


Oferta menu I Komunia Święta w Hotelu Haffner



Zapraszamy
do zapoznania się
z ofertą

W ramach oferty proponujemy Państwu:

- możliwość zorganizowania przyjęcia w klimatyzowanej sali konferencyjnej lub w hotelowej restauracji
- menu skomponowane przez Szefa Kuchni Hotelu Haffner
 - profesjonalny serwis
 - subtelne dekoracje kwiatowe na stole

Menu serwowane I

Przystawka

Łosoś a'la gravlax z sosem miodowo-musztardowym

Zupa

Krem szparagowy z płatkami migdałów

Danie główne

Konfitowane udko z perliczki z pastą truflową z sosem bearnaise,
kopytkami szpinakowymi i puree z pieczonego buraka
lub

Polędwica z dorsza z pieczonymi ziemniakami
i selekcją sałat z suszonymi pomidorami

Deser

Tiramisu

Pakiet napoi

Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane

Cena: 175,00 zł/osoba

Menu serwowane II

Przystawka

Filet z pstrąga wędzonego z sosem chrzanowo-jabłkowym

Zupa

Rosół drobiowo-wołowy z warzywnym julienne i makaronem naleśnikowym

Danie główne

Sznycel cielęcy ze szparagami w maśle i ziemniakami au gratin
lub

Sandacz z puree z pieczonej pietruszki z sosem rakowym
i sezonowymi warzywami w emulsji maślanej

Deser

Torcik czekoladowy z malinami

Pakiet napoi

Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane

Cena: 180,00 zł/osoba

Menu serwowane III

Przystawka

Rostbef pieczony na różowo z salsą i guacamole

Zupa

Krem z młodego kalafiora z grzankami i oliwą z suszonych pomidorów

Danie główne

Pieczona połówka kaczki z pomarańczami
z zasmażaną czerwoną kapustą i ziemniakami au gratin z kasztanami
lub

Łosoś pieczony z ziołową kruszonką
z ratatouille warzywnym i pieczonym ziemniakiem

Deser

Tarta z borówką i truskawką z sorbetem malinowym i sosem waniliowym

Pakiet napoi

Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane

Cena: 190,00 zł/osoba

Menu dziecięce

Zupa

Domowy rosół z gotowanym kurczakiem i makaronem
lub

Krem z pomidorów z lanymi kluskami

Danie główne

Pieczony filet z łososia z gotowanymi ziemniakami lub chrupiącymi frytkami
z keczupem, podany z bukietem gotowanych warzyw
lub

Panierowane polędwiczki z kurczaka, podane z gotowanymi ziemniakami lub
chrupiącymi frytkami z keczupem, podane z bukietem gotowanych warzyw

Deser

Puchar lodów ze świeżymi owocami

Cena: 70,00 zł/osoba

Zimne zakąski

Pstrąg wędzony na zimno w sosie chrzanowym
Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
Wędzona pierś z kaczki w sosie cumberland
Schab gotowany z ziołami w sosie tuńczykowo-kaparowym
Podwędzana karkówka
Sałatka Ceasare z krewetkami
Sałatka z pieczonym rostbefem
Sałatka grecka
Warzywa marynowane
Pieczywo, masło

Cena: 55,00 zł/osoba

Danie gorące serwowane

Beef Strogonoff
lub
Zupa gulaszowa z grzybami i lanymi kluskami
lub
Lasagne szpinakowe

Cena: 29,00 zł/osoba