

PRZYKŁADOWE ZESTAWY MENU:

Przerwa kawowa Standard

(kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, drobne ciasteczka, krakersy, słone paluszki)

Przerwa kawowa Special

(kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, drobne ciasteczka, krakersy, słone paluszki oraz 2 rodzaje ciasta domowego (własny wypiek))

Obiad (dania serwowane do stolika):

Krem brokułowy
Filet z kurczaka z
masłem ziołowym
Ziemniaki gotowane
Zestaw surówek

rosół z makaronem
kotlet schabowy
ziemniaki gotowane
zestaw surówek

Cebulowa z grzankami
Kotlet de volaille
Ziemniaki gotowane
Zestaw surówek

Uroczysta kolacja – sala konferencyjna lub karczma Zbójnicka

Zestaw I

Tradycyjna górska
kwaśnica
Filet drobiowy z masłem
ziołowym, ziemniaki
gotowane, zestaw
surówek

Zimna płyta w formie
bufetu:
smalec domowy
ogórki kiszone
sałatka z selera
jajka faszerowane
sery owcze
zestaw wędlin i mięs
pasztet
pikle

Zestaw II

Żurek z jajkiem
Schab pieczony
nadziewany śliwkami,
ziemniaki gotowane,
zestaw surówek

Zimna płyta w formie
bufetu:
sałatka jarzynowa
galaretką drobiową
smalec domowy
ogórki kiszone
zestaw wędlin i mięs
mozzarella z pomidorem

Zestaw III

Barszcz czerwony czysty z
kołaczem na ostro
Kieszka drobiowa
faszerowana mozzarellą i
suszonymi pomidorami,
ziemniaki rumiane,
zestaw surówek

Zimna płyta w formie
bufetu:
zestaw wędlin i mięs
pasztet
sałatka grecka
sałatka pieczarkowa
pikle
smalec domowy
ogórki kiszone

Kolacja w formie bufetu

Bufet obejmuje zupełne dania ciepłe do wyboru, bar sałatkowy, zimną płytę, deser oraz napoje (kompot + serwis z herbatą).



Biesiada grillowa przy ognisku

Wieczór zorganizowany będzie na terenie hotelu, miejsce posiada zadaszenie na wypadek ewentualnej niepogody. Do dyspozycji będą Państwo mieli sprzęt grający umożliwiający puszczanie muzyki własnej lub skorzystanie z hotelowych płyt CD z muzyką biesiadną.

Propozycja menu

Kiełbaski pieczone na ognisku
Karkówka z grilla
Sery owcze (na ciepło z grilla lub na zimno)
Smalec domowy
Ogórki kiszzone
Bar sałatkowy
Pieczywo
Dodatki (ketchup, musztarda)
Herbata, Grzane wino (ok. 200 ml/os)

Menu grillowe możemy poszerzyć o:

żurek z jajkiem i białą kiełbasą
kwaśnicę na zeberku
kaszanke
szaszłyki drobiowe
baranina z ziemniakami opiekany w skórce
kociołek