



HOTEL TOBACO

u Kretschmera
KUCHNIA CZTERECH KULTUR

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

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. Świętuj tę wyjątkową rodzinną okazję w **Hotelu Tobacco**.

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 Tobacco, możesz mieć pewność, że zarówno dziecko, jak i goście będą długo i miło pamiętać to wydarzenie.



MENU I

ZUPA

Bulion drobiowy z makaronem ziołowym,
kompresowaną pierśią kurczaka, chrustem z pora
250ml

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia, puree chrzanowe, sos cytrynowy z
czosnkiem niedźwiedzim, groszek cukrowy
170g/200g

DESER

Mus waniliowy, żelka z rabarbaru, biszkopt kawowy
100g

NAPOJE

Woda z cytryną
Kawa, herbata
Soki owocowe
bez ograniczeń

TORT

100g

MENU II

PRZYSTAWKA

Mus z wątróbki, żel z czerwonej porzeczki, sałatka ze
szpinaku i kopru włoskiego
150g

ZUPA

Krem z białych warzyw z wędzonym masłem
i grzanką ziołowa
250ml

DANIE GŁÓWNE

Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami,
szparagi, puree truflowe
170g/200g

DESER

Biszkopt migdałowy z musem z białej czekolady i
mascarpone z malinami
100g

NAPOJE

Woda z cytryną
Kawa, herbata
Soki owocowe
bez ograniczeń

TORT

100g

139 zł brutto za osobę

149 zł brutto za osobę

MENU III

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala oraz pesto z rukoli liści rzodkiewki
250ml

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i zielonym serem, kuskus perlisty, młode warzywa z palonym masłem
170g/200g

DESER

Sernik z musem z jeżyn i krystalizowaną kawą
100g

MINI ZIMNA PŁYTA

Mozzarella z grillowanym bakłażanem, pomidorami i rukolowym pesto/100g
Tortilla z warzywami, rukolą i kurczakiem/50g
Tatar z łososia wędzonego z ogórkiem, czerwoną cebulą, koprem podany z ciastem francuskim/50g
Delikatny mus z wątróbki podany z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną/50g
Pieczywo, masło

NAPOJE

Woda z cytryną
Kawa, herbata
Soki owocowe
bez ograniczeń

TORT

100g

169 zł brutto za osobę

MENU DZIECIĘCE

ZUPA (do wyboru)

Krem pomidorowy z groszkiem ptyśowym
250ml

Rosół z makaronem
250ml

Zupa pieczarkowa z makaronem
250ml

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce
podany z frytkami i surówką z marchewki
170g/200g

Hamburger z wołowina, sałatą, pomidorem
podany z frytkami 170g/200g

Paluszki rybne podane z frytkami i sałatami
170g/200g

DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami sezonowymi i polewą czekoladową
200g

NAPOJE

Woda z cytryną
Kawa, herbata
Soki owocowe
bez ograniczeń

TORT

100g

49 zł brutto za osobę

OPCJE DODATKOWE

BUFET SŁODKI | **29 zł brutto** za osobę

Owoce filetowane – sezonowe (pomarańcz, grapefruit, winogrono, ananas, melon, kiwi)

150g

Wybór ciast - 3 rodzaje (szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) 150g

ZIMNE PRZEKĄSKI | **84 zł brutto** za osobę

Schab pieczony z rukolą z dresingiem
szczypiorkowym 50g

Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią
i pomarańczą z pesto pietruszkowym 50g

Tramezzini z rukolą i rostbefem 50g

Tatar ze śledzia, z ziemniakami, burakiem
i porem podany z ciastem francuskim 50g

Terrina z kurczaka podana z groszkiem
cukrowym i chipsem z marchwi 60g

Zielone sałaty podane serem korycińskim,
winogronem, granatem z sosem miętowy 60g

Pieczyno, masło bez ograniczeń

PROPOZYCJE MENU WEGETARIAŃSKIGO

Krem z białych warzyw z oliwą truflową
i pestkami dyni 200ml

Makaron papardelle z warzywami,
szparagami

i pieczonymi pomidorami koktajlowymi
170g/200g

NAPOJE

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH

15 zł brutto za osobę (do 2 godzin)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley,
woda gazowana

ALKOHOLE

Wódka **95zł brutto** za 0,5l

Wino domowe **75 zł brutto** za 0,75l

Piwo krajowe **11zł brutto** za 0,5l