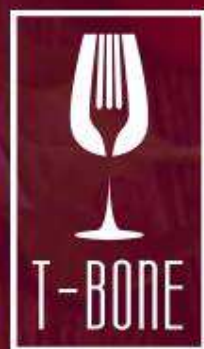


MENU DLA GRUP



WINE BAR
— & —
STEAK HOUSE

GODZINY OTWARCIA:

Poniedziałek - Czwartek od 12.00 do 22.00

Piątek - Niedziela 12.00 - 23.00

ŚNIADANIA:

Na śniadania zapraszamy do naszej hotelowej restauracji,
codziennie od godz. 7.30 do godz. 10.30

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Obiady forma serwowana

Propozycja I - 45 PLN

Zupa

Tradycyjny żurek z białą kielbasą

Danie główne

Rolada śląska z kluskami, sosem pieczeniowym i modrą kapustą

Deser

Lody śmietankowe z sosem wiśniowym i bitą śmietaną

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Propozycja II – 45 PLN

Zupa

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Filet z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem, odrobiną sosu tymiankowego
z opiekаныmi ziemniakami i zestawem surówek

Deser

Owoce z bitą śmietaną i kropelką rumu

Napoje

Woda mineralna z cytryną



Obiady forma serwowana

Propozycja III - 55 PLN

Przystawka

Oscypki smażone z boczkiem i żurawiną

Zupa

Tradycyjna kwaśnica na wędzonce

Danie główne

Szaszłyk zbójnicki z karczku podany z opiekаныmi ziemniakami i sałatką Coseław

Deser

Kołacz z serem i jabłkiem

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Propozycja IV - 65 PLN

Przystawka

Roladki z łososa wędzonego z twarożkiem i kaparami na liściach rukoli

Zupa

Krem z białych warzyw z esencją truflową

Danie główne

Pieczony pstrąg z masłem czosnkowym, gotowanymi ziemniakami bukietem warzyw

Deser

Sernik z bitą śmietaną i musem malinowym

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

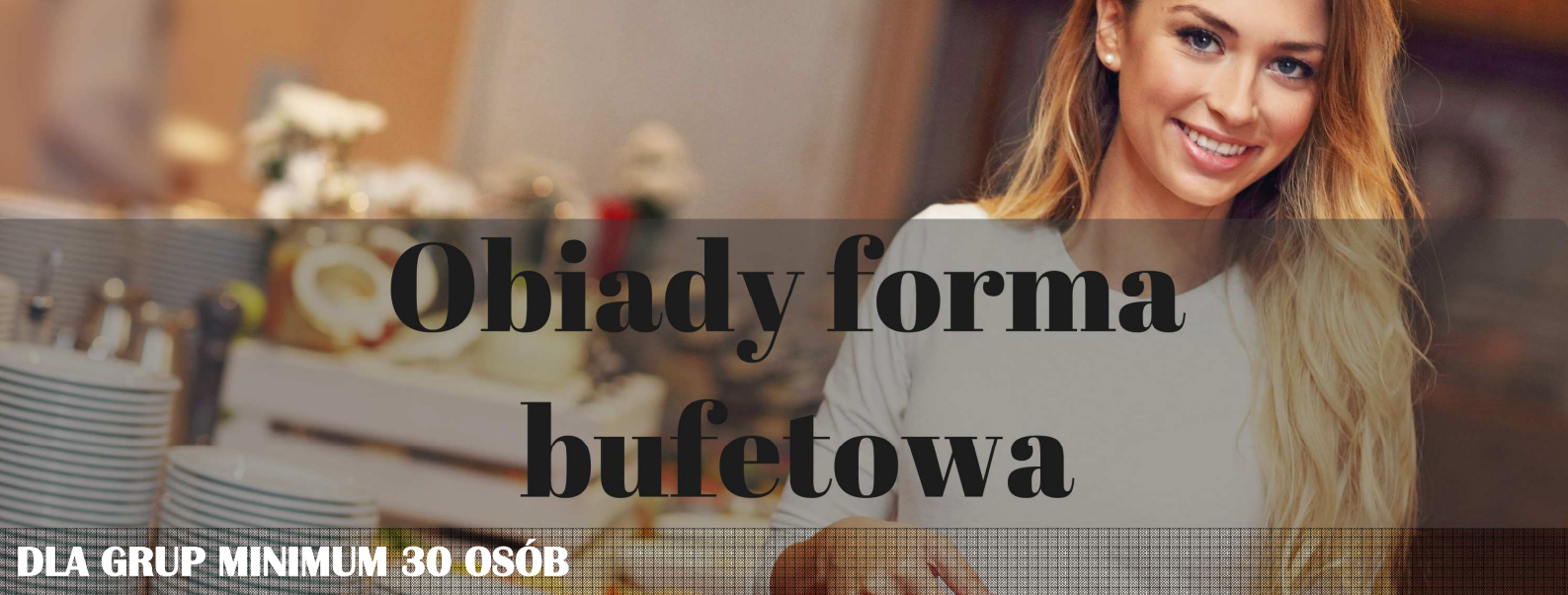
mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Obiady forma bufetowa

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja I - 75 zł

Przystawki

Pasztet domowy z żurawiną
Śledzie na trzy smaki

Zupa

Zupa cebulowa na białym winie z grzankami ziołowymi

Danie główne

Mintaj panierowany w migdałach
Roladki wieprzowe z pieczarkami i sosem jałowcowym
Indyk pieczony w sosie curry
Pierogi z owocami

Salatki

Tradycyjna sałatka grecka z sosem jogurtowym, serem feta i oliwkami
Kompozycja sałatek z dodatkami (pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Puree ziemniaczane, Kluski śląskie

Deser

Ciasto deserowe

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Obiady forma bufetowa

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja II - 75 zł

Przystawki

Roladki z łososia wędzonego z twarogiem

Pomidory faszerowane sałatką jarzynową

Zupa

Zupa warzywna zabieleną śmietaną z odrobiną kolendry

Danie główne

Roladki z soli ze szpinakiem i sosem koperkowym

Pieczone udko z kurczaka z rozmarynem

Karczek pieczony z sosem pieczeniowym

Penne arrabiata z tartym parmezanem

Sałatki

Sałatka Nicejska z tuńczykiem, jajkiem i sosem winegret

Kompozycja sałatek z dodatkami

(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Ryż z warzywami, Ziemniaki gotowane

Deser

Ciasto deserowe

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

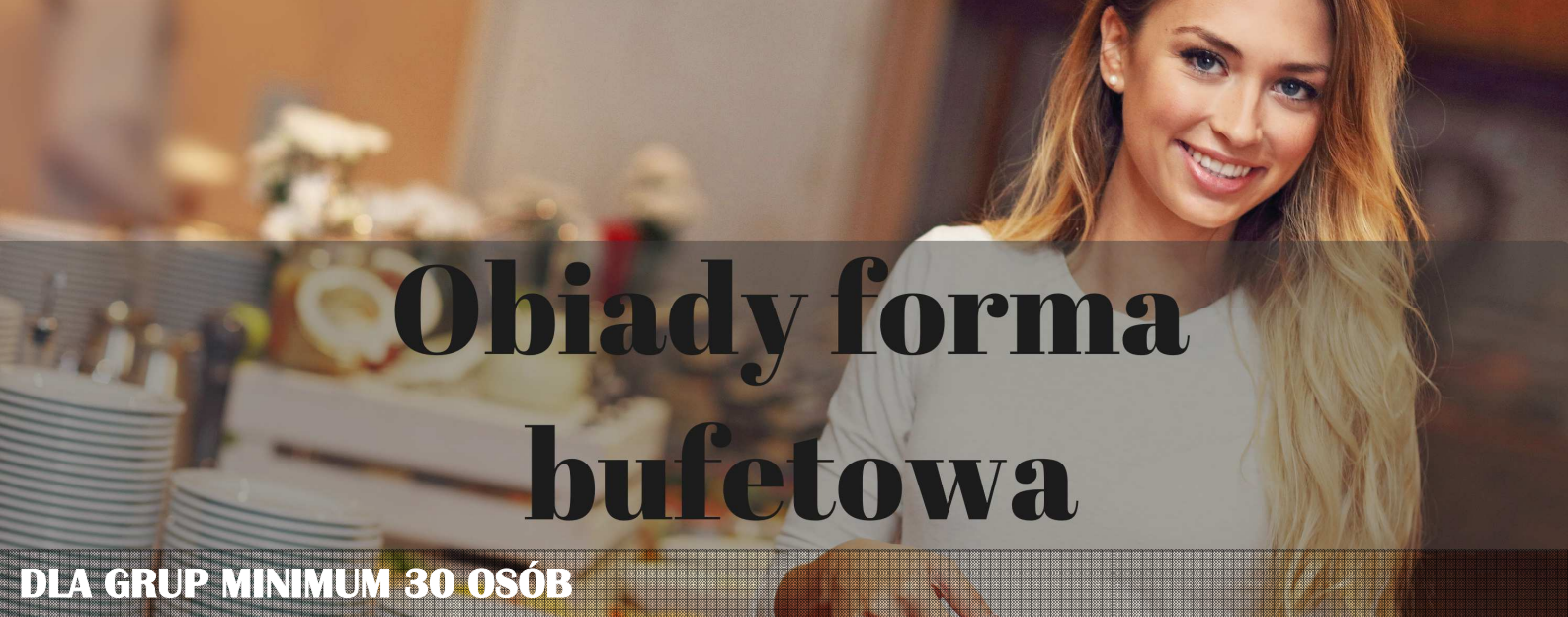
mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Obiady forma bufetowa

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja III - 80 zł

Przystawki

Rożki z szynki z musem ziołowym

Koktajl z krewetek koktajlowych z sosem koniakowym

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów, czerwonej papryki z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Dorsz w warzywach z sosem cytrynowym

Eskalopki z indyka w cieście paryskim

Schab pieczony w sosie śmietanowym

Risotto z warzywami

Sałatki

Sałatka z mozzarellą, pomidorami i Pesto

Kompozycja sałatek z dodatkami (pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Dufinki ziemniaczane, Wedgesy

Deser

Ciasto deserowe

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

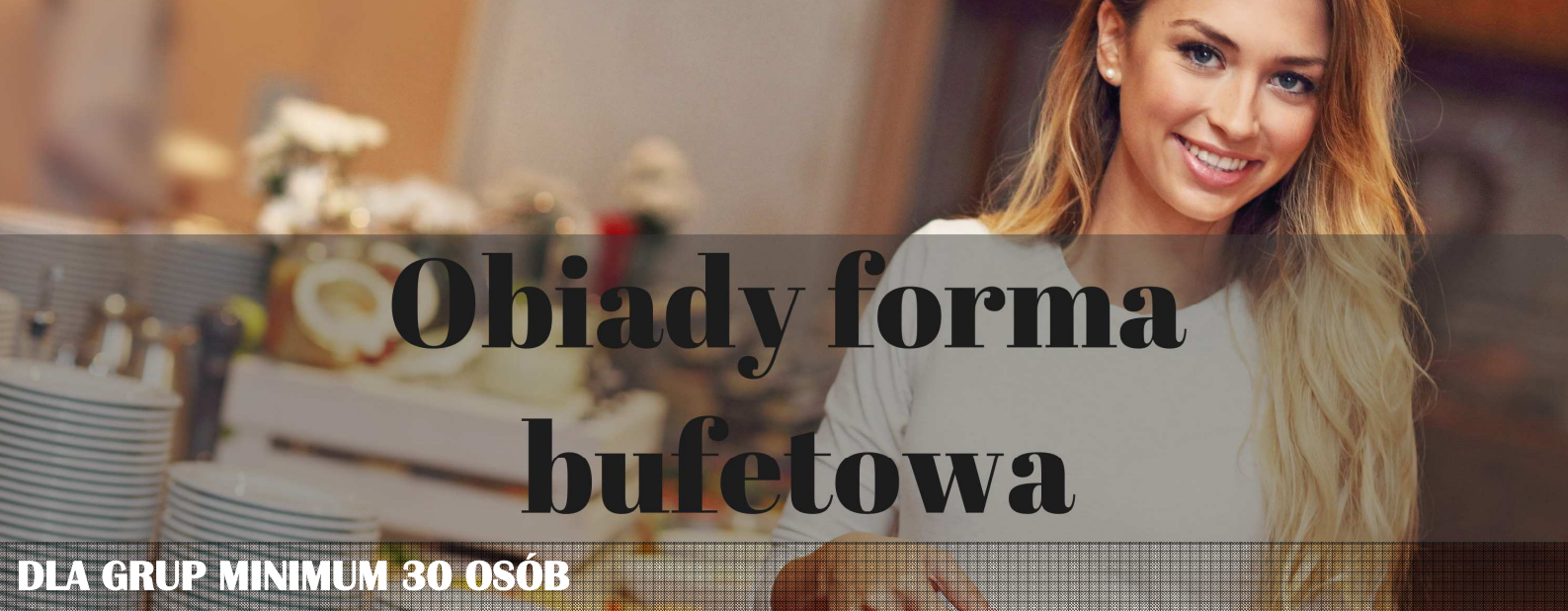
mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Obiady forma bufetowa

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja IV - 110 zł

Przystawki

Roladki z szynki ze szparagami
Pieczony oscypek z boczkiem, śliwką i sosem żurawinowym

Zupy

Zupa z leśnych grzybów z łazankami
Włoska zupa Minestrone

Danie główne

Dorsz z pieca w sosie śmietanowo- porowym
Sznycelki wieprzowe w sosie kaparowym
Rolady z kurczaka ze szpinakiem
Warzywna lazania z sosem beszamelowym

Salatki

Salatka z Awokado i wędzonego łososia
z dresingiem pomarańczowym
Surówka Colesław z jabłkiem
Kompozycja sałatek z dodatkami
(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki rostii

Deser

Ciasto deserowe

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

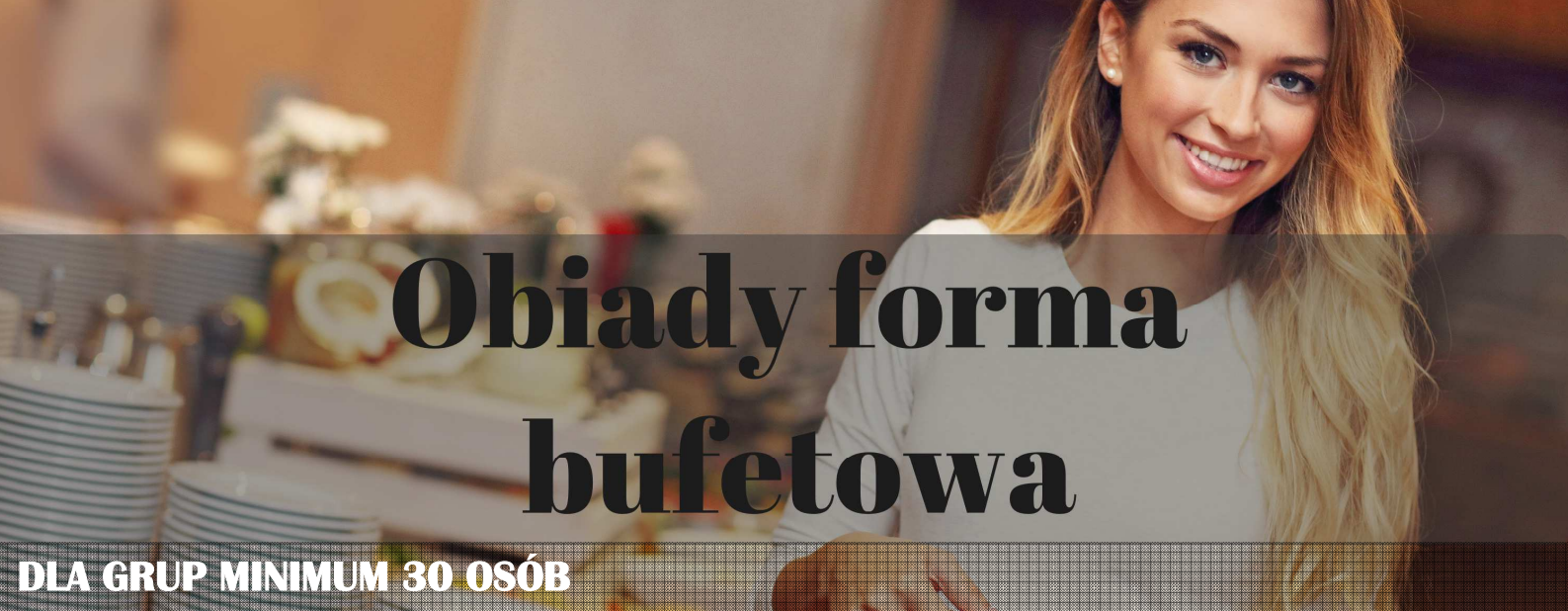
mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Obiady forma bufetowa

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja V – 145 PLN

Przystawki

Łosoś wędzony na sałatce z rukoli i kaparów
Paszтет wiejski z marynowanymi grzybami

Zupy

Krem z białych szparagów z grillowanymi migdałami
Francuska zupa na białym winie z grzankami

Danie główne

Łosoś grillowany z sosem barbecue
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Filet z indyka zapiekany serem pleśniowym
Spaghetti z sosem pomidorowym i szpinakiem

Sałatki

Sałatka Cesarska z kurczakiem, boczkiem, grzankami i sosem parmezanowym
Sałatka Waldorf z orzechami
Kompozycja sałatek z dodatkami
(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Talarki ziemniaczane, Ryż z warzywami

Deser

Ciasto deserowe (2 rodzaje, do wyboru): Ciastko „Cytrynowa Pokusa”,
Ciastko „Z galaretką z owocami”, Ciastko „Sernik Duński”, Szarlotka, Kołacz z jabłkiem,
Kołacz z makiem, Kołacz z serem, Ciasto „Miodownik”

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM

Kolacje forma serwowana

Propozycja I - 45 PLN

Zupa

Krem z zielonego groszku z prażonymi pestkami dyni

Danie główne

Eskalopki z indyka w cieście z gotowanymi ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka

Deser

Ciastko deserowe

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Propozycja II - 45 PLN

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Pieczeń z karczku w sosie śmietanowym z warzywnym Julienne,
kopytkami i surówką z białej kapusty

Deser

Ciastko deserowe

Napoje

Woda mineralna z cytryną



Kolacje forma serwowana

Propozycja IV - 55 PLN

Przystawka

Salatka Caprese z sosem balsamicznym

Zupa

Krem z selera naciowego z kluseczkami francuskimi

Danie główne

Szaszłyk drobiowy z kolorowymi paprykami i pieczarkami przeplatany boczkiem z talarkami ziemniaczanymi i mixem sałat z sosem winegret

Deser

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Propozycja V - 65 PLN

Przystawka

Salatka Nicejska z tuńczykiem i jajkiem

Zupa

Włoska zupa Minestrone

Danie główne

Sakiewki ze schabu z serem bryndza, ziemniakami Rosti i zestawem surówek

Deser

Salatka owocowa z kropelką rumu i bitą śmietaną

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Kolacje forma bufet

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja I - 50 PLN

Danie główne

Grillowana pierś z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu

Gulasz wieprzowy z grzybami

Sałatki, Surówki

Surówka z marchewki z mandarynką i jabłkiem

Kompozycja sałatek z dodatkami

(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Talarki ziemniaczane, Kasza gryczana

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Propozycja II - 55 PLN

Danie główne

Tradycyjny kotlet panierowany

Curry z kurczakiem z ananasem, paprykami i jabłkiem

Sałatki, Surówki

Kapusta zasmażana z boczkiem po Wiślańsku

Kompozycja sałatek z dodatkami

(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ryż z warzywami

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Kolacje forma bufet

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja III - 65 PLN

Zupa

Kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe faszerowane warzywami w sosie śmietanowym

Bogracz z kluseczkami i ogórkiem kiszonym

Kotleciki z kaszy jaglanej z marchewką i słonecznikiem

Sałatki, Surówki

Sałatka z modrej kapusty

Kompozycja sałatek z dodatkami

(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Kopytka okraszone masłem,

Ziemniaki Rosti

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Kolacje forma bufet

DLA GRUP MINIMUM 30 OSÓB

Propozycja IV– 65 PLN

Zupa

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Filet z indyka zapiekany mozzarellą i pomidorami z odrobiną Pesto

Ragu z wieprzowiny z warzywami

Cukinia w złocistej panierce z sosem grzybowym

Salatki, Surówki

Surówka z kapusty pekińskiej z mandarynkami

Kompozycja sałatek z dodatkami

(pomidory, ogórek, rzodkiewki, marchewka, papryki, oliwki, tarty ser i dresingi smakowe)

Dodatki

Ziemniaki puree ze szczypiorkiem,

Ziemniaki Wedgesy

Napoje

Woda mineralna z cytryną

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Kolacje uroczyste

Propozycja I – 70 PLN

Zupa

Krem z przecieranych pieczonych pomidorów, papryki czerwonej
i bazylii z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Grillowana pierś z kurczaka z sosem z zielonego pieprzu,
talarkami ziemniaczanymi i surówką Colesław

Zimna płyta – bufet

Półmisek serów i wędlin

Schab ze śliwką

Tymbalik warzywny

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledź na trzy sposoby

Jajko w sosie tatarskim

Pieczyno

Masło

Danie gorące

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami



Kolacje uroczyste

Propozycja II – 75 PLN

Zupa

Rosół drobiowy z makaronem i pietruszką

Danie główne

Rolada ze schabu z pieczarkami, sosem pieczeniowym, kluskami śląskimi i modrą kapustą

Zimna płyta - bufet

Półmisek serów i wędlin

Schab ze śliwką

Tymbalik warzywny

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledź na trzy sposoby

Jajko w sosie tatarskim

Pieczyno

Masło

Danie gorące

Zupa gulaszowa

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM



Kolacje uroczyste

Propozycja III – 110 PLN

Zupa

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzankami ziołowymi

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z kopytkami i warzywnym Ratatouille

Deser

Szarlotka z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Zimna płyta – bufet

Półmisek serów i wędlin

Pasztet domowy z żurawiną

Glazurowany schab z morelą

Tymbaliki z szynki

Sałatka warstwowa

Sałatka tradycyjna jarzynowa

Ryba opiekana w zalewie octowej

Pikle konserwowe, Pieczarki konserwowe, Papryka konserwowa, Ogórek konserwowy

Jajko z kawiozem

Pieczywo, masło

Danie gorące

Żurek w chlebie



Kolacje uroczyste

Propozycja IV – 150 PLN

Zupa

Krem z białych szparagów z palonymi migdałami i esencją truflową

Danie główne

Grillowany łosoś w sosie BBQ z ryżem z warzywami z dodatkiem surówki z kapusty pekińskiej

Deser

Mus czekoladowy z kokosem

Zimna płyta – bufet

Półmisek serów i wędlin

Pasztet domowy z żurawiną

Glazurowany schab z morelą

Tymbaliki z szynki

Sałatka warstwowa

Sałatka tradycyjna jarzynowa

Ryba opiekana w zalewie octowej

Pikle konserwowe, Pieczarki konserwowe, Papryka konserwowa, Ogórek konserwowy

Jajko z kawiozem

Pieczyno, masło

Danie gorące

Beef Stroganof

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM

Kolacje tematyczne

Kolacja Regionalna - 60 PLN

Przystawka

Grillowany wędzony ser górski ze śliwką zawijany w boczek z dodatkiem żurawiny

Zupa

Pikantna zupa czosnkowa z makaronem serowym i grzankami

Danie główne

Tradycyjna rolada śląska w sosie pieczeniowym z kluskami i modrą kapustą

Deser

Wiślański kołacz z serem

Napoje

Woda mineralna z cytryną



Kolacja Włoska - 60 PLN

Przystawka

Sałatka Capri ze świeżych pomidorów, mozzarelli i dressingu balsamicznego

Zupa

Toskańska zupa cebulowa z pancettą i tartym cheddarem

Danie główne

Neapolitański stek wieprzowy z cebulą, czosnkiem i oliwkami
podany z ziemniaczanymi Gnocchi i bukietem brokuł zapiekanych pod parmezanem

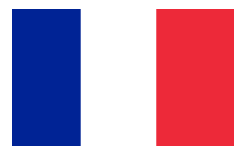
Deser

Tradycyjne włoskie Tiramisu



Kolacje tematyczne

Kolacja Francuska - 80 PLN



Przystawka

Mille-feuille z wędzonym łososiem i dipem jogurtowym z koperkiem

Zupa

Zupa warzywna – Veloute z zielonych szparagów
z palonymi migdałami i syropem balsamicznym

Danie główne

Confit z kaczki z ziemniakami gratin duszoną czerwoną kapustą
i sosem mięsnym z dodatkiem pomarańczy

Deser

Crème brûlée

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Menu grill

Propozycja I - 45 PLN

Kiełbasa wiejska grillowana
Kaszanka z grilla
Karczek z grilla
Pikantne dramstiki z curry

Dodatki:

Ketchup, Musztarda, Chrzan

Wiejski smalec

Ogórki kiszzone

Sałatka grillowa

Pieczyno

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Propozycja II - 60 PLN

WIATA GRILOWA

Żurek po beskidzku
Kiełbasa wiejska grillowana
Karczek z grilla
Oscypek z żurawiną

Dodatki:

Ketchup, Musztarda

Wiejski smalec

Ogórki kiszzone

Pieczyno

Propozycja III - 85 PLN

Tradycyjna kwaśnica na wędzonce

Karkówka grillowana
Kaszanka z cebulą z grilla
Wiejska kiełbasa z grilla
Szaszłyk drobiowy
Oscypek z grilla

Dodatki:

Ketchup, Musztarda, Chrzan

Wiejski smalec

Ogórki kiszzone

Sałatka grecka

Sałatka grillowa

Kapusta zasmażana

Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym

Pikle

Pieczyno, Masło

Napoje

Woda mineralna z cytryną

Pakiety napojów



OPEN BAR (5 godzin, dla grup min. 30 osób)

1) Pakiet Podstawowy - 100 PLN/osoba

Bufet kawowo – herbaciany

Napoje owocowe, woda mineralna

Wódka wyborowa

Wino bankietowe

Piwo lane Żywiec

2) Pakiet Premium - 120 PLN/osoba

Bufet kawowo – herbaciany

Napoje owocowe, woda mineralna, napoje gazowane grupy Cola (0,85l)

Wódka wyborowa

Wino bankietowe

Piwo lane Żywiec

3) Pakiet Exclusive - 130 PLN /osoba

Bufet kawowo – herbaciany

Napoje owocowe, woda mineralna, napoje gazowane grupy Cola (0,85l)

Wódka wyborowa

Whisky Johnnie Walker Red Label

Wino bankietowe

Piwo lane Żywiec

ul. Kopydło 20, 43-460 Wisła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM

Pakiety napojów



Napoje Zimne

Woda Mineralna gazowana/niegazowana

But. 0,33 l – 5 zł

But. 0,5 l – 7 zł

Dzbanek 1 l – 9 zł

Napoje gazowane – cola, fanta, sprite, tonic

But. 0,2 l – 5 zł

But. 1 l – 9 zł

Sok

Dzbanek 1 l – 12 zł

Sok 100%

Dzbanek 1 l – 16 zł

Napoje Ciepłe

Kawa filiżanka – 6 zł

Herbata filiżanka – 6 zł

Wino grzane 0,2 l – 8 zł

Piwo grzane 0,5 l – 9 zł



Pakiety napojów

NAPOJE ALKOHOLOWE

Piwo

Żywiec lane 0,3 l – 7 zł, Żywiec lane 0,5 l – 8 zł

Żywiec but. 0,5 l – 8 zł

Żywiec beczka 30l – 450 zł

Wino Bankietowe

Białe, Czerwone 100 ml – 8 zł

Białe, Czerwone but. 0,75 l – 45 zł

Wódki

Wyborowa but. 0,5 l – 59 zł

Smirnoff but. 0,5 l – 59 zł

Bols but. 0,5 l – 59 zł

Finlandia but. 0,5 l – 90 zł

Whiskey

Johny Walker Red but. 0,7 l – 215 zł

Jack Daniels but. 0,7l – 225 zł

Jameson but. 0,7l – 215 zł

Rum / Gin

Bacardi Blac but. 0,7l – 185 zł

Seagrams Gin but. 0,7l – 180 zł

W przypadku wniesienia własnych alkoholi – opłata korkowa 10 zł/osoba

ul. Kopydło 20, 43-460 Wiśła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM

Pakiety Przerw Kawowych



1. Pakiet Basic

Kawa

Herbata

Woda mineralna niegazowana w dzbanach z cytryną

Sok owocowy

Ciasteczka

przerwa jednorazowa: 16,00 PLN

przerwa ciągła (3 uzupełnienia) : 30,00 PLN

2. Pakiet Słodki

Kawa

Herbata

Woda mineralna niegazowana w dzbanach z cytryną

Sok owocowy

Ciasteczka

Ciasto

przerwa jednorazowa: 22,00 PLN

przerwa ciągła (3 uzupełnienia): 39,00 PLN

Pakiety Przerw Kawowych



3. Pakiet Owocowy

Kawa

Herbata

Woda mineralna niegazowana w dzbanach z cytryną

Sok owocowy

Ciasteczka

Owoce

przerwa jednorazowa: 25,00 PLN

przerwa ciągła (3 uzupełnienia) : 45,00 PLN

4. Pakiet Przekąskowy

Kawa

Herbata

Woda mineralna niegazowana w dzbanach z cytryną

Sok owocowy

Ciasteczka

Paluszki

Kanapki

przerwa jednorazowa: 28,00 PLN

przerwa ciągła (3 uzupełnienia) : 49,00 PLN

ul. Kopydło 20, 43-460 Wiśła

mob. 601 333 353

e-mail. konferencje@hotelpremium.pl, www.hotelpremium.pl

HOTEL WISŁA



PREMIUM

Pakiety Przerw Kawowych



5. Pakiet FIT

Kawa, Mleko, Cukier biały i trzcinowy

Herbata, różne warianty smakowe

Woda mineralna niegazowana w dzbanach z cytryną

Sok owocowy

Musli z jogurtem naturalnym i musem owocowym

Warzywa zakąskowe: ogórek zielony, pomidory koktajlowe, marchewka

Owoce sezonowe

Ciasteczka owsiane

przerwa jednorazowa: 33,00 PLN