



KONFERENCJE & SPA  
**HOTEL SENATOR** ★★★★★  
STARACHOWICE

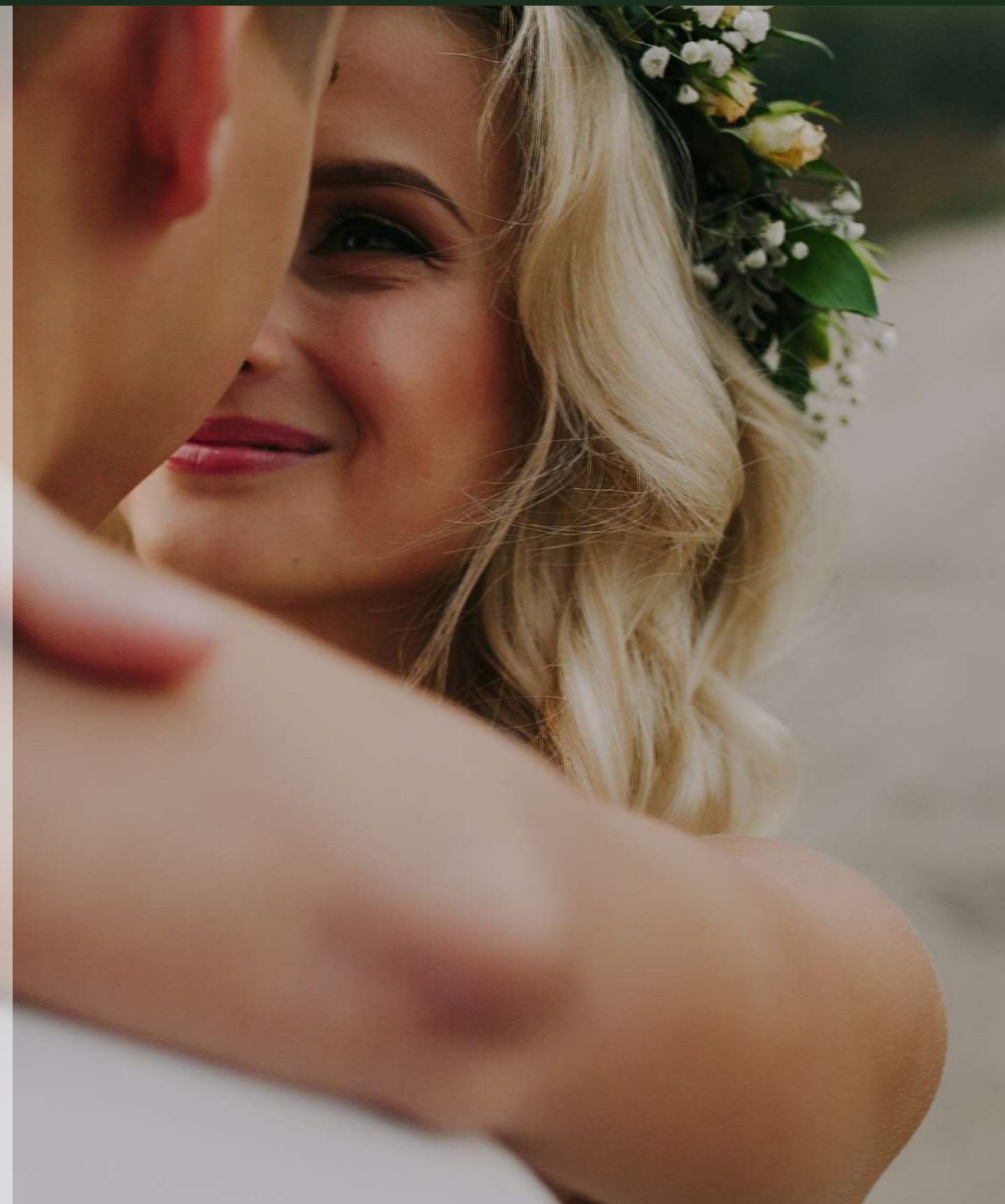
*Zaufaj nam, a my spełnimy Twoje marzenia*

---

 Starachowice, ul. Bankowa 7

 [gastromia@h-s.pl](mailto:gastromia@h-s.pl)

 503 644 367



# Menu 1

## Dania główne:

- I. Chłopski rosół z makaronem
- II. Pieczeń po myśliwsku  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Bukiet surówek korzennych
- III. Roladki drobiowe faszerowane (szpinak i pieczarka/ ser i szynka/ser i papryka)  
Talarki opiekane  
Surówka z kapusty pekińskiej
- IV. Udko z kurczaka z pieczarkami z rusztu podane na półmisku
- V. Barszcz czerwony z krokietem

## Przystawki bez limitu:

- Półmisek mieszany tradycyjnych wędlin i mięs pieczonych
- Mozzarella z pomidorami
- Rolmopsy śledziowe po kaszubsku na krążkach chlebowych
- Jaja w sosie tatarskim podane na Miksie sałat
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem
- Sałatka amerykańska (penne, salami, oliwa z oliwek)
- Ryba po grecku
- Rulony szynkowe nadziewane musem jajecznym i pieczarkami
- Ślimaczki z ciasta francuskiego
- Pieczywo mieszane

## Napoje, ciasta i owoce bez limitu:

- Owoce sezonowe
- Różnorodne ciasta
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje firmy Coca - Cola w butelkach 0,5l PET
- Soki wieloowocowe – podane w dzbankach

*Cena: 290 zł / osoba*

*Opcja z tortem: 310 zł / osoba*

## Menu 2

### Dania główne:

- I. Zupa Senatorska
- II. Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Bukiet surówek korzennych
- III. Złocisty kotlet devolay  
Ziemniaki opiekane  
Surówka z białej kapusty
- IV. Zupa gulaszowa lub flaki
- V. Strogonoff na kluskach śląskich z ogórkiem małosolnym
- VI. Barszcz czerwony z pasztecikiem

### Przystawki bez limitu:

- Półmisek pięciu mięs pieczonych
- Lordowski przekładaniec
- Śledź w trzech smakach
- Jaja faszerowane pieczarkami w sosie tatarskim podane na miksie sałat
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem
- Sałatka wiosenna
- Ryba po safardyjsku
- Naleśniki faszerowane twarożkiem i warzywami
- Ślimaczki z ciasta francuskiego
- Pieczywo mieszane

### Napoje, ciasta i owoce bez limitu:

- Owoce sezonowe
- Różnorodne ciasta
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje firmy Coca - Cola w butelkach 0,5l PET
- Soki wieloowocowe – podane w dzbankach

*Cena: 320 zł / osoba*

*Opcja z tortem: 340 zł / osoba*

## Menu 3

### Dania główne:

- I. Zupa Senatorska
- II. Roladki wołowe po wiedeńsku (ogórek, papryka, ser) w sosie własnym  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Zestaw surówek korzennych
- III. Szaszłyk generalski  
Ziemniaki opiekane  
Miks sałat z winegretem
- IV. Gyros z sosem tzatziki  
Ryż jaśminowy  
Surówka z kapusty pekińskiej
- V. Fileciki z dorsza  
Ziemniaczane puree tradycyjne (ze śmietaną i masłem)  
Bukiet warzyw gotowanych
- VI. Barszcz czerwony z pierogami w okrasie

### Przystawki bez limitu:

- Półmisek pieczonych różności
- Schab po warszawsku
- Rolmopsy śledziowe dekorowane kawiolem podane na krążkach chlebowych
- Jaja po szkocku w sosie tatarskim podane na miksie sałat
- Sałatka grecka ze świeżymi warzywami serem feta i oliwą z oliwek
- Sałatka brokułowi z pieczonym mięsem
- Sałatka szefa
- Roladki z łososia faszerowane serkiem almette
- Rulony z grillowanej cukinii z serem feta i pomidorami
- Ślimaczki z ciasta francuskiego
- Pieczywo mieszane

### Napoje, ciasta i owoce bez limitu:

- Owoce sezonowe
- Różnorodne ciasta
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje firmy Coca - Cola w butelkach 0,5l PET
- Soki wieloowocowe – podane w dzbankach

*Cena: 350 zł / osoba*

*Opcja z tortem: 370 zł / osoba*



## Menu dla Dzieci

### Dania główne:

- I. Chłopski rosół z makaronem
- II. Nuggetsy drobiowe  
Frytki  
Surówka z jabłka i marchwi

### Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

- III. Kopytka podsmażane na masełku lub Pizza
- IV. Barszcz czerwony z uszkami

### Przystawki bez limitu:

- Mini naleśniczki z kremem czekoladowym i dżemem
- Racuszki z jabłkiem posypane cukrem pudrem
- Pizzerinki z ciasta francuskiego
- Koreczki owocowe
- Chipsy
- Paluszki
- Cukierki

### Napoje, ciasta i owoce bez limitu:

- Owoce sezonowe
- Różnorodne ciasta
- Herbata, woda mineralna
- Napoje firmy Coca - Cola w butelkach 0,5l PET
- Soki wieloowocowe – podane w dzbankach

*Cena: 179 zł/osoba*



## *Poprawiny*

### **Dania główne- Opcja 1 - Cena 135 zł / osoba**

- I. Flaki
- II. Kotlet devolay podany z ziemniaczanym puree oraz surówką

### **Dania główne- Opcja 2 - Cena 165 zł / osoba**

- I. Kwaśnica
- II. Tradycyjny kotlet schabowy podany z ziemniaczanym puree i kapustą zasmażaną

#### **Kolacja:**

- III. Zraz wołowy w sosie własnym podany z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło

### **Dania główne- Opcja 3 - Cena 180 zł / osoba**

- I. Żurek
- II. Grill

Kiełbasa, kaszanka, karczek, mięso z kurczaka, pieczona ryba, szaszłyk warzywny, warzywa do własnej kompozycji sałatki, pieczone ziemniaki, wybór sosów, pieczywo

**Przystawki we wszystkich opcjach - w takiej samej formie jak na weselu**

**Napoje, ciasta i owoce bez limitu:**

- **Owoce sezonowe**
- **Różnorodne ciasta**
- **Kawa, herbata, woda mineralna**
- **Napoje firmy Coca - Cola w butelkach 0,5l PET**
- **Soki wielowocowe - podane w dzbankach**

## *Wesele All Inclusive*

**Chcesz uniknąć stresu oraz zaoszczędzić swój cenny czas ?**

**Wybierając naszą ofertę nie będziecie musieli tracić swojego czasu na analizowanie i szacowanie zużycia alkoholu na twoim przyjęciu. My zrobimy to za Ciebie !!**

Opcja All Inclusive obejmuje zapewnienie alkoholu:

- wódka :
- wino:
- piwo:

*Dopłata za opcję All Inclusive : + 70 zł / osoba*

*Hotel Senator gwarantuje w dniu wesela jeden z poniższych „Prezentów” zgodnie z podaną przez Organizatora ostateczną ilością osób.*

- Otrzymanie danego „Prezentu” determinuje ilość osób, którą ostatecznie zamawia Organizator przyjęcia.
- „Prezent” po zakończonym przyjęciu weselnym zostaną do dyspozycji Hotelu.

**Powyżej 120 osób:** stół koktajlowy wraz z dekoracją i obsługą

**Powyżej 150 osób:** fontanna czekolady, stół koktajlowy wraz z dekoracją i obsługą

**Powyżej 180 osób:** stół wyrobów swojskich, fontanna czekolady, stół koktajlowy wraz z dekoracją i obsługą



## *Stół ze swojszczyzną Hotelu Senator:*

- Udziec z szynką
- Szynka wiejska
- Wędzona polędwica
- Kiełbasa swojska
- Kabanosy
- Kaszanka
- Pasztetowa
- Salceson
- Boczek wędzony
- Smalec w kamieniu
- Ogórki kiszane lub w sezonie małosolne w gliniaku
- Chleb wiejski

*Cena za osobę:*

- wesele 30 zł
- wesele z poprawinami 42 zł

## *Drink Bar Standard :*

*- Profesjonalny Bar -*

**Szkló, serwetki, słomki, wyposażenie baru, lód w kostkach, lód kruszony**

**Softy** napoje gazowane, soki, woda

**Syropy barmańskie**

**Owoce, warzywa i dekoracje** niezbędne do przygotowania koktajli

**Podczas imprezy barmani również przygotowują drinki bezalkoholowe**

Pakiet nielimitowanych alkoholi (Rum, Gin, Tequila, Aperol, Prosecco, Angostura, likiery)

**Koszt uzależniony od liczby osób:**

- do 100 osób - 3 300 zł
- do 120 osób - 3 600 zł
- do 160 osób - 4 300 zł
- do 200 osób - 5 000 zł

*Wódka po stronie Klienta*

## *Drink Bar Standard :*

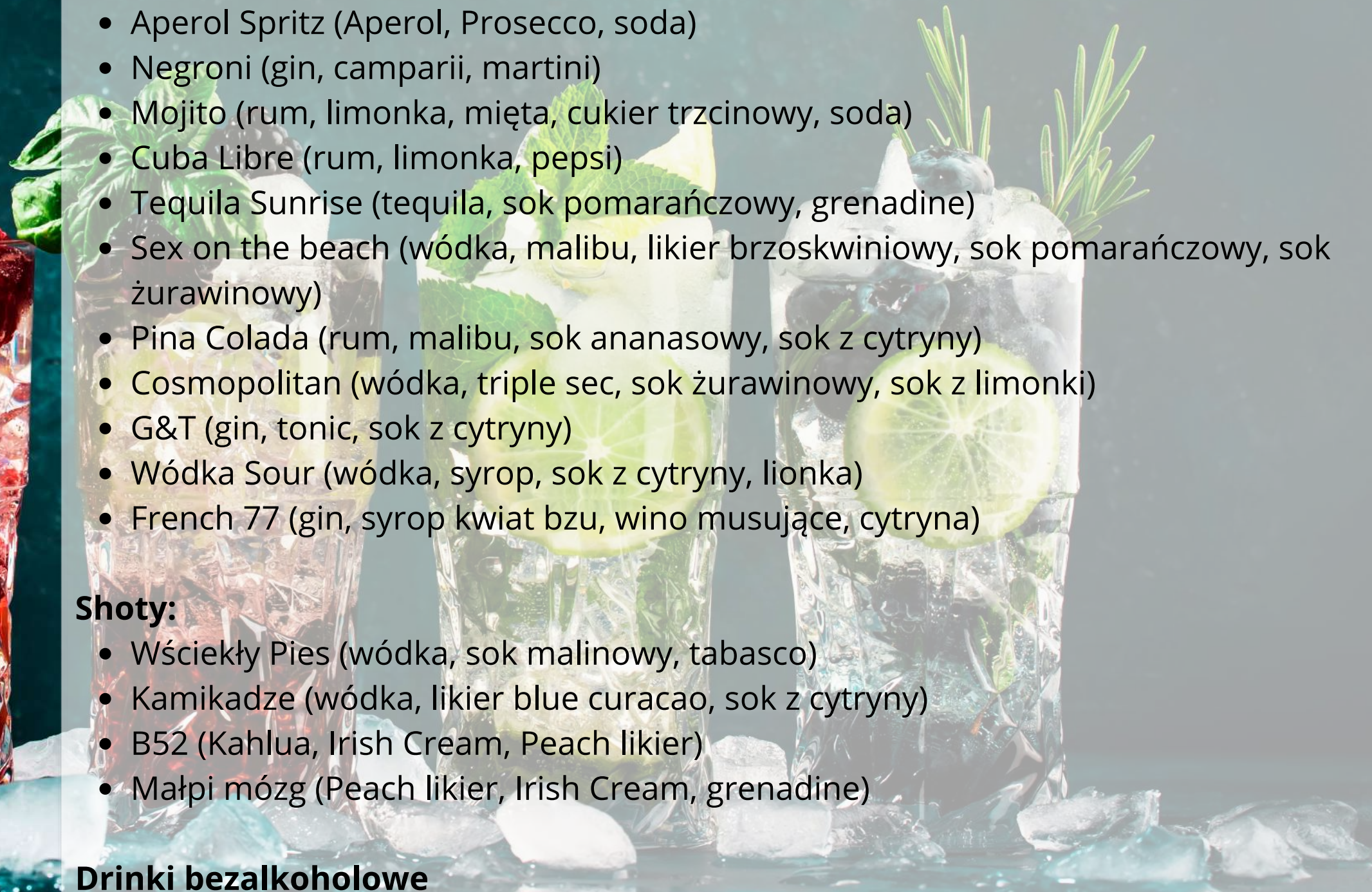
### **Standardowa karta klasycznych drinków:**

- Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)
- Negroni (gin, camparii, martini)
- Mojito (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda)
- Cuba Libre (rum, limonka, pepsi)
- Tequila Sunrise (tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
- Sex on the beach (wódka, malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- Pina Colada (rum, malibu, sok ananasowy, sok z cytryny)
- Cosmopolitan (wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki)
- G&T (gin, tonic, sok z cytryny)
- Wódka Sour (wódka, syrop, sok z cytryny, lionka)
- French 77 (gin, syrop kwiat bzu, wino musujące, cytryna)

### **Shoty:**

- Wściekły Pies (wódka, sok malinowy, tabasco)
- Kamikadze (wódka, likier blue curacao, sok z cytryny)
- B52 (Kahlua, Irish Cream, Peach likier)
- Małpi mózg (Peach likier, Irish Cream, grenadine)

### **Drinki bezalkoholowe**



## *Drink Bar Premium :*

*- Profesjonalny Bar -*

**Szkló, serwetki, słomki, wyposażenie baru, lód w kostkach, lód kruszony**

**Softy** napoje gazowane, soki, woda

**Syropy barmańskie**

**Owoce, warzywa i dekoracje** niezbędne do przygotowania koktajli

**Podczas imprezy barmani również przygotowują drinki bezalkoholowe**

Pakiet nielimitowanych alkoholi (Rum, Gin, Tequila, Aperol, Prosecco, Angostura, likiery)

**Koszt uzależniony od liczby osób:**

- do 100 osób - 4 500 zł
- do 120 osób - 4 900 zł
- do 160 osób - 5 700 zł

*Wódka po stronie Klienta*

# *Drink Bar Premium :*

## **Standardowa karta klasycznych drinków:**

- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, soda)
- **Mojito** (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda)
- **Cuba Libre** (rum, limonka, pepsi)
- **Tequila Sunrise** (tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
- **Sex on the beach** (wódka, malibu, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- **Pina Colada** (rum, malibu, sok ananasowy, sok z cytryny)
- **Citron Colada** (gin, sok ananasowy, sok z cytryny)
- **Cosmopolitan** (wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki)
- **G&T** (gin, tonic, sok z cytryny)
- **French 77** (gin, syrop kwiat bzu, wino musujące, cytryna)
- **Whisky & Cola**
- **Whisky Sour** (whisky, syrop, sok z cytryny)
- **Negroni** (gin, camparii, martini)
- **Old Fashioned** (whisky, syrop cukrowy, angostura)
- **Manhattan** (whisky, martini, angostura)

## **Shoty:**

- **Wściekły Pies** (wódka, sok malinowy, tabasco)
- **Kamikadze** (wódka, likier blue curacao, sok z cytryny)
- **B52** (Kahlua, Irish Cream, Peach likier)
- **Małpi mózg** (Peach likier, Irish Cream, grenadine)

## **Drinki bezalkoholowe**

