

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Menu obiadowe



Torty Mistrza Cukiernictwa



Bufet słodki i tematyczny



**Fontanna czekoladowa
i alkoholowa**

1. Oferta cenowa obowiązuje przez 30 dni od momentu zaakceptowania i może ulec zmianie

2. W przypadku zamówienie wyłącznie obiadu z deserem czas rezerwacji obejmuje maksymalnie 4 godziny. W razie przedłużenia spotkania po godzinach otwarcia restauracji, każda kolejna rozpoczęta godzina wiąże się z dopłatą 500 zł.



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY: 98 PLN

Przystawka

- Pasztet 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 OD OSOBY: 135 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, szpece, 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 III

CENA OD OSOBY: 165 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



PROPOZYCJA IV

WEGETARIAŃSKA

CENA OD OSOBY: 95 PLN

Przystawka

- Caprese z pomidorami i mozzarellą

Zupa

- Krem cebulowy z grzankami

Danie główne

- Tagiatelle ze szpinakiem i oliwą oraz pestkami dyni

Deser

- Migdały gotowane w mleku, banan z sokiem z cytryny i odrobiną miodu, melon lub ananas, skórka limonki, listki mięty

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

CIEPŁA KOLACJA

WEGETARIAŃSKA

CENA OD OSOBY: 25 PLN

- Minestrone z pieczonym bakłażanem



ZIMNA PŁYTA I

CENA OD OSOBY: 105 PLN

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kurczaka
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pasztet 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 OD OSOBY: 205 PLN

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kaczki z pistacjami
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Sery francuskie i włoskie
- Patera ryb wędzonych
- Krewetki z dipami
- Szyńka 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 II

CENA OD OSOBY: 20 PLN

- Żurek staropolski



CIEPŁA KOLACJA II

CENA OD OSOBY: 24 PLN

- Barszcz z pasztecikiem



CIEPŁA KOLACJA III

CENA OD OSOBY: 30 PLN

- Beuf stroganoff

NAPOJE, ALKOHOLE

CENA WEDŁUG SPOŻYCIA

NAPOJE BEZALKOHOŁOWE

- Coca-cola, Fanta, Sprite, woda gazowana (butelka) 0,2 l

CENA: 8 PLN

- Soki owocowe w dzbankach 1,5 l

CENA: 17 PLN

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach 1,5 l

CENA: 12 PLN

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOŁOWYCH

Napoje gazowane, soki owocowe, woda mineralna

CENA: 45 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka 0,5 l

- Wyborowa

CENA: 65,00 PLN

- Finlandia

CENA: 85,00 PLN

Wino 0,7 l

- Białe, czerwone

CENA: 65,00 PLN

PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

- Wódka Wyborowa
- Wino stołowe białe lub czerwone / 200 ml
- Piwo lane / 0.5 l

CENA: 70 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: 21 PLN | • Tort czekoladowy
CENA OD OSOBY 22 PLN |
| • Tort chałwowy
CENA OD OSOBY: 23 PLN | • Tort szwarcwaldzki
CENA OD OSOBY: 24 PLN |
| • Tort pistacjowy
CENA OD OSOBY: 27 PLN | • Naked cake
CENA OD OSOBY: 23 PLN |



BUFETY SŁODKIE



KLASYCZNY BUFET SŁODKI

CENA BUFETU: 30 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: 70 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 nożeńce w sosie winnym

BUFET WIEJSKI

CENA BUFETU: 55 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 szalot
- Sałatka z polędwiczką wieprzową
- Tymbaliki drobiowe
- Lokalne wędliny
- Sery zagrodowe
- Ozory kiszzone
- Sałatka rybna
- Śledzie w grzybach
- Śledzie w śmietanie
- Wybór serów



1. Oferta cenowa obowiązuje przez 30 dni od momentu zaakceptowania i może ulec zmianie
2. W przypadku zamówienie wyłącznie obiadu z deserem czas rezerwacji obejmują maksymalnie 4 godziny.
W razie przedłużenia spotkania po godzinach otwarcia restauracji, każda kolejna rozpoczęta godzina wiąże się z dopłatą 500 zł.