



## MENU GRILLOWE

W CENIE MENU OPEN BAR: KAWA, WYBÓR HERBAT, WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

### MENU I

CENA 120 ZŁ/OSOBA

#### DANIA Z GRILLA:

DOMOWA KIELBASA  
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA NA OSTRO  
STEK Z KARKÓWKI  
WEGETARIAŃSKI SZASZŁYK WARZYWNY  
ZIEMNIAKI PIECZONE Z BOCZKIEM  
PODANE Z SERKIEM CZOSNKOWYM

#### STÓŁ SAŁATKOWY:

ŚWIEŻE WARZYWA  
WYBÓR SAŁAT  
SOS VINEGRETTE  
SOS MUSZTARDOWY  
SOS KOPERKOWO-JOGURTOWY  
OLIWA: CHILLI, ROZMARYNOWA,  
CZOSNKOWA  
KETCHUP  
MUSZTARDA  
SOS CZOSNKOWY

#### STÓŁ BIESIADNY:

WYBÓR PIECZYWA  
DOMOWY SMALEC WŁASNEJ ROBOTY  
OGÓREK MAŁOSOLNY

#### DANIE NA GORĄCO PODANE W RICHU:

ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM I KIELBASĄ

### MENU II

CENA 140 ZŁ/OSOBA

#### DANIA Z GRILLA:

STEK Z KARKÓWKI MARYNOWANY  
W CZERWONYM WINIE I ZIOŁACH  
GOLONKA SOWIOGÓRSKA W PIWIE  
SZASZŁYK WIEPRZOWY Z WARZYWAMI  
WEGETARIAŃSKIE KIELBASKI  
KOFTA Z WOŁOWINĄ I KASZĄ ORKISZOWĄ  
ZIEMNIAKI PIECZONE Z BOCZKIEM PODANE Z  
SERKIEM CZOSNKOWYM  
GRILLOWANE WARZYWA (CUKINIA, BAKŁAŻAN,  
PAPRYKA)

#### STÓŁ SAŁATKOWY:

ŚWIEŻE WARZYWA  
WYBÓR SAŁAT  
SOS VINEGRETTE  
SOS MUSZTARDOWY  
SOS KOPERKOWO-JOGURTOWY  
MARYNOWANY SER FETA  
OLIWA: CHILLI, ROZMARYNOWA, CZOSNKOWA  
KETCHUP  
MUSZTARDA  
SOS CZOSNKOWY

#### STÓŁ BIESIADNY:

WYBÓR PIECZYWA  
BOCHEN CHLEBA ZAPIEKANY Z SEREM  
I SZYNKĄ  
DOMOWY SMALEC WŁASNEJ ROBOTY  
OGÓREK MAŁOSOLNY  
BIGOS STAROPOLSKI

#### DANIE NA GORĄCO PODANE W RICHU:

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA



## MENU GRILLOWE

W CENIE MENU OPEN BAR: KAWA, WYBÓR HERBAT, WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

### MENU III

CENA 155 ZŁ/OSOBA

#### DANIA Z GRILLA:

STEK Z KARKÓWKI MARYNOWANY  
W CZERWONYM WINIE I ZIOŁACH  
SZASZŁYK WIEPRZOWY Z BOCZKIEM,  
CEBULĄ, PAPRYKĄ MARYNOWANE W SOSIE TERIYAKI  
SUFLAKI WOŁOWE Z PESTO PIETRUSZKOWYM  
PSTRĄG KŁODZKI Z MASŁEM I ZIOŁAMI PIECZONY W FOLII  
WARZYWA GRILLOWANE  
ZIEMNIAKI PIECZONE Z BOCZKIEM PODANE Z SERKIEM CZOSNKOWYM  
BURGER WOŁOWY Z WARZYWAMI I SOSAMI

#### STÓŁ SALATKOWY :

ŚWIEŻE WARZYWA  
WYBÓR SAŁAT  
SOS VINEGRETTE  
SOS MUSZTARDOWY  
SOS KOPERKOWO-JOGURTOWY  
OLIWA: CHILLI, ROZMARYNOWA,  
CZOSNKOWA  
KETCHUP  
MUSZTARDA  
SOS TYSIĄCA WYSP

#### STÓŁ BIESIADNY:

WYBÓR PIECZYWA  
BOCHEN CHLEBA ZAPIEKANY Z SEREM I SZYNKĄ  
SMALEC DOMOWY  
OGÓREK MAŁOSOLNY  
WYBÓR PIEROGÓW Z RÓŻNYMI  
NADZIENIAMI

#### DANIE NA GORĄCO:

ZUPA TAJSKA Z KREWETKAMI



## ZIMNY BUFET

### ZESTAW I

DESKA MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH  
SAŁATKA SZEFA Z SZYNKĄ, JAJKIEM, GRZANKAMI I SOSEM FRANCUSKIM  
TERINA DROBIOWA Z MARYNOWANYM ZIEŁONYM PIEPRZEM  
SAŁATKA GRECKA  
ŚLEDZIE PO KASZUBSKU  
VOL-AU-VENT Z MIESZANYMI NADZIENIAMI  
PIECZYWO MIESZANE  
SOS CZOSNKOWY, SOS KAPAROWY  
**CENA 80,- ZŁ/ OSOBA**

### ZESTAW II

SAŁATKA Z SOCZEWICĄ, GROSZKIEM CUKROWYM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM  
SAŁATKA TAJSKA Z KIEŁKAMI FASOLI MUNG, PESTKAMI DYNI I SOSEM LIMONOWYM  
Z KOLENDRA  
GALARETKA DROBIOWA Z JAJKIEM  
DESKA MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH  
SEZONOWE WARZYWA MARYNOWANE Z DIPAMI  
DESKA SERÓW Z ORZECHAMI I KONFITURĄ Z POMIDORÓW  
TATAR WOŁOWY Z MUSZTARDĄ DIJON I WĘDZONĄ SZPROTKĄ  
PIECZYWO MIESZANE  
**CENA 95,- ZŁ/ OSOBA**

### ZESTAW III:

DESKA SERÓW LUTOMIERSKI Z OWOCAMI, ORZECHAMI I KONFITURĄ Z POMIDORÓW  
DESKA MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH Z PIKLAMI  
BRZOSKWINIE ZROLOWANE SZYNKĄ PARMEŃSKĄ  
CIEŁĘCINA W SOSIE TUŃCZYKOWI-KAPAROWYM  
BUKIET SAŁAT Z MARYNOWANYMI KREWETKAMI W SOSIE SŁODKIE CHILLI  
SAŁATA CEZAR  
TATAR Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA PODANY NA PUMPERNIKU  
TARTA PRAWDZIWKOWA Z PARMEZANEM  
CAPRESE Z SEREM LUTOMIERSKIM  
PIECZYWO MIESZANE  
SOS FRANCUSKI, KOKTAJLOWY SOS BRANDY  
**CENA 110,- ZŁ/ OSOBA**



## MENU MOŻNA WZBOGACIĆ O JEDEN Z NASZYCH AUTORSKICH BUFETÓW SŁODKICH:

### PAKIET 1

- SERNIK Z OWOCAMI
- TARTALETKI Z KREMEM I OWOCAMI
- CIASTECZKA Z ORZESZKAMI
- LIZAKI BEZOWE
- SŁOJE Z LEMONIADĄ (ARBUZ + CYTRYNA)
- KOLOROWE BEZIKI
- PRALINY W 3 SMAKACH
- SZYSZKI Z RYŻU PREPAROWANEGO
- RAFFAELLO

50 ZŁ/OS

### PAKIET 2

- CIASTA Z DĘBOWEJ CUKIERNI - 3 RODZAJE  
(SERNIK, RAFAELLO, CIASTO CZEKOLADOWE)
- OWOCE FILETOWANE
- TARTA Z KREMEM WANILIOWYM  
I OWOCAMI SEZONOWYMI
- CAKE POPS CZEKOLADOWE
- MINI PAVLOVA
- EKLERKI Z KREMEM I DOMOWĄ KONFITURĄ
- BABECZKI Z KREMEM ŚMIETANKOWYM  
I OWOCAMI SEZONOWYMI
- KUBECZKI Z MUSAMI - 2 RODZAJE  
(TIRAMISU, CREME BRULLE)

70 ZŁ /OS

POWYŻSZE CENY OBOWIĄZUJĄ PRZY SPOTKANIACH OD 35 OSÓB.  
PRZY MNIejsZEJ ILOŚCI GOŚCI, BUFET SŁODKI BĘDZIE WYCENIANY INDYWIDUALNIE



## PAKIETY NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH TYPU

### „OPEN BAR”

#### **STANDARD**

WÓDKA

SOKI OWOCOWE

COCA-COLA, FANTA, SPRITE

**120zł/OSOBA**

#### **DE LUXE**

WÓDKA

WINO BIAŁE

WINO CZERWONE

SOKI OWOCOWE

COCA-COLA, FANTA, SPRITE

**140zł/OSOBA**

#### **PREMIUM**

WÓDKA

WINO BIAŁE

WINO CZERWONE

PIWO

SOKI OWOCOWE

COCA-COLA, FANTA, SPRITE

**160 zł/OSOBA**

#### **PRESTIGE**

WÓDKA

WINO BIAŁE

WINO CZERWONE

WHISKY

SOKI OWOCOWE

COCA-COLA, FANTA, SPRITE

**220zł/OSOBA**



HOTEL DĘBOWY  
Biowellness & SPA

KONTAKT: DZIAŁ SPRZEDAŻY

TEL. 508 396 237

E-MAIL SPRZEDAZ@HOTELDEBOWY.PL