



## Menu obiad/ kolacja – serwowane - okolicznościowe

### Zestaw I

- Zupa:** Tradycyjny rosół z domowym makaronem  
**Danie główne:** Schab z kością z pieczonymi ziemniakami, boczkiem i cebulą podany z kapustą zasmażaną  
**Deser:** Lody waniliowe z sosem ananasowo-pieprzowym i bitą śmietaną

Cena 65,00 zł/ osoba

### Zestaw II

- Zupa:** Zupa grzybowa z kluseczkami  
**Danie główne:** Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem kurkowym i puree z batatów i brokułem  
**Deser:** Miodowa szarlotka na gorąco z migdałami

Cena 70,00 zł/ osoba

### Zestaw III

- Przystawka zimna:** Marynowany filet z kurczaka w migdałach i occie balsamicznym na bukiecie sałat z grzanką korzenną  
**Zupa:** Krem z warzyw sezonowych  
**Danie główne:** Konfitowane udko z kaczki podane na puree z czerwonej kapusty z grzybowymi kopytkami i sosem pomarańczowym  
**Deser:** Tiramisu

Cena 80,00 zł/ osoba



**DĘBOWY**  
HOTEL | EVENT | SPA

UL. KORCZAKA 4

58-260 BIELAWA

TEL: +48 74 833 10 31

E-MAIL: RECEPCJA@HOTELDEBOWY.PL

#### Zestaw IV

<b>Przystawka zimna:</b>	Paszet rybny w algach morskich na musie orzechowym, kiszona rzodkiewka, grzanka czosnkowa
<b>Zupa:</b>	Zupa cebulowa z tymiankiem i groszkiem ptysiowym
<b>Danie główne:</b>	Ravioli buraczane z bryndza i popiołem z czarnuszki
<b>Deser:</b>	Domowy sernik z polewą chałową

**Cena 85,00 zł/ osoba**

#### Zestaw V

<b>Przystawka zimna:</b>	Łosoś gravlax podany na mixie sałat z grzanką truflową
<b>Przystawka ciepła:</b>	Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem, jajkiem w koszulce i gałką muszkatołową
<b>Danie główne:</b>	Sandacz smażony na maśle z puree ziemniaczano-szczypiorkowym i grillowanym kalafiolem
<b>Deser:</b>	Mus czekoladowy z chilli

**Cena 110,00 zł/ osoba**

#### Zestaw wegetariański

<b>Przystawka:</b>	Ser lutomierski z marynowanym pomidorem w ziołach
<b>Zupa:</b>	Krem z soczewicy z kiełkami słonecznika
<b>Danie główne :</b>	Caponata z karczochów i pora
<b>Deser:</b>	Prfait chałwowe podane na jadalnej ziemi z musem truskawkowym

**Cena 75,00 zł/ osoba**

#### Zestawy przekąsek – zimna płyta:

##### Zestaw I

Deska mięs pieczonych i wędzonych  
Sałatka szefa z szynką, jajkiem, grzankami i sosem francuskim  
Terina drobiowa z marynowanym zielonym pieprzem  
Sałatka grecka  
Śledzie po kaszubsku  
Vol-au-vent z mieszanymi nadzieniami  
Pieczywo mieszane  
Sos czosnkowy, sos kaparowy

**Cena 65,00 zł/ osoba**



**DĘBOWY**  
HOTEL | EVENT | SPA

UL. KORCZAKA 4

58-260 BIELAWA

TEL.: +48 74 833 10 31

E-MAIL: RECEPCJA@HOTELDEBOWY.PL

## Zestaw II

Sałatka z soczewicą, groszkiem cukrowym i wędzonym łososiem  
Sałatka tajska z kielkami fasoli mung, pestkami dyni i sosem limonowym z kolendrą  
Galaretką drobiową 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 80,00 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  
Cielęcina w sosie tuńczykowi-kaparowym  
Bukiet sałat z marynowanymi krewetkami w sosie słodkie chilli  
Sałata cesar  
Tatar z marynowanego łososia podany na pumperniku  
Tarta prawdziwkowa z parmezanem  
Caprese z serem lutomierskim  
Pieczywo mieszane  
Sos francuski, koktajlowy sos brandy

Cena 95,00 zł/ osoba

## SŁODKOŚCI

### Dodatkowo proponujemy:

Owoce sezonowe (150 g/os.)	15,- PLN/osoba
Fontanna czekoladowa z owocami, rurkami i piankami	20,- PLN/osoba
Tort	20,- PLN/osoba

### Ciasta (blacha ciasta dla 15-20 osób):

Brownie	120,- PLN
Biszkopt z galaretką i owocami	100,- PLN
Karpatka	120,- PLN
Jabłecznik	120,- PLN
Rafaello	120,- PLN
Sernik	130,- PLN
Makowiec	130,- PLN
Orzechowiec	130,- PLN

### OPŁATA SERWISOWA:

wniesienie własnego ciasta	20 PLN/osoba
wyserwowanie wniesionego tortu	20 PLN/ talerzykowe za os.



**DĘBOWY**  
HOTEL | EVENT | SPA

UL. KORCZAKA 4

58-260 BIELAWA

TEL: +48 74 833 10 31

E-MAIL: RECEPCJA@HOTELDEBOWY.PL