

MENU  
**OKOLICZNOŚCIOWE**

REZYDENCJAHOTEL.PL

PROPOZYCJE MENU



**PROPOZYCJA I**

CENA ZA OSOBĘ: 99 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: 129 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: 107 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: 143 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 marakuja (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: 148 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: 153 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, szpecle, 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: 192 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: 199 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: 192 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: 125 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: 165 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: 37 PLN

- Żurek staropolski

**CIEPŁA KOLACJA II**

CENA ZA OSOBĘ: 44 PLN

- Barszcz z pasztecikiem

**CIEPŁA KOLACJA III**

CENA ZA OSOBĘ: 49 PLN

- Strogonof

**DODATKOWO PROPONUJEMY:****KLASYK: TATAR SIEKANY PRZY TWOICH GOŚCIACH**

CENA OD OSOBY: 99 PLN

Na myśl o świeżym, znakomitym tatarze, niejednemu z nas cieknie ślinka. A co byście powiedzieli na mini pokaz siekania i serwowania tataru specjalnie dla Waszych Gości? Nasi najlepsi kucharze przygotowują dla Was najwyższej jakości tatar z znakomitymi dodatkami dokładnie tak, jak lubicie. Gwarantujemy, że nie będziecie mogli się mu oprzeć i zapamiętacie ten apetyczny pokaz na długo.

**SŁODKI LIVE COOKING**

CENA OD OSOBY: 55 PLN

Przedstawiamy Wam wyjątkowy sposób serwowania deseru z dodatkiem ekologicznego miodu w plastrach. Na Waszych oczach zostanie podany delikatny, słodki i najprawdziwszy pszczeli miód w plastrze, a następnie umieszczony zostanie w Waszym deserze. Miód ten jest niezwykle wartościowy i ma znakomity smak, a dzięki temu, że zamknięty jest w plastrach, zawiera większą ilość pyłku kwiatowego i propolisu - a te dwa składniki mają bardzo dobry wpływ na nasz organizm. To będzie pyszny pokaz!

---

\* Podane ceny są cenami brutto

# SZTUKA TORTÓW

Torty tworzone w Rezydencji Luxury Hotel to połączenie nowoczesnej estetyki, lekkości formy i dopracowanych smaków. Każdy tort powstaje jako indywidualna kompozycja – dopasowana do charakteru uroczystości, stylu przyjęcia oraz oczekiwań Gości.

Za ofertą stoi zespół utalentowanych cukierników, którzy łączą klasyczne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do designu i struktury deserów. Dbamy nie tylko o smak, ale również o proporcje, teksturę i estetykę wykończenia.

Pracujemy wyłącznie na naturalnych, starannie dobranych składnikach najwyższej jakości, tworząc torty lekkie, zbalansowane i przyjemne w odbiorze – zarówno wizualnym, jak i smakowym.

## CENY TORTÓW

- **Owoce tropikalne – 24 zł / os**
- **Egzotyczny – 25 zł / os**
- **Czekoladowy – 26 zł / os**
- **Jagodowy – 27 zł / os**
- **Biała czekolada z truskawką – 31 zł / os**
- **Oreo – 33 zł / os**
- **Pistacja-malina – 35 zł / os**
- **Italian cake – 39 zł / os**

*TORT DOSTĘPNY TYLKO W OKRESIE MAJ – WRZESIEŃ.*

## PODANIE TORTU W OGRODZIE REZYDENCJI

- Z oprawą muzyczną – 450 PLN
- Z muzyką i zimnymi ogniami – 600 PLN



# BUFETY SŁODKIE

## STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

cena: 78 zł / os  
minimum: 40 osób

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

## BUFET SŁODKI RÓŻANY CAFÉ

cena: 85 zł / os  
minimum: 30 osób

- Babeczka czekoladowa
- Babeczka biała
- Tiramisu w wersji deserowej
- Donut marchewkowy
- Donut snickers
- Cake pops
- Tartaletka czekoladowa z trufłą
- Tartaletka biała z kardamonem
- Sernik oreo
- Ciasto orzechowe

## BUFET SŁODKI CARTIERA

cena: 91 zł / os  
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 PAVOLOVEJ

cena: 99 zł / os  
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  
Eklery – 7 zł / sztuka (minimalne zamówienie 20 sztuk)



# BUFETY TEMATYCZNE

## BUFET PORTOFINO

Cena Bufetu: 129 PLN od osoby  
Wymagane minimum 50 osób

- Ceviche z polędwicy dorsza
- Marynowany tuńczyk
- Krewetki smażone w sosie winnym
- Sery francuskie i włoskie
- Szyunki 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: 118 PLN od osoby  
Wymagane minimum 50 osób

- Karmazyn z musem kolendrowym
- Okoń morski ze szparagami
- Mule z pesto z pomidorami sechi
- Krewetki z sosem z marakuji
- Terina z owoców morza
- Sardynki w cieście z sezamem
- Łosoś gravalax z musem z mascarpone
- Sałatka z boczniakiem
- 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: 107 PLN od osoby  
Wymagane minimum 50 osób

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

## BUFET ANGIELSKI

Cena Bufetu: 91 PLN od osoby  
Wymagane minimum 50 osób

- 4 rodzaje kanapek: z ogórkiem zielonym, z jajkiem, z lososiem, z rzodkiewką
- bufeczki z rodzynkami
- bufeczki scones z sosem wiśniowym
- słodkie deserki
- tarta quiche
- ciasto cytrynowe
- kruche ciasteczka



---

## 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 85,00 PLN
- Ostoya 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: 350,00 PLN
- Ballantines: 270 PLN

### DODATKOWO PROPONUJEMY:

- USŁUGA SABRAGE - 400 PLN
- SZAMPAN MUMM - 580 PLN

### SABRAGE - TECHNIKA OTWIERANIA SZAMPANA

---

*Sabrage* to wyjątkowo efektowna technika otwierania szampana (i innych win musujących), która znana jest już od stuleci. Polega ona na umiejętnym ścięciu szyjki butelki szablą w taki sposób, by kołnierzyk butelki wraz z korkiem odfrunął w powietrze. Ważny jest kąt nachylenia, znajomość odmian szampana, ciśnienia jakie znajduje się pod korkiem i oczywiście miejsca cięcia butelki. Nasi wyszkoleni kelnerzy posługują się klasyczną szablą by otworzyć i zaserwować pełnego drobnych bąbelków, francuskiego szampana Mumm. Jeśli cenisz sobie szlachetne detale i lubisz zaskakiwać swoich gości niecodziennymi atrakcjami, będzie to idealne rozwiązanie na Twoje przyjęcie – ukoronuj swój wielki dzień wyjątkowym toastem.

---

\* Podane ceny są cenami brutto