Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami

Liście młodego szpinaku, mini mozzarella, truskawki, koper włoski, dresing miodowo – balsamiczny

Vol au vent, tatar z wędzonego łososia z jabłkiem i porem

Schab pieczony w niskiej temperaturze mus chrzanowy, galaretka żurawinowa

Zielona terrina z cukinii i groszku

Rukiew wodna z szynką dojrzewającą i melonem

w cenie kawa/ herbata/ woda i soki



Menu wege

Krem z pomidorów, , popcorn z sorgo, ziołowa śmietana (250ml)
Pieczony stek z młodego kalafiora, purre z selera, polenta z grzybami, oliwa ziołowa (570g całość)
Panna cotta z mleko kokosowego, konfitura z kumkwata, kruszonka z kaszy gryczanej (150g)

Menu dla dzieci

Rosół z makaronem
Kotlet de volaille z siekanej piersi kurczaka, młode ziemniaki, sałaty
Lody z owocami



OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

- Tort 15zł/porcja (porcja tortu liczona jest również dla dzieci)
- Opłata za serwis własnego alkoholu 15zł/osoba dorosła
- Dekoracja stołu
- Profesjonalna obsługa

Serdecznie zapraszamy
Dział Sprzedaży Hotelu Tobacco i ArcheVita
Telefon 042 208 10 16
Mail sales@hoteltobaco.pl