

KONFERENCJE & SPA
HOTEL SENATOR
STARACHOWICE

Przeżyj z nami ten dzień...

🏠 Starachowice, ul. Bankowa 7

✉️ gastronomia@h-s.pl

☎️ 698 624 686, 505 456 601



www.h-s.pl

Menu 1

Powitalny obiad – podany na półmiskach:

- I Rosół z trzech mięs z makaronem
- II Półmisek mięs:
Delikatna pieczeń karkowa w aksamitnym sosie własnym
Złocisty antrykot z kurczaka

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami prowansalskim

Surówki:

- Mieszane sałaty ze świeżymi warzywami i sosem ziołowym
- Surówka z kapusty pekińskiej z nowalijkami i sosem jogurtowo-majonezowym

III Deser:

- Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi i owocami

Przystawki bez limitu:

- Patera mięs pieczonych (karczek, schab czysty, schab faszerowany owocami, boczek)
- Śledź w 2 smakach marynowany w korzennych przyprawach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wiosenna sałatka z kurczakiem
- Pasztet z galaretką żurawinową
- Jajka faszerowane pieczarkowe pod aksamitnym sosem tatarskim
- Pieczywo mieszane

Owoce sezonowe

Różnorodne ciasta

Kawa, herbata, woda mineralna bez limitu

Soki wieloowocowe – podane w dzbankach (jabłko, pomarańcza) bez limitu

Cena 205 zł / osoba



Menu 2

Powitalny obiad – podany na półmiskach:

- I Rosół z trzech mięs z makaronem
- II Półmisek mięs:
 - Złocisty kotlet Devolay
 - Delikatna pieczeń karkowa w aksamitnym sosie własnym
 - Rolada z indyka faszerowana mięsem wieprzowym i pieczarkami

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami prowansalskim

Surówki:

- Mieszane sałaty ze świeżymi warzywami i sosem ziołowym
- Surówka z kapusty pekińskiej z nowalijkami i sosem jogurtowo-majonezowym

III Deser:

- Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi i owocami

Kolacja:

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Przystawki bez limitu:

- Patera mięs (karczek, schab czysty, schab po warszawsku, roladki boczkowe ze śliwką, szparagi w szynce)
- Delikatny schab wieprzowy faszerowany owocami / filet drobiowy/ galareta
- Śledź w 2 smakach marynowany w korzennych przyprawach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wiosenna sałatka z kurczakiem
- Pasztet z galaretką żurawinową
- Jajka faszerowane pieczarkowe pod aksamitnym sosem tatarskim
- Pieczyno mieszane

Owoce sezonowe

Różnorodne ciasta

Soki wieloowocowe – podane w dzbankach bez limitu

Kawa, herbata, woda mineralna bez limitu

Cena 230 zł / osoba

Menu 3

Powitalny obiad – podany na półmiskach:

- I Rosół z trzech mięs z makaronem
- II Półmisek mięs:
Rolada z indyka faszerowana mięsem wieprzowym i pieczarkami
Delikatna pieczeń karkowa w aksamitnym sosie własnym
Doskonała polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami prowansalskim

Surówki:

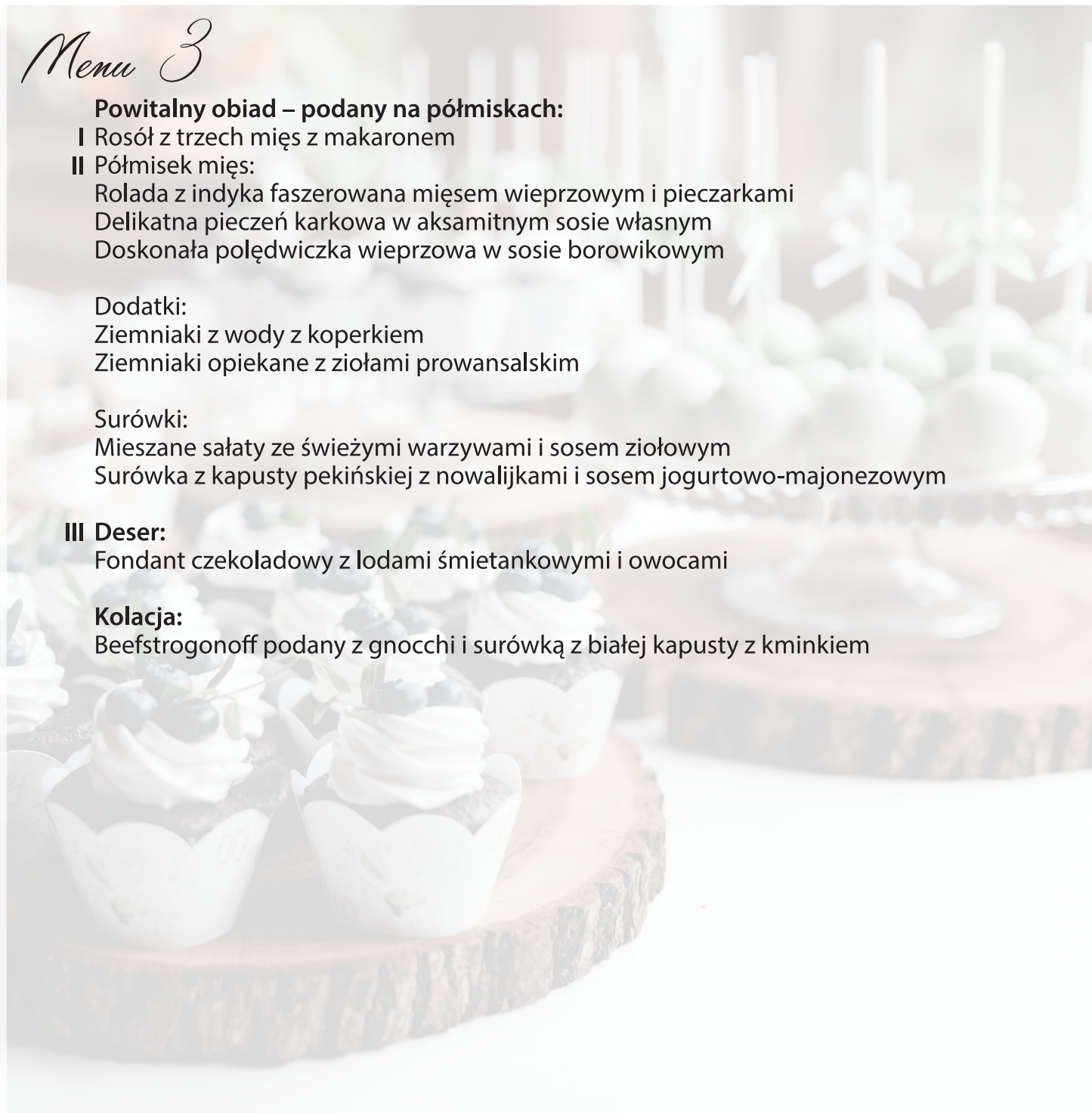
- Mieszane sałaty ze świeżymi warzywami i sosem ziołowym
- Surówka z kapusty pekińskiej z nowalijkami i sosem jogurtowo-majonezowym

III Deser:

- Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi i owocami

Kolacja:

- Beefstrogonoff podany z gnocchi i surówką z białej kapusty z kminkiem



Menu 3

Przystawki bez limitu:

Patera mięs (karczek, schab czysty, schab po warszawsku, roladki boczkowe ze śliwką, szparagi w szynce, nuggetsy)

Delikatny schab wieprzowy faszerowany owocami / filet drobiowy/ galareta

Roladki z łososia z musem kremowym z kaparami

Śledź w 2 smakach marynowany w korzennych przyprawach

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Wiosenna sałatka z kurczakiem

Pasztet z galaretką żurawinową

Jajka faszerowane (szynkowe, pieczarkowe) pod sosem tatarskim

Pieczyno mieszane

Owoce sezonowe

Różnorodne ciasta

Kawa, herbata, woda mineralna

Soki wieloowocowe – podane w dzbankach (jabłko, pomarańcza)

Tort śmietanowo - jogurtowy z owocami

Cena 270 zł / osoba

Propozycje dań wegańskich:

Krem z pomidorów z masłem orzechowym

Wegańskie kotlety z kalafiora / Wegański stek z selera / bukiet warzyw gotowanych z humusem

Strogonoff z boczniaków, ryż, surówka z kapusty kiszzonej

Krem kalafiorowy z falafelem



Menu dla dzieci 1

Danie główne:

Domowy rosół z makaronem bez pietruszki
Antrykot drobiowy
Frytki
Surówka z jabłka i marchwi

Deser:

Lody z owocami

Przystawki bez limitu:

Tartinki (małe, kolorowe kanapeczki)
Koreczki owocowe
Chipsy
Paluszki
Cukierki
Ciasta
Owoce

Napoje bez limitu:

Soki owocowe w dzbankach
Woda mineralna w dzbankach
Herbata

Cena 120 zł / osoba





Menu dla dzieci 2

Danie główne:

Domowy rosół z makaronem bez pietruszki
Antrykot drobiowy
Frytki
Surówka z jabłka i marchwi

Deser:

Gofry z bitą śmietaną i owocami

Przystawki bez limitu:

Tartinki (małe, kolorowe kanapeczki)
Koreczki owocowe
Racuszki z cukrem pudrem
Chipsy
Paluszki
Cukierki
Ciasta
Owoce

Kolacja:

Barszcyk czerwony z uszkami

Napoje bez limitu:

Soki owocowe w dzbankach
Woda mineralna w dzbankach
Herbata

Cena 145 zł / osoba



Menu dla dzieci 3

Danie główne:

Domowy rosół z makaronem bez pietruszki

Antrykot drobiowy

Frytki

Surówka z jabłka i marchwi

Deser:

Gofry z bitą śmietaną i owocami

Przystawki bez limitu:

Tartinki (małe, kolorowe kanapeczki)

Koreczki owocowe

Racuszki z cukrem pudrem

Kajmakowe przekładańce

Chipsy

Paluszki

Cukierki

Ciasta

Owoce

Kolacja:

Gnocchi z delikatnym sosem pomidorowo-ziołowym

Napoje bez limitu:

Soki owocowe w dzbankach

Woda mineralna w dzbankach

Herbata

Tort śmietanowo-jogurtowy z owocami

Cena 180 zł / osoba

Zamówienia dodatkowe:

Ciasta (100gr/osoba)	15 zł /osoba
Ciasta bez limitu	20 zł / osoba
Tort śmietanowy	25 zł / osoba
Tort marcepanowy	35 zł / osoba
Owoce	15 zł / osoba
Napoje gazowane firmy Coca – cola bez limitu	25 zł / osoba
Napoje gazowane rozliczane według zużycia	15 zł / 0,5l PET
Fontanna czekoladowa z dodatkami	650 zł

Dodatkowy serwis:

Korkowe basic (wódka, wino, piwo, bimbler)	12 zł /osoba
Korkowe premium (basic + wshisky, lód)	20 zł / osoba
Coolery w stołach	10 zł / osoba
Serwis tortu	10 zł / osoba
Serwis szampana organizatorów	10 zł / osoba
Wypożyczenie podtalerzy	3 zł / szt.
Wypożyczenie obrusu	75 zł / szt.
Możliwość wynajęcia fotobudki 360	-

Zapraszamy na spotkanie informacyjne

Hotel Senator

