



HOTEL DĘBOWY
Biowellness & SPA

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE W DĘBOWYM TO:

- MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W JEDNEJ ZE STYLOWYCH SAL NA TERENIE KOMPLEKSU LUB W OGRODZIE
- PROFESJONALNY SERWIS PODCZAS PRZYJĘCIA
- SPECJALNE MENU SKOMPONOWANE PRZEZ SZEFA KUCHNI
- OPIEKA PROFESJONALNEGO KOORDYNATORA
- PONAD 15 LAT DOŚWIADCZENIA W ORGANIZACJI PRZYJĘĆ
- MOŻLIWOŚĆ ZAREZERWOWANIA NOCLEGU W STYLOWYM, KOMFORTOWYM POKOJU W PAŁACU*** LUB REZYDENCJI****

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z OFERTĄ

KONTAKT: DZIAŁ SPRZEDAŻY
TEL. 508 396 237
E-MAIL SPRZEDAZ@HOTELDEBOWY.PL



PROPOZYCJA I

ZUPA:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM, LUBCZYKIEM I PIETRUSZKĄ
- ☐ ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI
- ☐ FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA (VEGE)
- ☐ KREM Z WARZYW SEZONOWYCH (VEGE)

DANIE GŁÓWNE:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ SCHAB Z KOŚCIĄ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, BOCZKIEM I CEBULĄ PODANY Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
- ☐ POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE Z SOSEM KURKOWYM, PUREE Z BATATÓW I BROKULEM
- ☐ DORSZ W PANKO Z ZIELONYM PIEPRZEM Z PUREE ZIEMNIACHANYM I BRUKSELKĄ Z CZOSNKIEM
- ☐ KUKURYDZIANA PIERŚ KURZA Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI, POLENTĄ I SOSEM MAŚLANO-WINNYM
- ☐ RISOTTO PRAWDZIWKOWE (VEGE)

DESER:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ LODY WANILIOWE Z SOSEM ANANASOWO-PIEPRZOWYM I BITĄ SMIETANĄ
- ☐ MIODOWA SZARLOTKA NA GORĄCO Z MIGDAŁAMI I GAŁKĄ LODOW
- ☐ LODY Z OWOCAMI I BITĄ SMIETANĄ
- ☐ BROWNIE NA CIEPŁO Z SOSEM TRUSKAWKOWYM

OPEN BAR:

KAWA, WYBÓR HERBAT

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

LEMONIADA DOMOWA LUB SOK OWOCOWY

CENA 135,- ZŁ/OSOBA



PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ SER LUTOMIERSKI Z MARYNOWANYM POMIDOREM W ZIOŁACH
- ☐ MARYNOWANY FILET Z KURCZAKA W MIGDAŁACH I OCCIE BALSAMICZNYM NA BUKIECIE SAŁAT Z GRZANKĄ KORZENNĄ
- ☐ KREMOWY MUS TWAROŻKOWY Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I SAŁATAMI
- ☐ QUICHE Z GRZEBIAMI LEŚNYMI I GOTOWANYM POREM (VEGE)
- ☐ KANAPECZKI Z TORTILLI Z PIECZONĄ KACZKĄ I RUKOLĄ W SOSIE BALSAMICZNO TRUSKAWK

ZUPA:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ AROMATYCZNY BULION Z WOŁOWINY, PODANY Z MAKARONEM, MARCHEWKĄ I LUBCZYKIEM
- ☐ KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z MIĘTĄ I MASCARPONE PODANY Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ (VEGE)
- ☐ ZUPA WARZYWNA Z KIEŁBASĄ CHORIZO I CIECIORKĄ
- ☐ CAPPUCINO Z ZIEMNIAKA I PORA Z BEKONOWYM CHIPSEM
- ☐ ZUPA TAJSKA Z KURCZAKIEM, NUTĄ TRAWY CYTRYNOWEJ I LIŚCI LIMONKI

DANIE GŁÓWNE:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ SANDACZ PIECZONY Z KLAROWANYM MASŁEM PODANY NA PUREE Z PIECZONEJ DYNI, DZIKIM RYŻEM I SOSEM CYTRYNOWO -MIODOWYM
- ☐ KONFITOWANA NOGA Z KACZKI Z PUREE Z CZERWONEJ KAPUSTY, KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I SOSEM DEMI-GLACE
- ☐ POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS -VIDE W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU I GORGONZOLI PODANA Z POMIDOROWYM PUREE ZIEMNIACZANYM I MAŚLANĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ Z CZOSNKIEM
- ☐ PIERSĆ Z KURCZAKA NADZIEWANA SZPINAKIEM I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ PODANA Z RISOTTO I PIECZONYMI WARZYWAMI
- ☐ SZAFRANOWE TAGLIOLINI Z BAZYLIOWYM PESTO, CZARNĄ SOCZEWICĄ I PAPRYKĄ (VEGE)

DESER:

*PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

- ☐ PARFAIT CHAŁWOWE W KOKOSOWEJ PANIERCE Z MANGO (VEGE)
- ☐ KREM CYTRYNOWY Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I BITĄ SMIETANĄ (VEGE)
- ☐ WANILIOWA PANNA COTTA Z KONFITURĄ Z POMARAŃCZY (VEGE)
- ☐ WŁOSKIE TIRAMISU Z PALONĄ BEZĄ (VEGE)
- ☐ MUS CZEKOŁADOWY Z CHILLI I KARMELIZOWANYMI ORZECHAMI (VEGE)

OPEN BAR:

KAWA, WYBOR HERBAT

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

LEMONIADA DOMOWA LUB SOK OWOCOWY

CENA 170,- ZŁ/OSOBA



ZIMNY BUFET

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 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



DĘBOWE SŁODKOŚCI

DODATKOWO PROPONUJEMY:

TORT 40,- ZŁ/OSOBA

CIASTA

(BLACHA CIASTA DLA 15-20 OSÓB)

BROWNIE 180,-ZŁ

BISZKOPT Z GALARETKĄ I OWOCAMI 180,-ZŁ

KARPATKA 180,-ZŁ

JABŁECZNIK 180,-ZŁ

RAFAELLO 180,-ZŁ

SERNIK 180,-ZŁ

MAKOWIEC 180,-ZŁ

ORZECHOWIEC 180,-ZŁ

OPŁATA SERWISOWA:

WNIESIENIE WŁASNEGO CIASTA 30 ZŁ / OSOBA

WYSERWOWANIE I PRZECHOWANIE WNIESIONEGO TORTU

10 ZŁ / OSOBA