

Rodzinne przyjęcie

Propozycja dań serwowanych do stołu na półmiskach lub podanych w bufecie
koszt całkowity **269 PLN/os.**

W przypadku wyboru jednego rodzaju dania do serwisu (bez półmisek lub bufetu) koszt całkowity bankietu wyniesie **229 PLN/os.**

Cena zawiera dekorację ze świeżych kwiatów na stołach.
Parking hotelowy z 20% rabatem dla Gości, a dla Gospodarzy gratis.
Jeśli bankiet skończy się do godziny 24.00 wynajęcie sali na wyłączność za 1 PLN.

Aperitif

100ml/os.

Kieliszek wytrawnego wina białego lub musującego

Zakąska zimna

120g/os.

(prosimy o wybór 1 pozycji)

Mus drobiowy w omelecie szpinakowym

Roladki biszkoptowe z serem feta i warzywami - VEG

+ pieczywo, masło

Zupa

200ml/os.

serwis do stołu

1 dowolna zupa do wyboru, np.:

Krem brokutowy z grzankami ziołowymi

Krem pomidorowy z pianką serową i bazylią

Krem pieczarkowy

Rosół z makaronem domowym

lub inna (do ustalenia)

Dania główne:

serwis (prosimy o wybór 1 pozycji) - 160g/os.

lub

bufet/półmiski (prosimy o wybór max 3 pozycji) - 210g/os.

Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie porowo - estragonowym

Pieczeń wieprzowa, sos naturalny - pieczeniowy

Tradycyjna rolada wieprzowa, sos myśliwski

Schab duszony w cydrze, aromatyzowany trawą żubrową

Filet z dorsza w sosie cytrynowym

Łosoś keta pieczony w ziołach

Dania VEG (opcjonalnie)

serwis 160g/os. lub bufet/półmiski 210g/os.

(prosimy o wybór max 1 pozycji)

Tortilla z warzywami

Gołąbki z soczewicy z warzywami

Naleśniki gryczane ze szpinakiem, serem i pietruszką

Dania dla dzieci (opcjonalnie)

120g/100g/50g/os.

Chrupiące polędwiczki kurczaka zagrodowego, frytki farmerskie,
sos, marchewka z jabłkiem i brzoskwinia

Dodatki

200g/os.

(prosimy o wybór max 2 pozycji)

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

Kluski śląskie

Krokiety ziemniaczane

Surówki domowe

200g/os.

(prosimy o wybór max 2 pozycji)

Buraczki

Kapusta biała

Marchewka z brzoskwinia (jabłkiem)

Por z jabłkiem

Seler z bakalią

Mix świeżych sałat z vinegrette

Deser

150g/os.

(prosimy o wybór jednej pozycji, możliwa również

patela ciast z 3 wybranymi rodzajami ciasta)

Sernik domowy

Szarlotka

Ciasto owocowe z galaretką

Ciastko czekoladowe

Napoje

(bez limitu)

Kawa

Herbata

Woda niegazowana lub gazowana, mięta, cytryna

Wybór soków - 300 ml/os.

Zimne zakąski:

350g/os.

bufet

(prosimy o wybór max 3 pozycji)

Półmisek wędlin staropolskich

Mięsa pieczone w ziołach i faszerowane

Pasztet domowy - żurawina/chrzan

Mini tortille z warzywami

Śledź po staropolsku

Terryna drobiowa z ziołami

Roladki biszkoptowe z serem feta i warzywami - VEG

Tradycyjna sałatka jarzynowa - VEG

Pieczywo, masło

Hotel HP Park Plaza
ul. Bolesława Drobniera 11-13
50-257 Wrocław


HP PARK
PLAZA
HOTEL

hotelepark.pl/wroclaw
hpwroclaw@hotelepark.pl
+48 71 32 08 400