



Propozycja menu

Przyjęcie komunijne catering

ZUPA- 12 PLN/ por.

Consome z indyka z kluseczkami

Krem szparagowy

lub inna do ustalenia

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym, kluski śląskie -55 PLN

Kotlet De Volaille z masłem pietruszkowym, ziemniaki gotowane- 35 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, kapusta zasm.- 35 PLN

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie porowo-
estragonowym, ziemniaki gotowane – 35 PLN

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim, kluski śląskie, młoda
kapusta z koperkiem – 55 PLN

Filet z kaczki, kluski francuskie, salsa z buraków i śliwek 55PLN

Pieczony filet z dorsza, grillowane warzywa, komosa ryżowa- 55 PLN

Stek z łososia, komosa ryżowa z warzywami-55 PLN

Surówki : z białej kapusty, z marchewki z brzoskwinią i jabłkiem, z selera z
bakaliami

ZAKĄSKI ZIMNE- zestaw ok. 400 g/ os. - cena 55 PLN

Podane na półmiskach



Schab pieczony, faszerowany suszoną morelą lub śliwką

Filet z kaczki na sałacie z mango

Roladki z rostbefem, krem chrzanowo – kaparowy

Musy cielęce w omlecie szpinakowym

Sałatka włoska z grillowanym kurczakiem

Terryrna z sandacza i łososia

DESERY

Patera ciast do wyboru

CENA ZA 1 kg- 100 PLN

- Sernik z czekoladą
- Finezja gruszkowa z opuncją
- Ciastko kawowe z amaretto
- Panna Cotta z kwiatem bzu i owocami
 - Finezja malinowa
- Ciastko czekoladowe z wiśniami
 - Kokosowe z czekoladą
 - Jabłecznik

OFERTA TORTÓW

CENA ZA 1 kg- 100 PLN

- Czekoladowy (biszkopt ciemny, krem czekoladowy)
- Orzechowy (biszkopt orzechowy lub czekoladowy, krem orzechowy)
- Kawowy (biały biszkopt, krem kawowy)

HOTEL HP PARK PLAZA****

ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław



HP PARK
PLAZA
HOTEL

tel. + 48 71 3208400
hpwroclaw@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

- W-Z-tkowy (krem bita śmietana, ciemny biszkopt, powidła)
- Tiramisu (krem tiramisu, biszkopt biały nasączony kawą i Amaretto)
- Czarny Las (biszkopt biały, krem czekoladowy, bita śmietana, wiśnie w alkoholu)
- Śmietankowy z owocami