



Park Hotel

BUSINESS & PLEASURE



Oferta komunijna





Napoje

Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane typu Pepsi – 15 zł/l.

Kawa z ekspresu – 8 zł

Herbata serwowana – 8 zł

Kawa w termosach w formie bufetu bez ograniczeń – 5 zł/os.

Herbata w formie bufetu bez ograniczeń 5 zł/os.

Propozycje menu

Menu dla dzieci w cenie 60 PLN/os. bez napojów

Zupa

Krem pomidorowy z lezką śmietany

lub

Rosół z domowym makaronem

Danie główne

Panierowane fileciki z kurczaka podane z frytkami
i ketchupem oraz mizerią

lub

Spaghetti z sosem pomidorowym

Deser

Lody

Menu dla dorosłych w cenie 140 PLN/os. bez napojów

Przystawka (1 do wyboru)

- Plastry pieczonego buraka / Kozi ser / Prażone pestki dyni / Oliwa porowa / Młode liście sałat
- Tatar z pstrągą łososiowego od Anny Skowrońskiej / Pickle warzywne / Majonez lubczykowy
- Bukiet młodych sałat / Warzywa / Grillowany kurczak / Sos malinowy
- Polędwiczka wieprzowa / Rukola / Sos tuńczykowo-kaparowy / Pomidorki koktajlowe

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół drobiowy z kołdunami i oliwą porową
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z pesto bazyliowym
- Chłodnik litewski z jajem i oliwą koperkową
- Żurek na domowym zakwasie z grzybami i kiełbasą

Danie główne (1 do wyboru)

- Panierowany kotlet schabowy/ Puree ziemniaczane / Kapusta zasmażana
- Smażona polędwiczka wieprzowa / Szpinak ze śmietaną / Puree z selera/ Sos grzybowy
- Smażony filet z kurczaka kukurydzianego z kostką / Puree z marchwi / Smażone warzywa/ Sos maderowy
- Pieczony łosoś / Risotto ze szparagami / Sos holenderski / Nowalijki

Deser

- Tort

Menu dla dorosłych w cenie 200 PLN/os. bez napojów

Przystawka (1 do wyboru)

- Tatar z tuńczyka z musztardą francuską / Majonez truflowy / Pumpernikiel
- Rolada z dzika / Sos żurawinowy / Mix młodych sałat
- Polędwiczka wieprzowa / Sos kaparowo – tuńczykowy / Rukola
- Plastry pieczonego buraka / Kozi ser / Prażone pestki dyni / Oliwa smakowa

Zupa (1 do wyboru)

- Krem z pieczonej papryki i pomidorów, pesto bazyliowe
- Bulion drobiowy z kołdunami i oliwą lubczykową
- Krem z buraka z pianką jabłkową

Danie główne (1 do wyboru)

- Smażona polędwiczka wieprzowa / Szpinak ze śmietaną i czosnkiem / Sos grzybowy / Zapiekanka ziemniaczana
- Pieczony filet z perliczki / Sos madera / Puree z pasternaka / Gotowany brokuł
- Pieczony filet z pstrąga łososiewego od Anny Skowrońskiej / Chrupiąca skórka ziemniaczana / Zielona sałatka z aromatem vermutu

Deser (1 do wyboru)

- Mus czekoladowy z pomarańczami i miętą
- Creme brulee z owocami
- Sernik z sosem malinowym i białą czekoladą

Wybór zimnych przekąsek (6 do wyboru)

Sandacz w galarecie z warzywami i sosem tatarskim

Śledź w śmietanie lub w oleju z cebulą

Ryba po grecku

Rolada z łososia z serkiem ziołowym

Karkówka pieczona w ziołach

Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Rostbef pieczony na różowo

Galaretka drobiowa z warzywami i sosem tatarskim

Jaja faszerowane pastą łososiovą

Ptysie faszerowane pastą ziołową

Pomidory z mozzarellą i pesto

Warzywa marynowane

Sałatka (2 do wyboru)

- Sałatka z grillowanym kurczakiem / Warzywa /

Sos musztardowo- miodowy

- Bukiet sałat / Marynowane buraki / Prażone pestki dyni / Kozi ser

- Mix sałat/ Wędzony kurczak/ Ananas/ Sos koktajlowy/ Warzywa

- Sałatka nicejska / Tuńczyk / Gotowane jajo / Sos jogurtowy
z koperkiem

- Sałatka grecka/ Ser feta / Oliwki

Bufet słodki (3 do wyboru)

- Sernik z bitą śmietaną

- Tiramisu

- Ciasto czekoladowe

- Ciasto jogurtowe z owocami

- Owoce

- Ptysie

- Kruche babeczki z owocami

- Tort



Zapraszamy do organizowania przyjęć komunijnych
w Park Hotelu!

W zależności od liczby zaproszonych Gości,
oferujemy do Państwa dyspozycji cztery sale:

- Salę Kominkową
- Salę Bankietową
- Oranżerię
- Restaurację

Każdemu spotkaniu towarzyszy wyjątkowa oprawa
oraz doskonała obsługa,
a także wyśmienite potrawy przygotowane dla Państwa
przez naszego Szefa Kuchni.

Organizacja przyjęć komunijnych

tel. 91 434 00 50

e-mail: restauracja@parkhotel.szczecin.pl

Wojciech Kulik - kierownik restauracji - kom. 697 692 058
Sebastian Czepuńkowski - dyrektor handlowy - kom. 693 720 154