



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

kierownicy restauracji: Dariusz Balicki, Damian Goławski
tel. 91 434 00 50, e-mail: restauracja@parkhotel.szczecin.pl

... Propozycje menu dla dorosłych i dla dzieci ...



W cenie 130 PLN/os. bez napojów

Przystawka (1 do wyboru)

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

Zupa (1 do wyboru)

*Rosół drobiowy z koldunami 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 kielbasą*

Danie główne (1 do wyboru)

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

Deser

Tort

W cenie 180 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
Połudwiczka 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 połędwiczka 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 łososiowego 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 łososiową
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

Krucze babeczki z owocami

Tort



...: Propozycja menu dla dzieci ...:

W cenie 60 PLN/os. bez napojów

Zupa (1 do wyboru)

Krem pomidorowy z łyżką śmietany

Rosół z domowym makaronem

Danie główne (1 do wyboru)

Panierowane fileciki z kurczaka podane z frytkami i ketchupem oraz mizerią

Spaghetti z sosem pomidorowym

Deser

Lody



...: 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.