

MENU  
**OKOLICZNOŚCIOWE**

REZYDENCJAHOTEL.PL

PROPOZYCJE MENU



**PROPOZYCJA I**

CENA ZA OSOBĘ: 96 PLN

**Przystawka**

- Paszтет z żurawiną

**Zupa**

- Rosół z makaronem

**Danie główne**

- Rolada wieprzowa, kluski śląskie, modra kapusta

**Deser**

- Szarlotka z sosem wiśniowym

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**PROPOZYCJA III**

CENA ZA OSOBĘ: 119 PLN

**Przystawka**

- Paszтет z żurawiną

**Zupa**

- Krem z białych warzyw z chipsem z pora

**Danie główne**

- Pularda, ziemniaki pieczone, kompozycja chrupiących sałat z serem feta i sosem vinaigrette

**Deser**

- Szarlotka z sosem wiśniowym

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**PROPOZYCJA II**

CENA ZA OSOBĘ: 99 PLN

**Przystawka**

- Paszтет z żurawiną

**Zupa**

- Rosół z makaronem

**Danie główne**

- Podudzie z indyka zapiekane z warzywami, purée ziemniaczano-szpinakowe, buraki na słodko

**Deser**

- Szarlotka z sosem wiśniowym

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**PROPOZYCJA IV**

CENA ZA OSOBĘ: 130 PLN

**Przystawka**

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i ravioli sferycznym z zielonego ogórka

**Zupa**

- Krem z pomidorów z mozzarellą

**Danie główne**

- Podudzie z indyka zapiekane z warzywami, purée ziemniaczano-szpinakowe, buraki na słodko

**Deser**

- Suflet czekoladowy z ciastkiem kakaowym i marakują (dla maksymalnie 50 osób)

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

---

\* Podane ceny są cenami brutto

PROPOZYCJE MENU



**PROPOZYCJA V**

CENA ZA OSOBĘ: 136 PLN

**Przystawka**

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i ravioli sferycznym z zielonego ogórka

**Zupa**

- Rosół z makaronem

**Danie główne**

- Rolada wołowa, kluski śląskie, modra kapusta

**Deser**

- Panna cotta kakawowa, coulis z mango

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**PROPOZYCJA VI**

CENA ZA OSOBĘ: 140 PLN

**Przystawka**

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i ravioli sferycznym z zielonego ogórka

**Zupa**

- Krem z dyni z pestkami i oliwą

**Danie główne**

- Konfitowane udko z kaczki, szpeclę, sałatka z buraków z chrzanem

**Deser**

- Suflet czekoladowy z ciastkiem kakaowym i marakują (dla maksymalnie 50 osób)

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**PROPOZYCJA VII**

CENA ZA OSOBĘ: 180 PLN

**Przystawka**

- Carpaccio z jelenia, marynowane kurki z sosem chutney, konfitura z cebuli z brzoskwiniami

**Zupa**

- Krem z brokułów

**Danie główne**

- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z serem feta

**Deser**

- Crème brûlée z karmelem i owocami

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**PROPOZYCJA VIII**

CENA ZA OSOBĘ: 185 PLN

**Przystawka**

- Carpaccio z jelenia, marynowane kurki z sosem chutney, konfitura z cebuli z brzoskwiniami

**Zupa**

- Krem z borowików

**Danie główne**

- Policzki wołowe z aksamitnym puree z pieczonego selera i kompozycją sałat

**Deser**

- Sernik z sosem owocowym

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

---

\* Podane ceny są cenami brutto

PROPOZYCJE MENU



**PROPOZYCJA IX**

CENA ZA OSOBĘ: 205 PLN

**Przystawka**

- Carpaccio z jelenia, marynowane kurki z sosem chutney, konfitura z cebuli z brzoskwiniami

**Zupa**

- Wołowe consomme z frytowanym camembertem, pokrzywą i cielęcymi pierożkami

**Danie główne**

- Udko z królika w śmietanie z zielonym groszkiem, kluseczki dyniowe lub szpinakowe, buraczki z chrzanem

**Deser**

- Parfait mrożone z musem czekoladowym i melonem w miodzie

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**MENU WIELOPORCJOWE**

CENA ZA OSOBĘ: 180 PLN

**Zupa**

- Rosół z makaronem

**Danie główne**

*(2 kawałki mięsa na osobę)*

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki
- Pieczeń ze schabu faszerowana szpinakiem

**Dodatki**

- czerwona kapusta
- kapusta biała z koperkiem
- buraczki tarte
- mix sałat z vinegretem
- kluski
- ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

**Deser**

- Szarlotka z sosem wiśniowym

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



**MENU ŚLĄSKIE**

CENA ZA OSOBĘ: 150 PLN

**Przystawka**

- Pasztet z żurawiną

**Zupa**

- Rosół z makaronem

**Danie główne**

- Rolada wołowa, kluski szare, modra kapusta

**Deser**

- Sernik z sosem owocowym

**Napoje (gratis)**

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

---

\* Podane ceny są cenami brutto

ZIMNA PŁYTA



**ZIMNA PŁYTA I**

CENA ZA OSOBĘ: 115 PLN

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kurczaka
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Paszтет z grzybami
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Sałatka z kurczakiem
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa



**ZIMNA PŁYTA II**

CENA ZA OSOBĘ: 150 PLN

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kaczki z pistacjami
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Sery francuskie i włoskie
- Patera ryb wędzonych
- Krewetki z dipami
- Szynka parmeńska z melonem, coulis malinowy
- Anipasti
- Śledź w śmietanie
- Vitellotonato (danie z cielęciny z dodatkiem tuńczyka)
- Sałatka z cukinii z żabimi udkami
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Sałatka z łososia wędzonego na gorąco z prażonym czarnym sezamem
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

CIEPŁA KOLACJA



**CIEPŁA KOLACJA I**

CENA ZA OSOBĘ: 26 PLN

- Żurek staropolski



**CIEPŁA KOLACJA II**

CENA ZA OSOBĘ: 32 PLN

- Barszcz z pasztecikiem



**CIEPŁA KOLACJA III**

CENA ZA OSOBĘ: 32 PLN

- Strogonof

---

\* Podane ceny są cenami brutto

# TORTY MISTRZA CUKIERNICTWA



Lśniące rochery i praliny, oryginalne desery, niebiańsko lekkie bezy i bajeczne torty, które urzekają doborem smaków i estetyką wykonania. Przedstawiamy dzieła sztuki Mistrza Cukiernictwa, Ryszarda Broła. Torty naszego Mistrza to istna cukiernicza wirtuozeria. Wszystkie składniki dobierane są z należytą pieczołowitością i dbałością o każdy szczegół. Wypieki powstają z naturalnych, najwyższej jakości składników w oparciu o sprawdzone receptury. Proponujemy Państwu torty smakowe:

- |   |   |
|---|---|
| • Tort śmietankowy<br>CENA OD OSOBY: 22 PLN | • Tort czekoladowy<br>CENA OD OSOBY 23 PLN    |
| • Tort chałwowy<br>CENA OD OSOBY: 24 PLN    | • Tort szwarcwaldzki<br>CENA OD OSOBY: 25 PLN |
| • Tort pistacjowy<br>CENA OD OSOBY: 28 PLN  | • Tort królewski<br>CENA OD OSOBY: 35 PLN     |



# BUFETY SŁODKIE

## STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

Cena Bufetu: 78 PLN od osoby

Wymagane minimum 40 osób

- Kompozycja ciast rezydencji
- Słodkie deserki
- Krucho ciasteczka na maśle
- Kolorowe bezy
- Babeczki z nadzieniem
- Kokosanki /rochery
- Owoce filetowane
- Eklery



## BUFET SŁODKI CARTIERA

Cena Bufetu: 91 PLN od osoby

Wymagane minimum 40 osób

- Ręcznie robione praliny i trufle
- Perły w rosherach
- Turkusy, granaty, malachity i opale w słodkich deserach
- Babeczki z nadzieniem
- Makaroniki
- Bursztyny w crème brulee
- Cartier w ciastach
- Aromatyczne śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami
- Owoce z 4 stron świata



## BUFET PRIMABALERINY PAVLOVEJ

Cena Bufetu: 99 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- Legendarna beza pavlovej – specjalność Mistrza Cukiernictwa
- 2 rodzaje tart owocowych
- Stylizowane słodkie deserki
- Crème brulee
- Babeczki z nadzieniem
- Makaroniki
- Rochery
- Ręcznie robione praliny i trufle
- Śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami
- Brownie
- Ciasto rumowe



### DODATKOWO PROPONUJEMY:

Brownie ( 12 porcji) – 120 zł  
Eklerki – 7 zł / sztuka (minimalne zamówienie 20 sztuk)



# BUFETY TEMATYCZNE

## BUFET PORTOFINO

Cena Bufetu: 118 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- Ceviche z polędwicy dorsza
- Marynowany tuńczyk
- Krewetki smażone w sosie winnym
- Sery francuskie i włoskie
- Szynki włoskie i franuskie
- Carpaccio z ośmiornicy
- Ostrygi z sosem piri piri i limonką
- Sałatka z marynowanej polędwicy wieprzowej
- Mule nowozelandzkie
- Antipasti
- Wędzona pierś z gęsi
- vitello tonato (danie z cielęciny z dodatkiem tuńczyka)
- Pescaccio
- Koktajl z krewetek
- Mini cukinie faszerowane kuskusem perłowym



## BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Cena Bufetu: 108 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- Karmazyn z mussem kolendrowym
- Okoń morski ze szparagami
- Mule z pesto z pomidorami sechi
- Krewetki z sosem z marakujii
- Terina z owoców morza
- Sardynki w cieście z sezamem
- Łosoś gravalax z mussem z mascarpone
- Sałatka z bocznikiem
- Żabie udka z dipami
- Sery i wędliny śródziemnomorskie
- Wędzone ryby
- Ser feta w liściach z winogron
- Krewetki torpedos w panko z dipami
- Krewetki wędzone
- Małże nożeńce w sosie winnym
- Sałatka z tortellini



## BUFET KASZTELAŃSKI

Cena Bufetu: 98 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- Trzy rodzaje pasztetów
- Tuste z boczkiem i grzybami
- Swojskie kiszonki
- Pater krupniok, żymlok, swojskie wędliny
- Ozor wieprzowy w musztardzie
- Faszerowane pieczenie z dzika
- Schab ze szpinakiem i schab z papryką
- Ziemniak faszerowany twarogiem
- Pater suszonych kiełbas
- Szałot z boczkiem i śledziem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem
- Chrzanowa galaretka z gołonkiem
- Sery kozie
- Śledź po staropolsku
- Śledź w porach



★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL



---

## NAPOJE, ALKOHOLE

---

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Pepsi, Mirinda, 7-up, woda gazowana (butelka) 0,2 l

**CENA: 12 PLN**

- Soki owocowe w dzbankach 1,5 l

**CENA: 19 PLN**

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach 1,5 l

**CENA: 15 PLN**

### PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7-up) soki owocowe,  
woda mineralna

**CENA: 55 PLN**

### NAPOJE ALKOHOLOWE

#### Wódka 0,5 l

- Wyborowa 85, PLN
- Finlandia 110,00 PLN

#### Wino 0,7 l

- Białe, czerwone 75,00 PLN

#### Piwo

- Keg Piwa 30 l: 850,00 PLN

#### Whisky 0,7 l

- Jack Daniels: 410,00 PLN
- Ballantines: 270 PLN

---

\* Podane ceny są cenami brutto