

Menu Bankietowe 2021

Zestaw „Standard”

Cena – 150 zł / os

(min. liczba osób 15)

Zupa (serwowana):

- Rosół z wiejskiej kury z marchewką i pietruszką

Dania główne:

- Pierś z kurczaka marynowana w pomarańczach
- Schab w ziołach, sos winno-cebulowy
- Pstrąg pieczony z mlekiem kokosowym i groszkiem

Dodatki:

- Warzywa gotowane na parze
- Ziemniaki z masłem koperkowym
- Ryż w kremowym sosie
- Surówki (dwa rodzaje)

Zimne zakąski (podane na półmiskach):

- Sezonowe sałaty, oliwki, dressing ziołowy
- Wędzony pstrąg i makrela, cytryna
- Domowy pasztet z chrzanem
- Mix pieczonych mięs, sos ze świeżym ogórkiem i czosnkiem
- Sałatka z brokułem, warzywami i wędzoną polędwiczką
- Pieczywo/masło

Deser:

- Ciasta bankietowe 3 rodzaje

Napoje:

- Woda w dzbankach
- Kawa i herbata

Dodatkowo płatne:

- Tort
- Napoje gazowane, soki, alkohol

Wynajem sali (do 6 godz.):

Sala A / sala B _____	300zł
Sala C _____	450zł
Sala kominkowa _____	650zł

Podane ceny są cenami netto.

* Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany oferty bez wcześniejszego poinformowania gości.

Menu Bankietowe 2021

Zestaw „Super”

Cena – 160 zł/os

(min. liczba osób 15)

Zupa (serwowana):

- Kremowa zupa z zielonych warzyw, chips z bekonu

Dania główne (podane na półmiskach):

- Pierś kurczaka z orzechami i śliwką
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w brandy
- Lin w ziołowej panierce

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone
- Pęczotto z pieczonym burakiem
- Surówki (dwa rodzaje)
- Sałaty z sosem vinegret

Zimne zakąski (podane na półmiskach):

- Sałatka z owocami morza
- Tatar ze śledzia, kapary, seler naciowy
- Sałata, warzywa julienne, szarpana kaczka
- Pieczona dziczyzna, marynaty
- Pasztet z wątróbki, karmelizowana gruszka
- Pieczywo, masło

Deser:

- Owoce sezonowe
- Ciasta (100g/os)

Napoje:

- Woda w dzbankach
- Kawa, herbata

Wynajem sali (do 6 godz.):

Sala A / sala B _____	300zł
Sala C _____	450zł
Sala kominkowa _____	650zł

Dodatkowo płatne:

- Tort
- Napoje gazowane, soki, alkohol

Podane ceny są cenami netto.

* Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany oferty bez wcześniejszego poinformowania gości.

Menu Bankietowe 2021

Zestaw „LUX”

Cena – 170 zł/os

(min. liczba osób 15)

Zupa (serwowana):

- Bulion z kaczki, kluseczki z lubczykiem

Dania główne:

- Pierś z kaczki, sos z czarnej porzeczki
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
- Pieczony sandacz, sos z cytrusów

Dodatki:

- Risotto z warzywami i mascarpone
- Puree ziemniaczane
- Surówki (dwa rodzaje)
- Sałaty z sosem vinegret

Zimne zakąski (podane na półmiskach):

- Marynowany jeleń z jałowcem i rozmarynem
- Mięsa z restauracyjnej wędzarni
- Sałatka z kompresowanym arbuzem i orzechami
- Śledź z oliwkami i suszonym pomidorem
- Deska serów, suszone owoce, winogrona
- Pieczywo, masło

Deser:

- Owoce sezonowe
- Ciasta (100g/os)

Napoje:

- Woda w dzbankach
- Kawa i herbata

Wynajem sali (do 6 godz.):

Sala A / sala B	300zł
Sala C	450zł
Sala kominkowa	650zł

Dodatkowo płatne:

- Tort
- Napoje gazowane, soki, alkohol

Podane ceny są cenami netto.

* Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany oferty bez wcześniejszego poinformowania gości.