



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJE MENU – W CENIE 170 PLN/OS

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

OFERTA OBEJMUJE:

Serwowany 4-daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser, napoje)
dla minimum 15 osób

PRZYSTAWKI:

- ✓ Terrina z koziego sera i pieczonych buraków, rukola, prażone pistacje, krem balsamiczny z malin, grissini
- ✓ Chrupiące rożki z ciasta filo z łososiem, kompozycją sałat i sosem bazyliowym.
- ✓ Filet z kurczaka marynowany w ziołach i occie balsamicznym, piklowane kurki, rukola, pomidory concasse, sos vinaigrette
- ✓ Plastry pieczonej piersi z kaczki na sałacie, puree z jabłek i tymianku, żel z żurawiny
- ✓ Mini sałatka cezar, grillowana pierś z kurczaka, boczek, pomidory , parmezan, grzanka, sos cezar

ZUPY:

- ✓ Aksamitna zupa z borowików zapiekana w cieście francuskim
- ✓ Bulion drobiowy z makaronem i warzywami, natka pietruszki
- ✓ Krem z palonego kalafiora, kwaśna śmietana, oliwa z pomarańczy, kruszona pistacja
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów i papryki, mozzarella, pesto z bazyli
- ✓ Krem z marchwi i curry, nachosy, salsa z pomidorów i pietruszki

DANIA GŁÓWNE:

- ✓ Grillowany schab wieprzowy z kością, duszona kapusta, pieczony ziemniak z kwaśną śmietaną, sos maderowy
- ✓ Polędwiczka wieprzowa marynowana w musztardzie francuskiej, gratin z ziemniaków, glazurowana marchewka z miodem, sos dymny z whisky
- ✓ Pierś z kurczaka z kostką, puree z ziemniaków i sera pleśniowego, brukselka z pieczonym burakiem, sos z białego wina
- ✓ Pieczona polędwica z dorsza marynowana w limonce i mięcie, kruszonka z migdałów, czarna soczewica ze szpinakiem, kalafior romanesco, sos maślan
- ✓ Duet mięs pieczonych, pierś z indyka i karczek wieprzowy, ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek

DESERY:

- ✓ Tiramisu z miętą
- ✓ Parfait waniliowe z pistacjami, puree z truskawek, cygaretką czekoladową
- ✓ Lody waniliowe z gorącymi wiśniami
- ✓ Szarlotka na ciepło, bita śmietana, lody słony karmel
- ✓ Mus czekoladowy, kruszona beza z orzechami włoskimi, żel z wiśni



NAPOJE - bez ograniczeń:

- ✓ Kawa z ekspresu, herbata
- ✓ Woda mineralna niegazowana
- ✓ Soki owocowe

MENU WEGATARIAŃSKIE

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKI:

- ✓ Terrina z koziego sera i pieczonych buraków, rukola, prażone pistacje, krem balsamiczny z malin, grissini
- ✓ Naleśnik muślinowy ze szpinakiem/ sos pleśniowy/pomidory cherry/ natka pietruszki
- ✓ Duszone buraki z octem balsamicznym i miodem/botwinka/rzodkiewka/orzech włoski

ZUPY:

- ✓ Aksamitna zupa z borowików zapiekana w cieście francuskim
- ✓ Krem z palonego kalafiora, kwaśna śmietana, oliwa z pomarańczy, kruszona pistacja
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów i papryki, mozzarella, pesto z bazyli
- ✓ Krem z marchwi i curry, nachosy, salsa z pomidorów i pietruszki

DANIA GŁÓWNE:

- ✓ Falafel z ciecierzycy z migdałami/grillowany pomidor/kasza pęczak/ warzywa
- ✓ Spaghetti chitarra/ pomidor koktajlowy/pestki pini/rucola/ pesto bazyliowe
- ✓ Canneloni ze szpinakiem/sos pomidorowy/parmezan/świeże zioła

DESERY:

- ✓ Tiramisu z miętą
- ✓ Parfait waniliowe z pistacjami, puree z truskawek, cygaretką czekoladową
- ✓ Lody waniliowe z gorącymi wiśniami
- ✓ Szarlotka na ciepło, bita śmietana, lody słony karmel
- ✓ Mus czekoladowy, kruszona beza z orzechami włoskimi, żel z wiśni

MENU DLA DZIECI (od 4 - 10 lat)

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRZYSTAWKA

- ✓ Mini tortilla z kurczakiem
- ✓ Pierogi pieczone z warzywami i mozzarełą

ZUPY :

- ✓ Consomme drobiowe z makaronem i marchewką julienne
- ✓ Krem pomidorowy z grzankami lub makaronem

DANIA GŁÓWNE:

- ✓ Panierowane paluszki kurczaka z frytkami i mizerią
- ✓ Kotleciki wieprzowe w sosie pieczarkowym z ziemniakami puree i surówką z marchewki



DESERY:

- ✓ Naleśniki z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Wybór lodów z owocami i bitą śmietaną

PROPOZYCJE DODATKOWYCH DAŃ I PRZEKĄSEK

PRZEKĄSKI ZIMNE- propozycja I – w cenie 65 pln/os:

- ✓ Półmiski wędlin i serów
- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Pasztety
- ✓ Śledzie
- ✓ Tymbaliki
- ✓ Warzywa świeże i konserwowe
- ✓ Sos tatarski i chrzanowy
- ✓ Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI ZIMNE- propozycja II – w cenie 70 pln/os:

- ✓ Pierś z indyka w sosie tuńczykowym
- ✓ Pieczony schab nadziewany morelami
- ✓ Pieczony pasztet drobiowy z marmoladą z czerwonej cebuli
- ✓ Plastry sera mozzarella z pomidorami i sosem pesto
- ✓ Sałata rzymska z żurawiną, orzechami i serem pleśniowym
- ✓ Sałata brokułowa z fetą i pestkami dyni
- ✓ Roladki z kurczaka ze szpinakiem, serem brie i orzechami
- ✓ Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI ZIMNE – propozycja III – w cenie 75 pln /os:

- ✓ Mięsa pieczone z sosami: chrzanowy, tatarski, cumberland
- ✓ Paski kurczaka marynowane w kolendrze i sosie słodko- kwaśnym podane na melonie
- ✓ Deska serów z owocami
- ✓ Śledź z koprem włoskim i sosem chilli
- ✓ Płatki łosia bałtyckiego z paprykową ricottą
- ✓ Sałatka z kurczakiem i ananasem
- ✓ Chrupiące sałaty z warzywami podane z trzema rodzajami dressingów: francuskim, balsamicznym, vinaigrette
- ✓ Antipasti (grillowany bakłażan, cukinia, papryka, cebulki w balsamico, zielone oliwki)
- ✓ Pieczywo, masło



PRZEKĄSKI GORĄCE - w cenie 40 pln /os:

- ✓ Ragout wieprzowe z grzybami
- ✓ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- ✓ Tradycyjny żurek z białą kiełbasą i jajkiem

BUFET OWOCOWO – SŁODKI - w cenie 55 pln /os:

- ✓ Owoce sezonowe w całości
- ✓ Selekcja ciast bankietowych i deserów

INNE DODATKOWE NAPOJE:

- ✓ Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 12 zł / butelka 0,2 l
- ✓ Piwo lane Tyskie – 14 zł / 0,5 litra
- ✓ Inne piwa butelkowe – 14 zł / butelka
- ✓ Wódka Żubrówka Biała 0,5 l – 55 zł / butelka
- ✓ Wódka Żubrówka Czarna 0,5l – 65 zł / butelka
- ✓ Wino domu 0,75 l (półwytrawne) białe / czerwone – 55 zł /butelkę

Podane ceny są cenami brutto.

INFORMACJE DODATKOWE:

- ✓ Świeża dekoracja kwiatowa oraz świece w cenie menu.
- ✓ Parking hotelowy w miarę dostępności - 3 miejsca – bezpłatnie.
- ✓ Nie pobieramy dodatkowych opłat za wynajem sali.
- ✓ Dzieci do lat 2 bezpłatnie.
- ✓ Dzieci w wieku do 10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu dla dorosłych.
- ✓ W przypadku alergii na niektóre produkty Szef Kuchni przygotuje dania na specjalne zamówienie.
- ✓ Każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.
- ✓ W przypadku dostarczenia tortu we własnym zakresie, prosimy o przedstawienie paragonu zakupu.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł. Zadatek jest odliczany od końcowego rachunku w dniu imprezy.

