



*Oferta na
wigilię firmową*

air
HOTEL ★★★



Menu serwowane

Propozycja I

Przystawka

Śledź w trzech odsłonach

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami / Zupa grzybowa z łazankami
(do wyboru jedna)

Danie główne

Sandacz pieczony w sosie z ogórka kiszzonego i kaparów,
kasza pęczak z borowikami

Deser

Sernik z Bakaliami

Cena 135 pln brutto/osoba



Menu serwowane

Propozycja II

Przystawka

Tatar ze śledzia na słodko podawany z karmelizowaną gruszką oraz czerwoną cebulką

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami / Zupa grzybowa z łazankami
(do wyboru jedna)

Danie główne

Kaczka confit, kluski śląskie, warzywa duszone w winie i maśle

Deser

Torcik makowy

Cena 150 pln brutto/osoba



Menu serwowane

Propozycja III

Przystawka

Łosoś gravlax podawany z pomarańczami, pesto oraz mixem sałat

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami / Zupa grzybowa z łazankami
(do wyboru jedna)

Danie główne

Dorsz marynowany w imbirze i limonce
podawany z risotto z borowikami

Deser

Sernik z bakaliami

Cena 159 pln brutto/osoba



Menu serwowane

Propozycja IV

Przystawka

Pierogi z kapustą i grzybami

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami / Zupa grzybowa z łazankami
(do wyboru jedna)

Danie główne

Kaczka z jabłkami, pieczonymi ziemniakami,
czerwoną kapustą

Deser

Piernik z sosem cynamonowym

Cena 165 pln brutto/osoba



Bufet świąteczny

Propozycja I

Przekąski

- Śledź w przyprawach korzennych ze skórką z cytryny oraz czerwoną cebulą
 - Tradycyjny śledź z cebulą w oleju
- Półmisek wędlin wiejskich z marynatami oraz żurawiną
 - Sałatka jarzynowa
 - Nóżki wieprzowe w galarecie

Zupy

(do wyboru jedna)

- Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikiem
 - Zupa grzybowa z łazankami
 - Consome grzybowe z łazankami

Dania główne

- Dorsz marynowany w limonce i imbirze
 - Kaczka confit
- Pierogi domowe (mix pierogów)
 - Bigos myśliwski ze śliwkami
 - Warzywa duszone w winie i maśle
- Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą

Desery

- Makowiec
- Sernik
- Piernik w czekoladzie
- Kompot z suszu

Cena 175 PLN brutto za osobę

Dla grupy powyżej 20 osób, czas trwania do 3 godzin.



Bufet świąteczny

Propozycja II

Przekąski

- Śledź marynowany w ziołach, imbirze podawany z czerwoną cebulą
- Łosoś Gravlax podawany z pomarańczami i pesto
- Pieczony Rostbef podawany z musem chrzanowym
- Sałatka ziemniaczana podawana z pieczonym boczkiem, szczypiorkiem oraz majonezem
- Sałatka jarzynowa

Zupy

(do wyboru jedna)

- Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikiem
- Zupa grzybowa z łazankami
- Rosół z borowikami i wędzoną śliwką

Dania główne

- Sandacz smażony na palonym maśle
- Pieczona w owocach pierś z indyka w sosie z cydru
- Pierogi domowe (mix pierogów)
- Risotto z borowikami
- Pieczarki duszone w białym winie zapiekane serem i tymiankiem
- Ziemniaki Gratin

Desery

- Ciasto serowo- makowe
- Babka drożdżowa
- Kutia
- Kompot z suszu

Cena 195 PLN brutto za osobę

Dla grupy powyżej 20 osób, czas trwania do 3 godzin.



Bufet świąteczny

Propozycja III

Przekąski

- Śledź z cebulką
- Schab pieczony pod galaretką ziołową
- Tradycyjne polskie wędliny i kielbasy z chrzanem i żurawiną
- Pasztet ze śliwką
- Świeże warzywa na zielonej sałacie z sosem vinegret
- Sałatka jarzynowa

Zupy

(do wyboru jedna)

- Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikiem
- Zupa grzybowa z łazankami
- Rosół z borowikami i wędzoną śliwką

Dania główne

- Dorsz smażony w sosie z ogórka kiszzonego i kaparów
- Pieczona szynka w sosie własnym
- Kaczka z jabłkami i czerwoną kapustą
- Świąteczna kapusta z suszoną śliwką i grzybami
- Mix pierogów z okrasą
- Pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulą
- Pęczak z borowikami i pietruszką

Desery

- Kutia
- Sernik z bakaliami
- Klasyczny makowiec
- Kompot z suszu

Cena 225 PLN brutto za osobę

Dla grupy powyżej 20 osób, czas trwania do 4 godzin.



Bufet świąteczny

Propozycja IV

Przekąski

- Śledź w trzech odsłonach
- Terina z łososia podawana na zielonych sałatach
- Paszтет z dzika a marynatami i żurawiną
- Tatar z tuńczyka
- Pieczony rostbef podawany z marynowaną gruszką w winie
- Sałatka z krewetkami i chorizo
- Sałatka z buraka z kozim serem
- Sałatka z gotowanego indyka, owoców i zielonej sałaty
- Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, oliwkami, kaparami z vinegretem

Zupy

(do wyboru jedna)

- Krem z marchwi z imbiem i pomarańczami
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym
- Zupa Rybna z owocami morza

Dania główne

- Pstrąg pieczony w migdałach z limonką i trawą cytrynową
- Pierś z Indyka pieczona z warzywami
- Wołowina po burgundzku
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem
- Ryż z grzybami i tymiankiem
- Duszona kapusta z grzybami

Desery

- Brownie czekoladowe
- Ciasto z jabłkami i cynamonem
- Tarta owocowa
- Mus mascarpone z owoców leśnych
- Kompot z suszu

Cena 270 PLN brutto za osobę

Dla grupy powyżej 20 osób, czas trwania do 4 godzin.



Zapraszamy do kontaktu

Gabriela Olborska
Dyrektor Sprzedaży

tel. 503 756 996
g.olborska@airhotel.pl

air
HOTEL ★★★