

Pakiet De Luxe

Przystawka (wybór jednej pozycji)

- bukiet sałat z marynowanym kurczakiem w migdałach i occie balsamicznym
 - śledź z musem jabłkowym i grzanką razową
- kanapeczki z tortilli z pieczoną kaczką i rukolą w sosie balsamiczno-truskawkowym

Zupa do wyboru (wybór jednej pozycji)

- tradycyjny rosół z domowym makaronem, pietruszką i lubczykiem
 - zupa lub krem sezonowy
- zupa z suszonych grzybów z lanym ciastem i natką pietruszki

Danie główne (wybór trzech pozycji)

- polędwiczka wieprzowa w boczku
- rolada wołowa z tradycyjnym farszem
- miruna w marynacie sojowej z sezamem i czerwoną cebulą
 - sola zapiekana ze szpinakiem
 - tradycyjny schabowy
- roladka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - filet z indyka w estragonie

Dodatki skrobiowe (wybór trzech pozycji)

- puree ziemniaki z koprem
- pieczone ziemniaki z ziołami
- kluski śląskie z masłem i natką pietruszki
 - ryż curry z warzywami

Dodatki warzywne (wybór trzech pozycji)

- buraki pieczone z gorczycą i miodem na zimno
 - surówka colesław
- bukiet sałat z warzywami i winogretem musztardowym
 - surówka z pomidorów, cebulki ze śmietaną

Sosy (wybór trzech)

- grzybowy
- serowy
- pieczeniowy
- pomidorowy
- pesto bazyliowe

Dania dla dzieci (wybór jednej pozycji)

- nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi
- indyk z puree ziemniaczanym z marchwią, z groszkiem cukrowym
 - schab panierowany z frytkami i mizerią

Dania dla wegetariańskie (wybór jednej pozycji)

- papryka faszerowana ryżem z warzywami
- warzywa grillowane z sosem serowym
 - risotto prawdziwkowe
 - caponata z karczochem

Desery serwowane (wybór jednej pozycji)

- lody z gorącą polewą malinową
- lody z owocami i bitą śmietaną
- lody waniliowe z sosem czekoladowym i bitą śmietaną
- brownie na ciepło z sosem cytrynowym
- mus truskawkowo-miętowy z paloną bezą
 - sernik z polewą chałwową

Zimna płyta

- Drobne przekąski z ciasta francuskiego:
 - pomidory na cieście z musztardą francuską ze szpinakiem
 - z serem kozim i papryką wędzoną

Finger food

- caprese z serami lutomierskimi
- rostbef z gorczyczą na pupmperniklu
- łosoś marynowany w cytrusach na toście
- rukola zawijana w szynkę parmeńską

Tradycyjny bufet

- śledzie w dwóch rodzajach
 - galaretki z kurczakiem
- dębowy pasztet wieprzowo-drobiowy
- patery mięs pieczonych i wędzonych
 - deski serów
 - wybór pikli
- pstrągi wędzone z chrzanem

Sałatki

- sałatka jarzynowa
- sałatka szefa z szynką, serem i jajkiem
- mix sałat z tuńczykiem, cieciorą i czarnymi oliwkami z dressingiem ogrodowym
- sałatka śledziowa z burakami pieczonymi

Nasze słodkości

- ciasta z dębowej cukierni
 - owoce filetowe
 - słoiki z cukierkami
- muffinki z kremami i owocami sezonowymi
 - kubeczki z musami

Pierwsze danie na gorąco (do wyboru jedna pozycja)

- schab z żebrem panierowany podany z ziemniakami pieczonymi z cebulką i boczkiem i kapustą zasmażaną
- kukurydziana pierś z kury z warzywami grillowanymi i puree marchewkowo-imbirowym
 - Caponata warzywna z karczochami
- Terrina z dorsza z zielonym pieprzem z puree ziemniaczanym i brukselką z czosnkiem

Drugie danie na gorąco

- barszcz czerwony z krokietem
- pikantna zupa gulaszowa



Dębowy Hotel | Event | Spa, ul. Korczaka 4, 58-260 Bielawa
e-mail: magdalena.smaga@hoteldebony.pl, tel. 731 117 171

