

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE -



★ ★ ★ ★

HOTEL PARYSKI
art & BUSINESS

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE I -

zestawy serwowane | cena : 75 zł / os

ZESTAW I

Przystawka

Łosoś wędzony ułożony na czosnkowej ziemi (pumperniku) skąpany w cytrynowo-tymiankowym dipie

Zupa

Bulion drobiowy podany z domowym makaronem i warzywami julienne

Danie główne

Pierś z kurczaka supreme podane w kompozycji puree ziemniaczanego oraz warzywnego ratatouille

Deser

Fondant czekoladowy skąpany porzeczkowym coulis

ZESTAW II

Przystawka

Sałatka z grillowanym kozim serem oraz prażonymi orzechami skropiona aksamitnym sosem Vinegrette

Zupa

Bulion drobiowy podany z domowym makaronem oraz warzywami julienne

Danie główne

Schab z kością panierowany ułożony na pieczonych ziemniakach podany z puree z kapusty zasmażanej

Deser

Sernik z brzoskwiniami ułożony w owocowej kompozycji, skropiony malinowym coulis

ZESTAW III

Przystawka

Carpaccio z kiszonego buraka podane z serem feta oprószone pudrem z zielonej oliwki

Zupa

krem paprykowy podany z chlebowymi chipsami , skropiony rukolowo-słonecznikowym pesto

Danie główne

Sandacz marynowany w czerwonym pieprzu ułożony na szpinaku wraz z ziemniaczano-marchewkowym gratine

Deser

Parfait w owocowej wariacji ze słonym karmelem

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE II -

4 daniowy obiad / kolacja z zakąskami | cena : 95 zł / os

Przystawka

(1 do wyboru)

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

Dania główne

(1 pozycja do wyboru)

Deser

(1pozycja do wyboru)

- Łosoś wędzony ułożony na czosnkowej ziemi(pumpernikiel) oblany cytrynowym dresingiem z tymiankową nutą
- Sałatka z grillowanym kozim serem oraz prażonymi orzechami skropiona aksamitnym sosem Vinegrette
- Carpaccio z kiszzonego buraka podane z serem feta oprószone pudrem z zielonej oliwki
- Rydze smażone na czosnkowo-szałwiowym maśle podane na grzance oprószone pudrem z oscypka

- Bulion drobiowy podany z domowym makaronem i warzywami julienne
- krem paprykowy podany z chlebowymi chipsami , skropiony rukolowo-słonecznikowym pesto
- Bulion z piezonego bażanata podany z lanymi kluskami
- krem z buraka z kozim serem i octem malinowym

- Pierś z kurczaka supreme podane w kompozycji puree ziemniaczanego oraz warzywnego ratatouille
- Schab z kością panierowany ułożony na pieczonych ziemniakach podany z puree z kapusty zasmażanej
- Sandacz marynowany w czerwonym pieprzu ułożony na szpinaku wraz z ziemniaczano-marchewkowym gratine
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami skąpana w grzybowym sosie podana z puree marchewkowo-pomarańczowym z rozmarynową nutą

- Fondant czekoladowy skąpany porzeczkowym coulis
- Sernik z brzoskwiniami ułożony w owocowej kompozycji, skropiony malinowym coulis
- Parfait w owocowej wariacji ze słonym karmelem
- Lody (pomarańczowo-imbirowe,kawa kajmak) podane z truskawkową bitą śmietaną

BUFET

Koreczki wegetariańskie 3 rodzaje | Sałatka z kurczakiem oraz selerem naciowym z dresingiem majonezowo-jogurtowym | Pieczony schab szpikowany wędzoną śliwką z dipem paprykowym|śledź skąpany w świeżych pomidorach z czosnkiem oraz pieprzem cytrynowym | Góralskie capresse skropione bazyliowo-słonecznikowym pesto | Sałatka z tuńczykiem | Pieczywo, masło,ogórek kiszony

- MENU OKOLICZNOŚCIOWE III -

4 daniowe zestawienie potraw / kolacja z bufetem | cena : 115 zł / os

Przystawka

(1 do wyboru)

Zupa

(2 pozycje do wyboru)

Danie główne rybne

(1pozycja do wyboru, serwowane na półmisku 100 g/os)

Potrawy mięsne

(2 pozycje do wyboru, serwowane na półmisku po 100g/osobę z każdego dania)

- Łosoś wędzony ułożony na czosnkowej ziemi(pumpernikiel) obłany cytrynowym dresingiem z tymiankową nutą
- Sałatka z grillowanym kozim serem oraz prażonymi orzechami skropiona aksamitnym sosem Vinegrette
- Carpaccio z kiszzonego buraka podane z serem feta oprószone pudrem z zielonej oliwki
- Rydze smażone na czosnkowo-szałwiowym maśle podane na grzance oprószone pudrem z oscypka

- Bulion drobiowy podany z domowym makaronem i warzywami julienne
- krem paprykowy podany z chlebowymi chipsami , skropiony rukolowo-słonecznikowym pesto
- Bulion z pieczonego bążanata podany z lanymi kluskami
- krem z buraka z kozim serem i octem malinowym

- Sandacz marynowany w czerwonym pieprzu ułożony na szpinaku wraz z ziemniaczano-marchewkowym gratine
- Okoń nilowy w pietruszkowo-limonkowej panierce ułożony na risotto z warzywna kompozycją

- Pierś z kurczaka supreme
- Schab z kością panierowany
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami
- Policzki wołowe w sosie własnym z żurawiną
- Terrina z indyka z warzywami
- Zrazy ze schabu z farszem z ogórka kiszzonego i grillowanego boczku w sosie pieczeniowym
- Udziec barani confit w rozmarynowo-czosnkowym sosie

Dodatki gorące

(3pozycje do wyboru: serwowane na półmisku 80g/osobę z wybranej pozycji)

Salaty i warzywa na gorąco

(4 pozycje do wyboru: serwowane na półmisku 80g/osobę z wybranej pozycji)

Desery

(3 pozycje do wyboru: serwowane w bufecie 80g/osobę z wybranej pozycji)

- Pieczone ziemniaki w ziołach z wędzoną papryką
- Puree marchewkowo-pomarańczowe z rozmarynową nutą
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Ryż curry z kukurydzą
- Kluski śląskie z masłem
- kaszotto cebulowe/kasza kuskus z warzywami
- Frytki

- Bukiet warzyw na parze z masłem
- buraczki na ciepło
- czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami
Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą
- Brokuł pieczony w cieście
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z selera na słodko
- Surówka z marchewki z jogurtem i chrzanem
- Sałatka z pora z kukurydzą i papryką
Mizeria z kwaśną śmietaną
- Surówka z pieczonych buraków z prażonym słonecznikiem
- Bukiet sałat z sosem vinegrette

- czekoladowy krem z mascarpone na karmelizowanym ananasie
- Waniłowa panna cotta z pomarańczową skórką
- Sernik na zimno z mandarynką
- Torcik z leśnymi owocami
- Banan w czekoladzie
- Naleśnikowa sakiewka z owocami oblaną białą czekoladą
- Mus jogurtowo-malinowy
- Sałatka z galaretek owocowych skąpana w słonym karmelu



HOTEL PARYSKI

art & BUSINESS

Hotel Paryski art. & business ****

Ul. Paryskich 15 | 34-500 Zakopane

Tel. +18 263 77 77 | repcja@hotelparyski.pl

www.hotelparyski.pl