

★★★★ Bania HOTEL

KULINARIA / BANKIETY / PRZYJĘCIA



MENU SERWOWANE

- PRZYSTAWKI-

- 31 zł** *Grillowany ser górski, pancetta, sos z żurawiny*
- 31 zł** *Grillowany ser górski, sos z czarnej porzeczki
i cebuli, moskole*
- 34 zł** *Matias, cebula, śmietana, jabłka, burak*
- 40 zł** *Tatar z pstrąga, szparagi, jajko przepiórcze*
- 37 zł** *Sałatka z wędzoną gęsią (rucola, cebula, ogórek,
pomidor, papryka, winegret musztardowy)*
- 37 zł** *Sałatka z kozim serem (mix sałat, pomidor,
ogórek, winegret bazyliowy)*



MENU SERWOWANE

- ZUPY -

- 20zł Rosół, kotłuny jagnięce, marchewka
- 19 zł Kwaśnica
- 19 zł Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki
- 19 zł Zupa borowikowa, kluski
- 22zł Barszcz czerwony, krokiet z mięsem
- 20 zł Barszcz czerwony, uszka z kapustą i grzybami
- 22zł Bulion warzywny, krewetki (pikantny)
- 20 zł Zupa sałatowa, pure ziemniaczane, skwarki, jajko
- 22 zł Krem z cukinii (dwukolorowy), groszek
ptysiowy, mały św. Jakuba
- 19 zł Krem pomidorowy, grzanki ziołowe
- 19 zł Krem grzybowy, grzanki maślane
- 19 zł Krem parmentier (porowo-ziemniaczany)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU SERWOWANE

- DANIA GŁÓWNE -

- 58 zł *Pieczony kurczak (baby), salsa warzywna, rosti ziemniaczane*
- 71 zł *Filet z kaczki (sous vide), pieczone figi, knedle z jabłkiem, sos calvados*
- 67 zł *Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, gotąbki (warzywa duszone, kasza bulgur)*
- 54 zł *Pieczone żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana, ziemniaki pure*
- 60 zł *Potrawka z królika, marchewka, pietruszka, seler, ziemniak, por, cebula, czosnek*
- 58 zł *Wolno pieczone żebro wołowe, pure bazyliowe, faszerowana papryka*
- 71 zł *Stek z polędwicy wołowej, szparagi, ziemniak pieczony, duszony por z zielonym pieprzem*
- 70 zł *Stek z antrykotu dojrzewającego, rucola, parmezan, frytki z moskoli, salsa pikantna*
- 51 zł *Pieczony pstrąg w folii (b.wino, bazylia, orzechy pini, cebula), risotto warzywne*
- 74 zł *Filet z okonia morskiego, szparagi, sałatka ziemniaczana, vongole*
- 72 zł *Filet z sandacza, makaron gryczany, sos szpinakowy*
- 62 zł *Filet z pstrąga (bakłażan, grzyby, cebula, czosnek), moskole, sos bryndzowy*
- 66 zł *Duszony karczek z dzika, bigos, pure ziemniaczane z cebulą, kiszony ogórek*
- 74 zł *Gicz jagnięca, warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, skorzonera), sos miętowy, hałuski, bryndza*
- 62 zł *Gulasz jagnięcy, Szpeckle, śmietana creme fraiche*

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU SERWOWANE

- DESERY -

- 23 zł *Panna cotta (czekolada - pomarańcz)*
- 24 zł *Brownie czekoladowe*
- 27 zł *Pavlova*
- 24 zł *Monoporcja czerwone owoce, trufła, kokos*
- 25 zł *Delicja czekoladowa, kukutka, orzech*
- 23 zł *Kolendrowe bavaresse*



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

ZIMNA PŁYTA

BUFET 63 ZŁ / OSOBA

*Półmisek wędlin, mięs pieczonych i wędzonych,
Półmisek serów żółtych i regionalnych,
Paszтет domowy, smalec swojski, ogórki kiszzone,
Bundz z pomidorem,
Pomidor, ogórek, papryka,
Pieczywo, masło, dipy, żurawina, chrzan*

BUFET 80 ZŁ / OSOBA

*Półmisek wędlin, mięs pieczonych i wędzonych,
Półmisek serów żółtych i regionalnych,
Paszтет domowy, smalec swojski, ogórki kiszzone,
Bundz z pomidorem,
Jeden rodzaj śledzi (w śmietanie lub w oleju)
Pomidor, ogórek, papryka,
Pieczywo, masło, dipy, żurawina, chrzan
Pikle, grzyby marynowane, oliwki
Sery pleśniowe
Sałatka z soczewicą,
Sałatka grecka*

BUFET 103 ZŁ / OSOBA

*Półmisek wędlin, mięs pieczonych i wędzonych,
Półmisek serów żółtych i regionalnych,
Paszтет domowy, smalec swojski, ogórki kiszzone,
Bundz z pomidorem,
Śledź w śmietanie,
Śledź w oleju,
Mix sałat, pomidor, ogórek, papryka,
Pieczywo, masło, dipy, żurawina, chrzan,
Pikle, grzyby marynowane, ser feta, oliwki,
Sery pleśniowe
Sałatka z soczewicą
Sałatka z krewetkami
Trzy rodzaje tatarów*

Podane ceny obowiązują przy min. 20 osobach. W przypadku mniejszych grup, menu wycenione zostanie indywidualnie. Zimna płyta uzupełniana jest jednorazowo. **PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO**



SERWIS KAWOWY

WARIANT I 20 min: 22 zł/os. opcja ciągłą: 45 zł/os.

kawa, herbata, woda, ciasta, ciasteczka własnego wypieku

WARIANT II 20 min: 25 zł/os. opcja ciągłą: 52 zł/os.

kawa, herbata, woda, ciasta, ciasteczka własnego wypieku, owoce

WARIANT III 20 min: 29 zł/os. opcja ciągłą: 55 zł/os.

kawa, herbata, woda, soki, ciasta, ciasteczka własnego wypieku, owoce

OPCJONALNE DODATKI:

kanapki lub tartinki (z owoców sezonowych) 10 zł

koktajle owocowe (z owoców sezonowych) 60 zł / 1l

Świeżo wyciskane soki

(grejpfrut, pomarańcza, cytryna) 60 zł / 1l

jogurty naturalne i owocowe (3 szt) 15 zł

SŁODKI STÓŁ

20 min: 22 zł/os. opcja ciągłą: 45 zł/os.

ciasta, ciasteczka własnego wypieku, owoce

PACZKI LUNCHOWE

45 zł/os.

3 bułki z wędliną i serwem żółtym, jabłko, batonik, banan
lub owoc cytrusowy, woda mineralna 0,5 l

NAPOJE DO POSIŁKÓW

18 zł/do 3 h (kawa, herbata)

30 zł/do 3 h (kawa, herbata, soki, softy)



MENU GRILLOWE

OGNISKO 46 zł / OSOBA

*kiełbasa, pieczywo, musztarda, ketchup
herbata, woda*

GRILL PODSTAWOWY 103 zł / OSOBA - pow. 30 osób.

*kiełbasa, kaszanka, boczek, karczek, ziemniaki pieczone
w folii.*

*pomidor, ogórek, ogórek kiszony, smalec, ser czosnkowy,
pieczywo, musztarda, ketchup, oliwa
herbata, woda*

DODATKOWO PŁATNE:

Oscypek, moskol, żurawina - 17 zł. os.

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej - 13 zł. os.

Szaszłyk drobiowy - 11 zł. os.

Pstrąg - 11 zł. os.

Łosoś - 13 zł. os.

Szaszłyk warzywny, lub warzywa grillowane - 11 zł. os

Stek z antrykotu (340 gr.) - 60 zł. szt.

Stek z polędwicy wołowej (180 gr.) 45 zł. szt.

Burger wołowy (250 gr.) 35 zł szt.

Kwaśnica - 17 zł. os.

Żurek - 17 zł. os.

Gulaszowa - 22 zł. os.

Strogonoff - 22 zł. os.

Sosy: cygański(pikantny), czosnkowy, tzatziki,

sałatka szwedzka - 10 zł. os.

Sałatka ziemniaczana, grecka, ryżowa, z pomidorów,

Coleślaw - 10 zł os.(w cenie dwa rodzaje do wyboru)



Podane ceny obowiązują przy min. 30 osobach. W przypadku mniejszych grup, menu wycenione zostanie indywidualnie. **PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO**

MENU BUFETOWE

103 ZŁ 1,5 H / 138 ZŁ 3H (MIN. 50 OSÓB)

Cena zawiera:

dwie zupy, dwa dania mięsne, jedno danie rybne,
jedno danie mączne, warzywa gotowane,
ciasta (trzy rodzaje), surówki, warzywa sezonowe, zimne
sosy, dipy, wodę

ZUPY:

Rosół z makaronem, Kwaśnica, Pomidorowa, Koperkowa,
Barszcz ukraiński, Jarzynowa, Krupnik, Grochowa,
Ogórkowa, Pieczarkowa

DANIA MIĘSNE:

Pieczony filet z kurczaka, sos serowy,
Kotlet de volay,
Filet z indyka, sos musztardowy,
Pieczone udka z kurczaka
Curry z indyka
Grillowany karczek, sos myśliwski
Żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana
Szpadki wieprzowe, leczo warzywne
Duszone policzki wołowe, sos warzywny
Gulasz wołowy

DANIA RYBNE:

Grillowany pstrąg z warzywami
Flet z dorsza, sos pomidorowo - warzywny
Flet z okonia nilowego w panko
Roladki z soli, sos koperkowy

MAKARONY(DANIA MĄCZNE)

Aglio olio
Arabiatta
Z brokułami
Knedle z mięsem lub ze śliwkami
Carbonara
Lasagne mięsna, sos pomidorowy

DODATKI:

Ziemniaki pure lub gotowane, frytki, kasza (gryczana,
Bulgur, pęczak, perłowa)
Kluski, kopytka, ryż, ziemniaki po polsku (cebula,
skwarki z boczku)
(Do wyboru trzy dodatki)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU BUFETOWE

138 ZŁ 1,5 H / 170 ZŁ 3,0 H (MIN. 50 OSÓB)

Cena zawiera:

dwie zupy, dwa dania mięsne, jedno danie rybne, jedno danie mączne, warzywa gotowane lub grillowane (jeden rodzaj do wyboru), desery: dwa rodzaje monoporcji (kokos, czekolada pralina orzechowa), babeczki z owocami, krem czekoladowy, surówki, warzywa sezonowe, zimne sosy, dipy, owoce filetowane (dwa rodzaje), woda

ZUPY:

Żurek, Kwaśnica, Zupa grzybowa, Krem grzybowy, Faki, Cebulowa, Minestrone, Botwinka z ziemniakami i jajkiem, Krem pomidorowy, Krem ziemniaczany, Krem parmentier

DANIA MIĘSNE:

Grillowany schab oscypek, sos żurawinowy
Duszony karczek wieprzowy, sos warzywny
Schab faszerowany (szynka, ser żółty, ogórek kiszony, pieczarki)

Duszone policzki wieprzowe, sos własny
Pieczone udka z kaczki, modra kapusta
Roladki z indyka, szparagi, sos z białego wina
Bitki wołowe, strogonoff, gulasz z dzika

DANIA RYBNE:

Pieczony halibut, fasolka szparagowa, sos cytrynowy
Filet z troci, sos z kopru włoskiego i wina
Grillowana ryba maśłana, sos serowy

MAKARONY (DANIA MĄCZNE)

Borowik, panchetta
Suszone pomidory, szpinak
Mix. pierogów
Naleśniki ze szpinakiem, Lasagne wegetariańska, z owocami morza

DODATKI:

ziemniaki pure lub gotowane, frytki, kasza (gryczana, bulgur, pęczak, perłowa), kluski, kopytka, ryż, ziemniaki po polsku (cebula, skwarki z boczku), rosti ziemniaczane, sajgoe, szpecle, zapiekanka warzywna, moskole.
(Do wyboru trzy dodatki)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU BUFETOWE

170 ZŁ 1,5 H/ 200 ZŁ. 3H (MIN.50 OSÓB)

Cena zawiera:

dwie zupy, dwa dania mięsne, jedno danie rybne, jedno danie mączne, warzywa gotowane lub grillowane (jeden rodzaj do wyboru), desery: trzy rodzaje monoporcji (pistacja, kokos, owocowa), trufle orzechowe i kokosowe, trzy rodzaje pralin, makaroniki, krem czekoladowy, tiramisu, surówki, warzywa sezonowe, zimne sosy, dipy, owoce filetowane(dwa rodzaje), wodę

ZUPY:

Kwaśnica, żurek, Krem z cukinii, Krem borowikowy, Barszcz czerwony z krokietem, Zupa borowikowa, Rosół z kołdunami jagnięcymi

DANIA MIĘSNE:

Polędwiczki wieprzowe, sos z boczniaków
Pieczony kurczak "baby", pikantna salsa warzywna
Grillowany filet z kaczki (sous vide), sos calvados
Potrawka z królika
Wolno duszone żebra wołowe, ragout warzywne
Kaczka pieczona, modra kapusta, jabłka z żurawiną
Polędwiczka cielęca, sos szpinakowo-grzybowy
Gulasz jagnięcy

DANIA RYBNE:

Strudel z łososiem, sos di jon
Filet z okonia morskiego, por duszony w białym winie
Filet z dorady, duszone warzywa w pomidorach

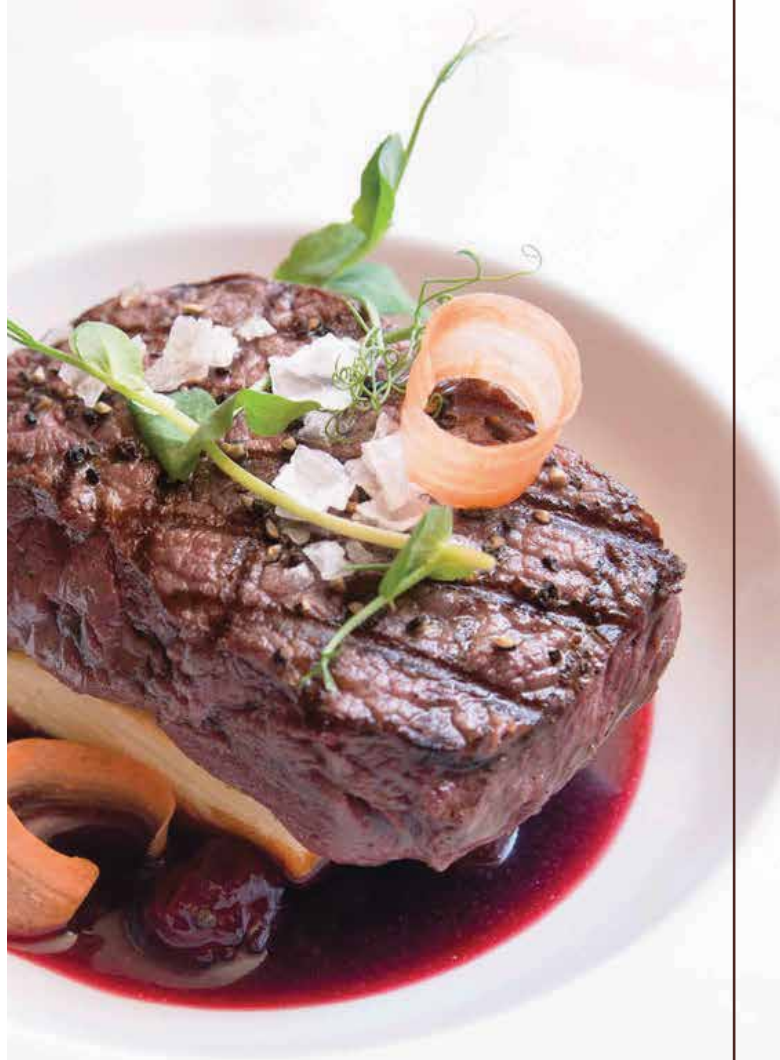
MAKARONY (DANIA MĄCZNE):

Duszone mule w białym winie, spaghetti z pesto bazyliowym
Suszone pomidory, oliwki, salsiccia, chilli, rucola
Pierogi z rydzami
Smażone pierogi z jagnięciną

DODATKI:

ziemniaki pure lub gotowane, frytki, kasza (gryczana, bulgur, pęczak, perłowa)
kluski, kopytka, ryż, ziemniaki po polsku (cebula, skwarki z boczku), rosti ziemniaczane
sajgonki warzywne, szpecle, zapiekanka warzywna, moskole
(Do wyboru trzy dodatki)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU BUFETOWE WEGETARIAŃSKIE

138 ZŁ. 1,5 H/ 170 ZŁ.3H (MIN.50 OSÓB)

Krem z cukinii

Minestrone

*Lasagne warzywna (twróg, szpinak, warzywa korzenio-
we, pieczarki), sos pomidorowy*

Bakłażan faszerowany ratatuille, ser feta, oliwki

Risotto z borowikami

*Pieczona papryka, pepitki zbożowe, szparagi, sos
warzywny*

Millefeuille warzywne, ser brie

Pierogi z rydzami

Sajgonki warzywne

Trzy rodzaje surówek, Sałatka z soczewicy, Guacamole,

Mix sałat, Warzywa sezonowe, dipy,

Owoce filetowane, humus, desery (trzy rodzaje)



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

KORYTO GÓRALSKIE

132 ZŁ. / OSOBA (MIN. 50 OSÓB)

*Pieczona szynka
Pieczony karczek
Udziec jagnięcy
Pieczony boczek
Schab z oscypkiem
Golonki
Udka z kurczaka
Kiełbasa
Kiszka góralська
Mix pierogów
Moskole
Ziemniaki pieczone
Warzywa
Kapusta zasmażana
Chrzan
Żurawina*

PODHALAŃSKIE RARYTASY

WYCENA INDYWIDUALNA

1900 zł pieczone prosie, faszerowane (20-30 osób)*

1750 zł pieczona szynka (10-12 kg)*

250 zł / 1kg łosoś cały, wędzony

* do dań podawane są dodatki:
ziemniaki, kapusta zasmażana, pierogi mix.

Podane ceny obowiązują przy min. 30 osobach. **PODANE CENY SĄ
CENAMI NETTO**





wyjątkowo górski hotel

Hotel Bania ** Thermal & Ski**

ul. Środkowa 181
34-405 Białka Tatrzańska
www.hotelbania.pl
email: repcja@hotelbania.pl

Specjaliści rezerwacji grupowej:

kom. +48 694 469 350	kom. +48 666 047 259	kom. +48 798 804 276
tel. +48 18 261 24 81	tel. +48 18 261 24 81	tel. +48 18 261 24 81

Dział rezerwacji grupowej / organizacja imprez email: grupy@hotelbania.pl

www.hotelbania.pl