

HOTEL & RESTAURACJA
Antonijńska



WESELA | PRZYJĘCIA WESELNE

Propozycje menu 2022 rok

To już pewne:
powiecie sobie sakramentalne

TAK

Świętujmy to!

Niech wesele w salach hotelu *Antonjińska*
będzie godnym ukoronowaniem tego wyjątkowego dnia.
Zapraszamy do poznania oferty menu weselnych.





W każdym pakiecie

- ♥ Chleb i sól do tradycyjnego powitania
- ♥ Aperitif, wino musujące do toastu na powitanie Młodej Pary
- ♥ Dodatki: pieczywo, masło, ketchup, chrzan, musztarda, sosy: tatarski, pieczeniowy, śmietanowy
- ♥ Dzieci do lat 3 - bez opłat, jeśli siedzą z rodzicem na krześle
Dzieci 3 do 7 lat - 50% stawki dla osoby dorosłej
Dzieci powyżej 7 lat - stawka jak za osobę dorosłą
- ♥ DJ, fotograf, zespół muzyczny itp.: 50% pełnej stawki
- ♥ Degustacja kluczowych dań z wybranego menu dla 4 osób**.
- ♥ Na Pierwszą Rocznicę Ślubu voucher dla Nowożeńców - na kolację w hotelowej restauracji




Zupa

jedna do wybrania

Krem sezonowy
Rosół z domowym makaronem

Danie główne

wybrane trzy porcje z poniższego asortymentu na osobę

Pstrąg w sosie rakowym
Roladka z kurczęcia ze szparagami i mozzarellą
Połędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzyanych
Kaczka pieczona po staropolsku
Schab z serem korycińskim i kozieradką, panierowany w ziarnach
Zraz wieprzowy
Tarta warzywna z tofu 

Dodatki do dania głównego

trzy do wybrania

Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Kapusta modra zasmażana
Ćwikła z chrzanem
Sałatka Coleslaw
Marchew z jabłkiem
Seler z ananasek i żurawiną

trzy do wybrania

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z ziołami
Krokiety ziemniaczane
Frytki

Słodka chwila 1

Kawa, herbata, dodatki i ciasto - *trzy porcje na osobę*

Zakąski

wybrane pięć porcji z poniższego asortymentu na osobę

Carpaccio z polędwicy wołowej z zielonym sosem, kaparami i parmezanem

Schab z ziołami prowansalskimi i chrzanowym masłem

Roladka drobiowa z pesto, suszonymi pomidorami i fetą

Pasztet pieczony z kurkami

Śledź z oleju z cebulką i grillowaną papryką

Salatka cesar z pieczonym kurczakiem

Mieszane sałaty z sosem winegret, warzywami, tuńczykiem i oliwkami

Salatka makaronowa z kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą

Słodka chwila 2

Kawa, herbata, dodatki i ciasto - *w formie słodkiego stołu*

Kolacja

wybrane półtorej porcji z poniższego asortymentu na osobę

Szaszłyk drobiowy

Żeberka pieczone, glazurowane

Gołąbki z warzywami i wędzonym serem

Golonka pieczona w warzywach i piwie korzennym, podana na kapuście

Danie na ciepło na dobre zakończenie

Barszcz czerwony

Flaczki wołowe *lub* żurek z jajkiem - *jedna do wybrania*

Przystawka

jedna do wybrania

Półgęsek z wędzonym oscypkiem i musem jeżynowym

Cukinia z kremem z makreli, kiełkami i avocado

Zupa

jedna do wybrania

Krem sezonowy

Rosół z domowym makaronem

Danie główne

wybrane trzy porcje z poniższego asortymentu na osobę

Łosoś w sosie kurkowym

Kurczak zagrodowy ze szpinakiem i serem korycińskim

Indyk z musem kalafiorowym

Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych

Kaczka pieczona po staropolsku

Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i fetą

Rolada wołowa nadziewana

Dodatki do dania głównego

trzy do wybrania

Warzywa gotowane

Warzywa grillowane

Kapusta modra zasmażana

Ćwikła z chrzanem

Salatka Coleslaw

Marchew z granatem

Seler z ananasem i żurawiną

trzy do wybrania

Ziemniaki gotowane

Pyzy drożdżowe

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ryż z warzywami

Krokiety ziemniaczane

Frytki

Słodka chwila 1

Kawa, herbata, dodatki i ciasto - *trzy porcje na osobę*

Zakąski

pięć porcji na osobę

Carpaccio z polędwicy wołowej z pesto, kaparami i parmezanem

Galantyna pieczona z kurczaka z musem truflowym

Rolada naleśnikowa z łososiem, awokado i winegret miodowym

Kozi serek w szynce parmeńskiej z opiekany melonem

Polędwiczka wieprzowa sous-vide

Pasztet z królika z pistacjami

Śledź w oleju z cebulka i grillowaną papryką

Mieszane sałaty z sosem winegret, grecki ser, oliwki, pomidor, papryka

Roszponka z pieczonym burakiem, ziarnami i gorgonzolą

Sałatka penne z kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą

Słodka chwila 2

Kawa, herbata, dodatki i mini - *deserki w formie słodkiego stołu*

Kolacja

półtorej porcji na osobę

Szaszłyk drobiowy

Gołąbki z warzywami i wędzonym serem

Żeberka pieczone, glazurowane

Karczek wieprzowy duszony w kwaszonej kapuście z wędzoną papryką

Danie na ciepło na dobre zakończenie

Barszcz czerwony

Flaczki wołowe *lub* żurek z jajkiem *lub* gulaszowa - *jedna do wybrania*

Zakąski pięć porcji na osobę

Carpaccio z polędwicy wołowej z pesto, kaparami i parmezanem

Tatar wołowy z cebulką, korniszonem i żelem z żółtka

Pierś kaczka z oliwą truflową, kaparami i parmezanem

Krewetki w tempurze

Sushi maki

Schab sous-vide z kremem chrzanowym

Pasztet z królika z pistacjami

Kurczak zagrodowy z fetą i pesto

Terrine z łososia

Sałatka ceszar

Mieszane sałaty z mozzarellą, pomidorami i bazylią 

Sałatka penne z kurczakiem, selerem i młodą kukurydzą

Słodka chwila 2


Kawa, herbata, dodatki i mini - *deserki w formie słodkiego stołu*

Kolacja półtorej porcji na osobę

Kurczak curry, podany z ryżem jaśminowym

Gołąbek z warzywami i wędzonym serem

Karczek wieprzowy duszony w kapuście

Sajgonki mięsne, sajgonki warzywne 

Szaszłyk drobiowy

Żeberka z pieca, glazurowane

Danie na ciepło na dobre zakończenie

Barszcz czerwony

Flaczki wołowe *lub* żurek z jajkiem *lub* gulaszowa - jedna do wybrania


Przystawka jedna do wybrania

Marynowany łosoś na sałatce wakame | Tatar z tuńczyka

Zupa jedna do wybrania

Consommé z perliczki z mięsnym ravioli
Rosół z bażanta z trufłowymi kluseczkami
Krem sezonowy

Danie główne wybrane trzy porcje z poniższego asortymentu na osobę

Roladka z pstrągą
Łosoś w sosie kurkowym
Indyk z musem kalafiorowym i camembertem
Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych
Kaczka pieczona po staropolsku
Cielęcina w białym winie
Polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem i fetą
Tradycyjny zraz wołowy
Tarta warzywna z tofu 

Dodatki do dania głównego

trzy do wybrania


Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Kapusta modra zasmażana
Ćwikła z chrzanem
Sałatka Coleslaw
Marchew z granatem
Seler z ananasem i żurawiną

trzy do wybrania

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z ziołami
Ryż z warzywami
Krokiety ziemniaczane
Frytki

Słodka chwila 1

Kawa, herbata, dodatki, mini-deserki i ciasto - *trzy porcje na osobę*



A na życzenie, by było też vege

- ♥ Tarta warzywna z tofu - 10 zł porcja, minimum 8 porcji
- ♥ Rolada naleśnikowa z pastą hummus, warzywami i kiełkami - 6 zł szt., minimum 10 sztuk
- ♥ Rolada naleśnikowa z pastą z pieczonych warzyw, lekko pikantna - 6 zł szt., minimum 10 sztuk
- ♥ Wegańskie spring rolls - 6 zł szt., minimum 20 sztuk
- ♥ Talerzyk pieczonych warzyw faszerowanych - 31 zł talerzyk
- ♥ Miska sałaty cezar z vege kurczakiem - 28 zł miska, minimum 5 misek
- ♥ Paszтет z soczewicy 0,8 kg (8 - 12 porcji) - 49 zł foremka

* Państwa cena wybranego menu od osoby zależy od liczby uczestników przyjęcia weselnego, terminu przyjęcia, liczby zamówionych pokoi oraz innych usług w hotelu Antonińska i może być wyższa lub niższa niż podana.

** Degustacja kluczowych dań z wybranego menu dla 4 osób

- w przypadku podpisanej umowy i wpłaconej pierwszej kwoty a konto przyjęcia: w cenie.

- w przypadku braku wpłaty pierwszej kwoty: odpłatnie, według cennika restauracji.



A na życzenie, dodatkowo do wybranego menu

- ♥ Udziec wieprzowy pieczony w całości, serwowany z pieczonymi ziemniakami i sosami
Cena: 450 zł za udziec
- ♥ Udziec barani z grzybowym pečzakiem. *Cena 250 - 370 zł za udziec*
- ♥ Udziec z sarny albo dzika, z grzybowym pečzakiem. *Cena 350 - 700 zł za udziec*
- ♥ Stół wiejski - tradycyjne wędliny, suche kiełbasy, pasztety, salceson, kiełbasa słoikowa, smalec, ogórki kiszzone, ziemniaki pieczone z twarogiem, marynaty z warzyw i grzybów, chleb na zakwasie. *Cena: 20 zł za osobę*
- ♥ Stół włoski - pizza, foccacia, włoskie wędliny i różne sery, pasty warzywne, oliwy smakowe, oliwki, karczochy i inne warzywa w oleju lub occie. *Cena: 29 zł za osobę*
- ♥ Tatar wołowy z żółtkiem - 13 zł porcja
- ♥ Tatar z tuńczyka - 18 zł porcja, minimum 10 porcji
- ♥ Golonka z kiszoną kapustą - 21 zł sztuka
- ♥ Krokiet z farszem grzybowym - 9 zł szt., minimum 20 sztuk
- ♥ Pasztecik do barszczu czerwonego - 5 zł szt., minimum 30 sztuk
- ♥ Tymbalik drobiowy - 7 zł szt., minimum 20 sztuk
- ♥ Spring rolls (sajgonka) mięsny - 6 zł szt., minimum 20 sztuk.





Antonjńska

Jesteśmy dla Państwa. Zapraszamy do kontaktu

Informacje i rezerwacje: Manager Gastronomii

Telefon: 515 036 437, E-mail: restauracja@antoninska.com.pl

*Data opracowania: listopad 2021 rok
Hotel zastrzega sobie prawo zmiany
oferty w dowolnym czasie.
Aktualne oferty znajdują się w wersji
elektronicznej na stronie antoninska.com.pl*

