



HOTEL ROBERT'S PORT

LAKE RESORT & SPA

Menu weselne 2021

Zestaw I (255 zł)

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif dla Gości i Młodej Pary (wino musujące)

Godz. 18:00 - Danie Serwowane:

Marynowana wołowina podana na kolorowej sałacie z sosem balsamiczno - borowikowym
Rosół z łososia norweskiego z kluseczkami i koprem włoskim
Polędwiczki wieprzowe zawijane w cukinii z sosem z czerwonego pesto
podane z pieczonymi ziemniakami i sałatką z jarmużu
Woda, soki owocowe

Godz. 18:00 - Półmiski I:

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
Śledź w oliwie z suszonych pomidorów
Pieczona polędwica cielęca z sosem ziołowym
Sałatka z wędzonym pstrągiem, sałatka Cezar, warzywa marynowane

Godz. 21:00 - Półmiski II:

Roladki z kaczki faszerowane leśnymi grzybami
Carpaccio z łososia
Sałatka jarzynowa z wędzoną sieją
Sałatka z kurczakiem, melonem i grillowanym ananasem
Warzywa świeże

Dania serwowane na ciepło:

Godz. 20:00 Zupa szafranowa z kurczakiem i kluseczkami
Godz. 22:00 Sandacz zapiekany na warzywach z sosem maślanym/ krokietki ziemniaczane
Godz. 00:30 Roladki z karkówki faszerowane warzywami z sosem z pieczonej papryki
Godz. 02:00 Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem

Bufet kawowo - deserowy :

Kawa, herbata
Owoce sezonowe

Desery:

Ciasto: szarlotka, sernik, czekoladowa fantazja
Czekoladowe pralinki
Makaroniki - ciasteczka włoskie
Mus truskawkowy, mus czekoladowy, mus Panna cotta
Truskawki w czekoladzie

TORT WESELNY - dodatkowo płatny - cena uzależniona od kształtu,
dekoracji i smaku

Stacje kulinarne - dodatkowo płatne:

Prosie pieczone/ faszerowane 150g /os - 15,00 zł
Indyk pieczony/ faszerowany 150g /os - 15,00 zł





HOTEL ROBERT'S PORT

LAKE RESORT & SPA



Zestaw II (270 zł)

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif dla Gości i Młodej Pary (wino musujące)

Godz. 18:00 - Danie Serwowane :

Tatar z łososia z cytrusową oliwą i prażonymi pestkami dyni
Zupa z rydzów z aromatem kokosa i rozmarynu z domowym makaronem
Udko z kaczki z sosem borówkowym - żurawinowym podane za purée z batatów i sałatką z awokado, żółtych pomidorów i rukoli
Woda, soki

Godz. 18:00 - Półmiski I:

Rostbef wołowy w marynacie musztardowo - winnej z sosem z marynowanych warzyw
Śledzie po kaszubsku
Marynowane krewetki w szynce parmeńskiej z melonem
Sałatka ze świeżego szpinaku z wędzonym kurczakiem, suszonymi pomidorami i serem Feta
Sałatka z serem pleśniowym, winogronami i orzechami włoskimi z dresingiem miodowym
Warzywa marynowane

Godz. 21:00 - Półmiski II:

Półmisek mięs pieczonych/ sos tatarski
Ryby wędzone: sielawa, pstrąg, węgorz
Sałatka grecka
Sałatka z karczochów i grillowanej cukinii
Warzywa świeże

Dania serwowane na ciepło:

Godz. 20:00 Zupa rakowa z domowym makaronem
Godz. 22:00 Policzki wołowe w sosie z podgrzybków
Godz. 00:30 Miętuś w sosie z pora i pomidorów/ ziemniaki w skórce z ziołami
Godz. 02:00 Strogonow z kurczaka

Bufet kawowo - deserowy:

Kawa, herbata
Owoce sezonowe

Desery:

Ciasto: szarlotka, sernik, tiramisu
Czekoladowe pralinki
Makaroniki - ciasteczka włoskie
Mus truskawkowy, mus czekoladowy, mus Panna cotta
Truskawki w czekoladzie

TORT WESELNY - dodatkowo płatny - cena uzależniona od kształtu, dekoracji i smaku

Stacje kulinarne - dodatkowo płatne:

Prosie pieczone/ faszerowane 150g /os. - 15,00 zł,
Indyk pieczony/ faszerowany 150g /os. - 15,00 zł





HOTEL ROBERT'S PORT

LAKE RESORT & SPA



Zestaw III (285 zł)

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif dla Gości i Młodej Pary (wino musujące)

Godz. 18:00 - Danie Serwowane:

Płatki z gęsiny marynowane w cytrusach z dresingiem winogronowym
Rosół z bażanta z domowym makaronem
Stek z polędwicy wołowej podany na sosie z czerwonej soczewicy,
z faszerowanym ziemniakiem i sałatka z jarmużu

Godz. 18.00 - Półmiski I:

Roladki z sandacza w sosie szafranowo - krabowym
Marynowane polędwiczki wieprzowe na sosie z marynowanych grzybów
Tatar ze śledzia
Sałatka włoska z serem Feta, oliwkami i orzechami włoskimi
Sałatka z łososiem wędzonym i suszonymi pomidorami
Sałatka z serem pleśniowym, winogronami i orzechami włoskimi z dresingiem miodowym
Warzywa marynowane

Godz. 21:00 - Półmiski II:

Okoń w galarecie
Kurczak faszerowany szpinakiem i Mozzarellą
Sałatka z owczym serem, melonem i owocami granatu
Sałatka z pieczoną cielęciną
Warzywa świeże

Dania serwowane na ciepło:

Godz. 20:00 Zupa pekińska z kaczki
Godz. 22:00 Szaszłyk z polędwicy wieprzowej/ frytki
Godz. 00:30 Łosoś w sosie szafranowym
Godz. 02:00 Zupa rybna z sandacza
Bufet kawowo - deserowy:

Kawa
Herbata
Owoce sezonowe
Desery:
Ciasto: szarlotka, sernik, rafaello
Czekoladowe pralinki
Makaroniki - ciasteczka włoskie
Mus truskawkowy
Mus czekoladowy
Mus Panna cotta
Truskawki w czekoladzie

TORT WESELNY - dodatkowo płatny - cena uzależniona od kształtu,
dekoracji i smaku

Stacje kulinarne - dodatkowo płatne:

Prosie pieczone / faszerowane 150g /os. - 15,00 zł
Indyk pieczony/ faszerowany 150g /os. - 15,00 zł





**HOTEL
ROBERT'S PORT**
LAKE RESORT & SPA



Stół Biesiadny Rok 2021

Stół Biesiadny Rok 2021

Kalkulacja na min. 80 os. 5 000,00 zł

w przypadku zmniejszenia ilości osób - menu wyceniamy indywidualnie

Siwucha/ bimberek 2l

Nalewki owocowe 2l

Ryby wędzone (pstrąg, sielawa, węgorz)

Ryby faszerowane w całości (szczupak faszerowany, sandacz faszerowany)

Swojskie wędzonki (szynka, boczek, karkówka)

Kiełbasy swojskie

Szynka pieczona w całości

Gęś pieczona w całości

Chleb wiejski

Smalec

Ogórki małosolne/ kiszzone

Wiejskie marynaty

Menu poprawin 80,00 zł/ os. (w godz. 12:00 - 16:00)

Każda następna rozpoczęta godzina płatna 500,00 zł

Menu podane w formie bufetu szwedzkiego:

Żurek staropolski z jajkiem

Strogonow z kurczaka

Staropolski bigos z grzybami

Salatka grecka

Salatka śledziowa

Salatka jarzynowa

Salatka ze szpinaku, fety i suszonych pomidorów

Kawa/ herbata

Ciasto z hotelowej cukierni (3 rodzaje)

Dodatkowo płatne:

Napoje / Soki / Wódka / Wino / Piwo

