

**IMPREZY
OKOLICZNOŚCIOWE**

Menu obiadowe



Menu śląskie



Menu wegańskie



Open Bary



Torty Mistrza Cukiernictwa



Bufet słodki i tematyczny



**Fontanna czekoladowa
i alkoholowa**



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY: 98 PLN

Przystawka

- Pasztet z żurawiną

Zupa

- Krem z wędzonych pomidorów z mozzarellą i bazylią lub
- Krem z białych warzyw z chipsem z pora

Danie główne

- Pularda, ziemniaki pieczone, kompozycja chrupiących sałat z serem feta i sosem vinaigrette lub
- Faszerowane udko z kurczaka, szczypiorkowe puree, surówka z czerwonej kapusty

Deser

- Krem czekoladowy z bezą

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



ZIMNA PŁYTA I

CENA OD OSOBY: 78 PLN

- Półmisek wędlin Rezydencji
- Deska serów z winogronami
- Dorsz w zalewie
- Śledź po staropolsku
- Sałatka z piersią z kurczaka
- Sałatka grecka
- Ozorek wieprzowy w galarecie z pianką chrzanową
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa



CIEPŁA KOLACJA

CENA OD OSOBY: 20 PLN

- Żurek na maślanie z białą kielbasą lub
- Bogracz z kluseczkami



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY: 109 PLN

Przystawka

- Terina z kurczaka, marynowane grzyby

Zupa

- Krem z palonego kalafiora ze słonecznikiem lub
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Konfitowane udko z kaczki, szpece, sałatka z buraków z chrzanem lub
- Filet z dorsza w sosie śmietanowym, paprykowe ziemniaki pieczone
- Surówka sezonowa Szefa Kuchni

Deser

- Sernik z sosem owocowym podawany na ciepło

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu



ZIMNA PŁYTA II

CENA OD OSOBY: 105 PLN

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



CIEPŁA KOLACJA

CENA OD OSOBY: 25 PLN

- Zupa węgierska gulaszowa z czerwoną fasolą lub
- Barszcz z pasztecikiem

**PROPOZYCJA III****CENA OD OSOBY: 135 PLN****Przystawka**

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

Zupa

- Krem z pieczonych białych warzyw z chipsem z pora lub
- Krem z dyni z pestkami i oliwą

Danie główne

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, podana z ziemniakami gratin i fasolką szparagową lub
- Cielęcina z kasztanami, zielone szparagi, puree z selera, tarta z kaszą, pieczone w miodzie śliwki

Deser

- Mus czekoladowy z chałwą i bezą

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Ozorek wieprzowy w galarecie
- Terina z kaczęj wątróbki z galaretką jabłkową
- Sałatka z pikantną wieprzowiną
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Sałatka z łososia wędzonego na gorąco i prażonym czarnym sezamem
- Maśta smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Pieczywo

CIEPŁA KOLACJA**CENA OD OSOBY: 32 PLN**

- *Ragout* z cielęciny marynowanej w soku z kiszonych ogórków z kluseczkami i wątróbką drobiową gotowaną w cydrze

**ZIMNA PŁYTA III****CENA OD OSOBY: 130 PLN**

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kaczki z pistacjami

**PROPOZYCJA IV****CENA OD OSOBY: 155 PLN****Przystawka**

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

Zupa

- Krem z borowików
lub
- 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
lub
- Gicz cielęca w sosie z jęczmiennego piwa, puree z dyni, tarta z cukinią i boczkiem, glazurowane śliwki z fasolką

Deser

- Mus z pieczonych kasztanów i czekolady, sorbet z mango i sosem waniliowym

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Patera ryb wędzonych
- Krewetki z dipami
- Szyńka parmeńska z melonem, coulis malinowy
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Ozorek wieprzowy w galarecie
- Terina z kaczęj wątróbki z galaretką jabłkową
- Sałatka z pikantną wieprzowiną
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Sałatka z łososia wędzonego na gorąco z prażonym czarnym sezamem
- Maśła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Pieczywo

**CIEPŁA KOLACJA****CENA OD OSOBY: 32 PLN**

- Zupa rybna z fasolą, pomidorami, terriną rybną i mulami

**ZIMNA PŁYTA IV****CENA OD OSOBY: 185 PLN**

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kaczki z pistacjami
- Półmisek wędlin Rezydencji

PROPOZYCJA MENU ŚLĄSKIEGO



MENU OBIADOWE

CENA OD OSOBY: 98 PLN*

Przystawka

- Hekele ze śledzia

Zupa

- Rosół z nudlami

Danie główne

- Rolada wołowa, kluski, modra kapusta

Deser

- Szpajza



CIEPŁA KOLACJA

CENA OD OSOBY: 23 PLN*

- Żur śląski z wusztem



KOLACJA SZEFA KUCHNI DO WYBORU

CENA OD OSOBY: 38 PLN*

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym
- Faszerowany indyk z pieca z ziemniakami pieczonymi i sałatką z fasoli szparagowej



PROPOZYCJA ZIMNEJ PŁYTY

CENA OD OSOBY: 95 PLN*

- Półmisek swojskich wędlin
- Półmisek mięs pieczystych: karczek, schab, salceson, krupniok, żymlok
- Pasztet z zająca
- Galaretka z kurczaka
- Galert
- Szałot śledziowy
- Szałot śląski
- Ogórek kiszony
- Tuste smarowidła
- Marynowana bania
- Marynaty własnej roboty
- Pieczywo

* Podane ceny są cenami brutto

MENU WEGETARIAŃSKIE

PORCJOWA (OPCJONALNIE DO ZAMÓWIEŃ)



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY 85 PLN*

Przystawka

- Caprese z pomidorami i mozzarellą

Zupa

- Krem cebulowy z grzankami

Danie główne

- Tagiatelle ze szpinakiem i oliwą

Deser

- Sorbety w trzech smakach



UROCZYSTA KOLACJA

CENA OD OSOBY 50 PLN*

- Papryka faszerowana kaszą / ryżem i warzywami, mix sałat, boczniak



PROPOZYCJA CIEPŁEJ KOLACJI

CENA OD OSOBY 20 PLN*

- Delikatny krem z białych warzyw



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY 68 PLN*

Zupa

- Krem z cukinii z omletem

Danie główne

- Medaliony z pęczaku i buraków, puree z marchwi, pieczony ziemniak, mix sałat ze słonecznikiem

Deser

- Panna cotta z owocami



UROCZYSTA KOLACJA

CENA OD OSOBY 50 PLN*

- Tagiatelle z pesto



PROPOZYCJA CIEPŁEJ KOLACJI

CENA OD OSOBY 25 PLN*

- Minestrone z pieczonym bakłażanem

* Podane ceny są cenami brutto

OPEN BARY



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY:



3h — 90 PLN
5h — 110 PLN
8h — 125 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Piwo Tyskie lane



PROPOZYCJA III

CENA OD OSOBY:



3h — 115 PLN
5h — 145 PLN
8h — 170 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Piwo Tyskie lane
- Ballantines whisky



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY:



3h — 105 PLN
5h — 130 PLN
8h — 150 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Finlandia
- Piwo Tyskie lane

NAPOJE, ALKOHOLE

CENA WEDŁUG SPOŻYCIA

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

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

CENA: 7 PLN

- Soki owocowe w dzbankach 1,5 l

CENA: 12 PLN

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach 1,5 l

CENA: 8 PLN

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

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

CENA: 35 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka 0,5 l

- Wyborowa

CENA: 60,00 PLN

- Finlandia

CENA: 80,00 PLN

Wino 0,7 l

- Białe, czerwone

CENA: 65,00 PLN

PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Wódka Wyborowa / 0.5 l

Wino stołowe białe lub czerwone / 200 ml

Piwo lane / 0.5 l

CENA: 60 PLN od osoby

* Podane ceny są cenami brutto

FONTANA ALKOHOLOWA

15 PLN OD OSOBY PRZY MIN. 25 OSOBACH (5 LITRÓW)

Efektowna fontanna ze srebrnym wykończeniem, doskonale podkreślająca prestiż i rangę przyjęcia, na którym wystąpi jako atrakcja. Fontanna może zawierać trunek alkoholowy lub możemy wypełnić ją dla Państwa dowolnym napojem bezalkoholowym, na przykład lemoniadą. Srebrna błyszcząca konstrukcja nie tylko dodaje splendoru całej uroczystości, ale także w pewien naturalny sposób tworzy miejsce idealne do integrowania gości, czy zrobienia wyjątkowej, pamiątkowej fotografii.



* Podane ceny są cenami brutto

★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL

FONTANA CZEKOLADOWA

Oferujemy także możliwość wynajęcia fontanny z płynną czekoladą. Czekają na Was mnóstwo przekąsek, które idealnie komponują się ze smakiem czekolady. Wszystko podane na zdobionych paterach i tacach kolorystycznie dobranych zgodnie z wystrojem Waszego przyjęcia.

WYNAJEM FONTANNY

DO 50 OSÓB	1500 PLN
OD 50 DO 100 OSÓB	2000 PLN
POWYŻEJ 100 OSÓB	20 PLN OD OSOBY



* Podane ceny są cenami brutto



REZYDENCJA LUXURY HOTEL

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
CENA OD OSOBY: 19 PLN | • Tort czekoladowy
CENA OD OSOBY 20 PLN |
| • Tort chałwowy
CENA OD OSOBY: 21 PLN | • Tort szwarcwaldzki
CENA OD OSOBY: 22 PLN |
| • Tort pistacjowy
CENA OD OSOBY: 25 PLN | • Naked cake
CENA OD OSOBY: 21 PLN |



BUFETY SŁODKIE



KLASYCZNY BUFET SŁODKI

CENA BUFETU: 35 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 40 OSÓB

Kompozycja ciast Rezydencji • Słodkie deserki • Kruche ciasteczka na maśle • Kokosanki • Owoce filetowane



STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

CENA BUFETU: 45 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 40 OSÓB

Kompozycja ciast Rezydencji • Słodkie deserki • Kruche ciasteczka na maśle • Kolorowe bezy • Babeczki z wykwintnym nadzieniem • Kokosanki / Rochery • Owoce filetowane



BUFET SŁODKI KRÓLA JUBILERÓW – CARTIER'A

CENA BUFETU: 70 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 40 OSÓB

Ręcznie robione praliny i trufle • Perły w Rocherach • Turkusy, granaty, malachity i opale w słodkich deserach • Babeczki z wykwintnym nadzieniem • Makaroniki marcepanowe • Bursztyny w *crème brûlée* • Cartier w ciastach • Aromatyczne śliwki w czekoladzie • Czekolada z orzechami i suszonymi owocami • Owoce 4 stron świata



BUFET PRIMABALERINY PAVLOWEJ

CENA BUFETU: 60 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

Legendarna Beza Pavlowej, specjalność Mistrza Cukiernictwa • Dwa rodzaje tart owocowych • Stylizowane słodkie deserki • *Crème brûlée* • Babeczki z wykwintnym nadzieniem • Makaroniki marcepanowe • Rochery • Ręcznie robione praliny i trufle • Śliwki w czekoladzie • Czekolada z orzechami i suszonymi owocami



BUFETY TEMATYCZNE

BUFET PORTOFINO

CENA BUFETU: 75 PLN OD OSOBY
WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

- Ceviche z przegrzebków
- Marynowany tuńczyk
- Krewetki palone
- Faszerowane bakłażany
- Sery francuskie i włoskie
- Szynki włoskie
- Carpaccio z ośmiornicy
- Ostrygi z granitą jabłkową
- Sałatka z marynowanej polędwicy
- Mule nowozelandzkie
- Antipasti
- Foie gras – pasztet strasburski
- Vitello tonato (danie z cielęciny z dodatkiem tuńczyka)
- Pescaccio
- Koktajl z krewetek



BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

CENA BUFETU: 65 PLN OD OSOBY
WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

- Ryżowe spring rolls
- Karmazyn z musem kolendrowym
- Okoń morski ze szparagami
- Mule z nutą bergamotki i jabłka
- Krewetki z mięszem
- Terina z owoców morza
- Sardynki palone
- Wybór suszonych ryb
- Sałatka z boczniakiem
- Sałatka z cukinii z żabimi udkami
- Wybór serów i wędlin
- Wędzone ryby
- Ser feta w liściach winogron
- Krewetki w sosie pil pil
- Krewetki wędzone
- Małże nożące w sosie winnym



BUFET WIEJSKI

CENA BUFETU: 45 PLN OD OSOBY
WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

- Swojskie pasztety
- Smalec i ogórki bunczkłoki
- Krupniok z żołądkami
- Ozór wołowy
- Pieczeń wołowa z grzybami
- Mięsa piklowane sosem cumberland
- Ziemniaki faszerowane z gzikiem
- Domowe kielbasy własnego wyrobu
- Tradycyjny szatol
- Sałatka z polędwiczką wieprzową
- Tymbalki drobiowe
- Lokalne wędliny
- Sery zagrodowe
- Ozory kiszone
- Sałatka rybna
- Śledzie w grzybach
- Śledzie w śmietanie
- Wybór serów

