HOTEL SENATOR

KONFERENCJE & SPA

★★★

STARACHOWICE

Przyjęcie wigilijne

Starachowice, ul. Bankowa 7

gastronomia@h-s.pl

698 624 686 / 505 456 601

Propozycja 1

Dania gorące:

- Barszcz czerwony z uszkami z suszonych grzybów
- Karp w dzwonkach smażony saute, chrzan, pieczone ćwiartki ziemniaków w korzennych przyprawach, kiszona kapusta do chrupania

lub

- Barszcz biały z kaszą i grzybami
- Morszczuk z warzywami pieczonymi, maślane puree z pudrem orzechowym, surówka ze startego selera z rodzynkami

Przystawki:

- Ryba po grecku
- Śledź tradycyjny w oleju
- Karp w galarecie
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka pieczarkowa z porem
- Sałatka z winogronem i orzechami włoskimi
- Naleśniki z serkiem i warzywami
- Jajka faszerowane pieczarkami
- Pieczywo
- Opłatek

- Ciasto: szarlotka, serniki, strucla
- Kompot z suszu, woda, kawa, herbata

Informacje dodatkowe:
Czas trwania – 4 godziny
Przystawki bez uzupełniania
Świąteczny wystrój sali
Kolędy i świąteczna muzyka w tle

115 zł netto / osoba

Propozycja 2

Dania gorące:

- Zupa rybna z pulpetami i warzywami
- Rolada z karpia w sosie rakowym, Gratin ziemniaczany, surówka z białej kapusty, młode warzywa

lub

- Zupa borowikowa z kurczakiem i palonymi migdałami
- Łosoś z grilla, placuszki z kaszy i cukinii, sos pieczarkowy, surówka z kapusty czerwonej
- Pierogi z grzybami z cebulka podsmażona na oleju rzepakowym

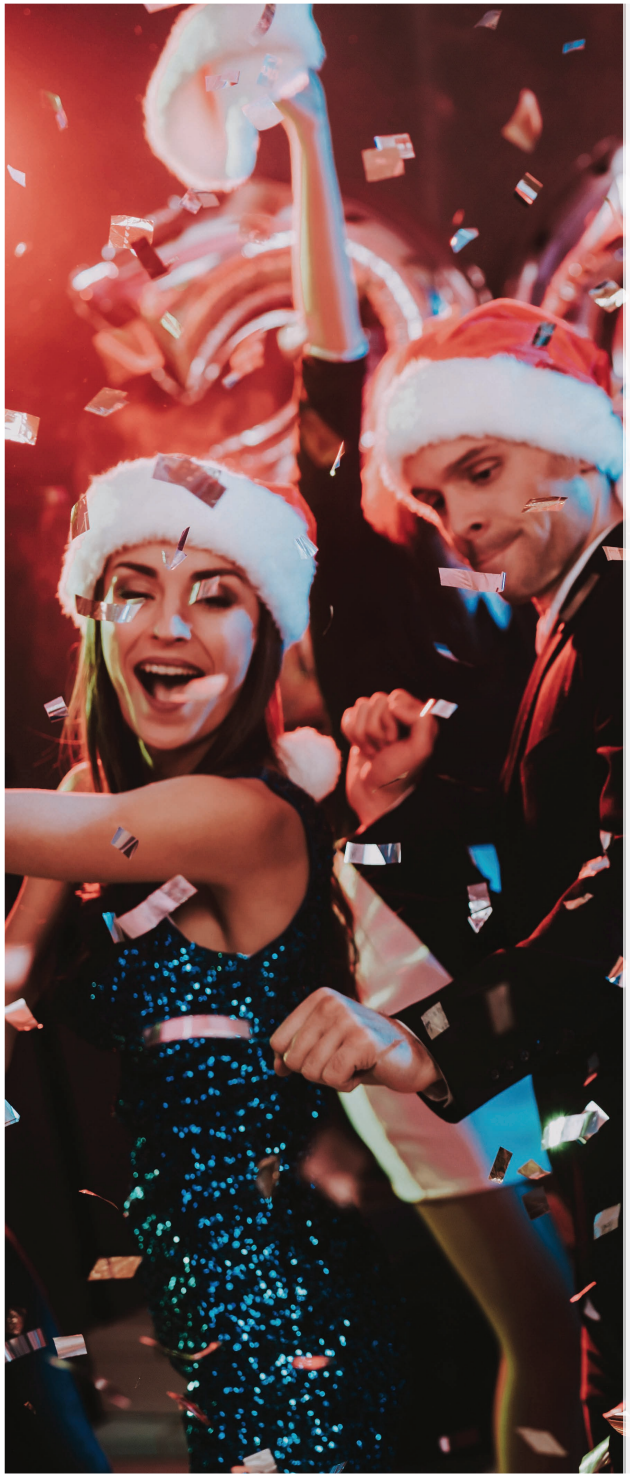
Przystawki bez limitu:

- Dorsz panierowany w zalewie octowej
- Śledzie w dwóch smakach
- Faworki z karpia z chrzanem
- Tortilla ze szpinakiem, tuńczykiem, serkiem
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka litewska, dorsz filet, ziemniaki, ogórek kiszony, majonez, chrzan
- Szczupak w galarecie z warzywami
- Jajka faszerowane pieczarkami pod sosem tatarskim
- Pieczywo
- Opłatek

- Ciasto: szarlotka, serniki, strucla
- Kompot z suszu, woda, kawa, herbata

Informacje dodatkowe:
Czas trwania – 6 godzin
Ostatnie uzupełnienie półmisków na 1 godzinę przed zakończeniem przyjęcia
Świąteczny wystrój sali
Kolędy i świąteczna muzyka w tle

150 zł netto / osoba



Propozycja 3

Dania gorące:

- Barszcz czerwony z kaszą gryczaną i pieczarkami
- Rolada z karpia z sosem rakowym, kopytka buraczano – chrzanowe, kapusta kiszona

lub

- Zupa borowikowa z uszkami grzybowymi
- Sandacz smażony, sos koperkowy, maślane puree, brokuła, marchewka.
- Pierogi z grzybami z cebulka podsmażona na oleju rzepakowym
- Bigos staropolski po myśliwsku podawany w chlebku

Przystawki bez limitu:

- Wędzona makrela, wędzony pstrą
- Ryba po grecku
- Śledź tradycyjny w 3 smakach w oleju, po węgierski i po japońsku
- Karp w galarecie
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka pieczarkowa z porem
- Sałatka z winogronem i orzechami włoskimi
- Naleśniki z serkiem i warzywami
- Jajka faszerowane pieczarkami
- Pieczywo
- Opłatek

Propozycja 3

- Ciasto: szarlotka, serniki, strucla
- Kompot z suszu, woda, kawa, herbata

Informacje dodatkowe:
Czas trwania – 6 godzin
Ostatnie uzupełnienie półmisków na 1 godzinę przed zakończeniem przyjęcia
Świąteczny wystrój sali
Kolędy i świąteczna muzyka w tle

180 zł netto / osoba

Zapraszamy
Hotel Senator