

BANKIET



BANKIET W HOTELU TRAUGUTTA3



Zapewniamy Państwu:

DEKORACJĘ SALI

Świeże kwiaty oraz świece na stołach Gości.

Wybierając dodatkowe stoły tematyczne przygotowujemy ich aranżację oraz ekspozycję w odpowiednim stylu nawiązującym do ich asortymentu.
Dekoracje z zewnątrz nie są związane z dodatkowymi opłatami.

NUMERY STOŁÓW

RAMKI NA MENU

TABLICE NA LISTĘ GOŚCI

Elegancką ramę, na której można umieścić wydrukowaną listę Gości z podziałem na stoły.

www.hoteltraugutta3.pl
tel. +48 790 414 333, +48 856 777 333

BANKIET



❖ MENU: 160zł/os

Stała kompozycja menu

- **PRZYSTAWKA** w stole
Mus z dziczyzny na chlebie z własnego wypieku
- **ZUPA** serwowana
Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem
- **DANIE GORĄCE** serwowane
Polędwiczka wieprzowa z musem z jelenia podana z gratin z batata i sezonowymi dodatkami warzywnymi.
- **10 PRZEKĄSEK** w bufecie (min. 30os)
 1. Tatar wołowy tradycyjny (podany po daniu gorącym)
 2. Kompozycja mięs wędzonych (schab, karkówka, polędwiczka, kielbasa wieprzowa)
 3. Pasztet biały ze szpinakiem
 4. Galantyna z kaczki z pomarańczą
 5. Tortilla z salatami i grillowanym kurczakiem
 6. Sałatka z burakami, orzechami i rwaną mozzarellą
 7. Sałatka cezar z wędzonym indykiem, sosem anchois i grzankami
 8. Świeże warzywa *lub poza sezonem pickle (dynia, cukinia, papryka, ogórek kiszony)*
 9. Śledź z musem chrzanowym na plastrach marynowanego buraka
 10. Deska serów długo dojrzewających oraz twardych z owocami i czekoladą
- **NAPOJE**
kawa z ekspresu, herbaty smakowe, woda, soki – bez limitu
- **BUFET SŁODKI**
2 rodzaje ciasta (120g/osoba):
 - ✓ Sernik
 - ✓ Malinowa chmurka2 rodzaje deserów:
 - ✓ Deser owocowy w szkle
 - ✓ Mini ptysie

❖ MENU: 180zł/os

Własna kompozycja menu do wyboru

- **PRZYSTAWKA** w stole
Wybór własny z menu
- **ZUPA** serwowana
Wybór własny z menu
- **DANIE GORĄCE** serwowane
Wybór własny z menu
- **10 PRZEKĄSEK** w bufecie (min. 30os)
Wybór własny z menu
- **NAPOJE**
kawa z ekspresu, herbaty smakowe, woda, soki – bez limitu
- **BUFET SŁODKI**
2 rodzaje ciasta (120g/osoba):
 - ✓ Sernik
 - ✓ Malinowa chmurka2 rodzaje deserów:
 - ✓ Deser owocowy w szkle
 - ✓ Mini ptysie

MENU DZIECIĘCE: dzieci do lat 7

(50 % ceny wybranego menu)

PRZYSTAWKA (opcja dodatkowa): Chipsy ziemniaczane

ZUPA: Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE: Filet z kurczaka sielskiego podany z mini frytkami i mizerią

Dzieci do lat 3 bezpłatnie.

Możliwość zamówienia powyższego dania w cenie 40 zł

BANKIET



❖ MENU 180zł/os własna kompozycja:

PRZYSTAWKA *(proszę wybrać 1 przystawkę)*

1. Blin z lososiem gravlax i sosem limonkowym
2. Mus z dziczyzny na chlebie z własnego wypieku
3. Rostbef sous vide z żurawiną i jabłkiem + 15zł/os
4. Carpaccio z buraka z balsamico + 10zł/os
5. Półgęsek z żurawiną i jabłkiem + 15 zł/os

ZUPA *(proszę wybrać 1 zupę)*

1. Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem
2. Krem z pora z prażonymi pestkami dyni i oliwą bazyliową **(vege)**
3. Krem z pieczonych warzyw na bulionie rybnym
4. Consome wołowe z pierożkami z dziczyzny

DANIE GŁÓWNE *(proszę wybrać 1 danie główne)*

1. Polędwiczka wieprzowa z musiem z jelenia z sosem demi-glace podana z gratin z batata oraz sezonowymi dodatkami warzywnymi
2. Policzki wołowe zapiekane z marchewką, szpinakiem i sosem demi-glace oraz puree chrzanowym
3. Pierś kaczki z kostką podana z sosem z leśnych owoców, gratin ziemniaczanym oraz tatarskim z pieczonego buraka i jabłka
4. Duet piersi kurczaka z polędwiczką wieprzową z sosem demi-glace podany z puree ziemniaczanym i brokulem (dodatki warzywne sezonowe)
5. Konfitowane udo kaczki podane z sosem z pieczonego jabłka, kulą kuskus oraz burakiem z granatem i szpinakiem
6. *Szynka z jelenia w sosie jałowcowym z mini kluseczkami i ogórkiem na ostro + 10 zł/os.*
7. *Giec jagüncę z sosem rozmarynowym podana z kaszą kuskus z lecho (papryka, cukinia, bakłażan) i + 10zł/os*

PRZEKĄSKI ZIMNE *(proszę wybrać 10 przekąsek)*

Przekąski Mięsne *(polecamy wybór 5-6)*

1. Tatar wołowy tradycyjny (podany po daniu gorącym)
2. Kompozycja mięs suszonych (schab, karkówka, rostbef, kielhasa)
3. Kompozycja mięs wędzonych (schab, karkówka, polędwiczka, kielhasa wieprzowa)
4. Paszтет z dziczyzny Hubertusa
5. Paszтет biały z drobiu ze szpinakiem
6. Terrina z kaczki z pistacjami i żurawiną

7. Galantyna ze schabu z żurawiną, orzechami włoskimi i suszonymi pomidorami
8. Galantyna z kaczki z pomarańczą
9. Galantyna z kurczaka z morelą, pistacją i szpinakiem
10. Szynka parmeńska z melonem
11. Zawijana szynka parmeńska ze szparagami *(maj-czerwiec)*
12. Rostbef pieczony z parmezanem i rukolą (carpaccio)
13. Wędzony filet z indyka z sosem anchois i kaparami
14. Tortilla z salatami i grillowanym kurczakiem
15. Galareta z ozorów wołowych

Przekąski warzywne *(polecamy wybór 3-4)*

1. Salátka makaron Fiori z dynia, cukinią i szpinakiem
2. Salátka makaronowa z kurczakiem i serem w feta z rukolą i oliwą
3. Salátka z burakami, orzechami i rwaną mozzarellą
4. Salátka z rukolą, dojrzewającym rostbefe m i serem pleśniowym
5. Salátka rzymska mini z suszonymi pomidorami, oliwkami serem feta i kaparami
6. Salátka z mozzarelli z pomidorkami koktajlowymi i oliwą bazyliową
7. Salátka cezar z kurczakiem, sosem anchois i grzankami
8. Salátka cezar z wędzonym indykiem, sosem anchois i grzankami
9. Salátka z gęsi wędzonej i pomarańczą
10. Domowe pickle (dynia, cukinia, papryka, ogórek kiszony)
11. Ogórek małosolny *(sezonowo)*

Przekąski Rybne, bezmięsne *(polecamy wybór 2-3)*

1. Śledź z musiem chrzanowym na plastrach z marynowanego buraka
2. Śledź w sosie śmietanowo-musztardowym
3. Deska serów długo dojrzewających oraz twardych z owocami i czekoladą
4. Paszтет z selera
5. Terrina rybna z płatkami migdałowymi
6. Tortilla z wędzonym lososiem

DANIA GOŚCI PREFERUJĄCYCH KUCHNIĘ WEGETARIAŃSKĄ:

- Dynia piżmowa z cieciorą i szpinakiem
- Makaron tagiatelle z borowikiem, parmezanem, pomidorem i oliwą truflową
- Pierogi z farszem z soczewicy, szpinaku i suszonych pomidorów

BANKIET



OFERTA DODATKOWA

PRZEKĄSKI SPECJALNE

- | | |
|--|-------|
| • Sushi – 50 porcji | 350zl |
| • Szczupak faszerowany | 210zl |
| • Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg | 240zl |
| • Kaczka faszerowana z żurawiną ok. 2,5 kg | 220zl |

KOLEJNE DANIA GORĄCE + 50zł/os

DANIE SERWOWANE WIELPORCJOWO PÓLMISKOWO (należy wybrać 2 dania serwowane 50/50)

- Kofty z dziczyzny z chutney z jabłek
- Karkowina duszona w sosie zielonym z kopytkami
- Filetiki z pieczonej ryby z warzywami
- Szaszлык (łosoś, cukinia)
- Szaszлык z polędwiczka wieprzową, boczkiem, cebulą i cukinią
- Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i zielonym pesto

DANIA GORĄCE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY:

DANIA Z DODATKAMI

- | | |
|--|-------|
| • Łosoś pieczony w całości ok. 3,5kg (dla 25 osób) | 550zl |
| • Udziec wieprzowy na gorąco z dodatkami ok. 8 kg | 500zl |
| • Udziec z dzika na gorąco z dodatkami ok. 5 kg | 550zl |

BUFET DAŃ GORĄCYCH +55zł/os

(wszystkie pozycje)

- Pierogi z dziczyzną
- Pierogi ze szpinakiem
- Babka ziemniaczana
- Mini kofty z dziczyzny
- Konfitowane żebro wołowe
- Łosoś pieczony – porcjowany
- Mule w sosie śmietanowym
- Dodatki (ratatui warzywne, pieczona dynia piżmowa)

DODATKOWE SŁODKOŚCI I NAPOJE:

- | | |
|---|----------|
| • Marcinek 2kg | 220zl |
| • Sękacz tradycyjny ok. 3 kg | 200zl |
| • Torcik Oreo 1,6kg (możliwy w wersji bezglutenowej) | 160zl |
| • Beza z owocami ok. 2 kg | 160zl |
| • Owoce i owocowe carpaccio (dla ok. 30 os.) | 150zl |
| • MONOPORCJE – deser | 15zl/szt |
| ✓ torciki Oreo (min. 10szt) | |
| ✓ mango marakuja (min 10szt) | |
| ✓ mleczna czekolada z czerwoną porzeczką – (min. 10szt) | |
| • Mini beziki z owocami (min 10szt) | 10zl/szt |
| • Napoje gazowane 0,2l (np. Pepsi, 7up, Mirinda) | 5zl |
| • Lemoniada II (cytrynowa, arbuzowa, truskawkowa) | 35zl |
| • Wino musujące bezalkoholowe 0,75 | 45zl |

TORTY

12 zł/porcja

Proponowane torty to wyśmienity wyrób Cukiernika naszej Restauracji.

Torty dekorowane są świeżymi kwiatami.

Zamówienie minimum 20porcji

porcja około 100-120g, możliwość powiększenia o wielokrotność 5 porcji

Proponowane smaki tortów:

- **Śmietanowo-malinowy**
jasny biszkopt, krem śmietankowy/mascarpone z domową żelką malinową
- **Tort marakuja -mango**
jasny biszkopt, marakuja/ krem mango/ porzeczka
- **Biała czekolada z porzeczką**
jasny biszkopt, biała czekolada z mascarpone i krem śmietankowy/mascarpone z domową konfiturą z czarnej porzeczki

BANKIET



STOŁY TEMATYCZNE

Stół TRAUGUTTA

NOWOŚĆ

(wszystkie poniższe pozycje)

1. Tatar wołowy
 2. Tatar z sarny z cebulą i grzybkami marynowanymi
 3. Tatar z lososia ze świeżym ogórkiem, cebulą, rzodkiewką i kolendrą
 4. Tatar ze śledzia z cebulą i ogórkiem kiszonym
 5. Tatar z buraka z awokado, granatem i mango
 6. Tatar z tuńczykiem, granatem, awokado i limonką
 7. Carpaccio z wołowiny z cebulą, musztardą francuską i korniszonem
 8. Mięsa dojrzewające (schab, polędwiczka, rosbef)
 9. Udziec – szynka dojrzewająca
 10. Ostrygi z limonką
 11. Losoś gravlax
 12. Krewetki z mango i granatem
 13. Salatkę ze świeżych warzyw
 14. Trzy rodzaje pieczywa
 15. Trzy rodzaje masła smakowego (paprykowe, zielone, słone)
- ALKOHOLE:**
16. Samogon Podlaski 3l
 17. Podlaska Przepalanka 0,7
 18. Nalewki 0,7 – 3 smaki (z czarnego bzu, malinowa, pigwowa)

Cena: 4900zł

Stół Szefa Kuchni

BESTSELLER!

(wszystkie poniższe pozycje)

1. Jesiotr wędzony
2. Sushi 50 porcji
3. Kaczka faszerowana z żurawiną
4. Kielbasa wędzona z jelenia
5. Boczek sous vide w musztardzie francuskiej
6. Polędwiczka wędzona
7. Kabanosy z jelenia
8. Pasztet z Hubertusa z dziczyzny
9. Pasztet z selera ze szpinakiem
10. Rillietes z sarny – WEK
11. Kielbasianka – WEK
12. Smalec wieprzowy – WEK
13. Śledź atlantycki puszka IWASI
14. Stynki w zalewie octowej
15. Filet z lososia gravlax
16. Tatar ze śledzia
17. Deska mięs długo dojrzewających
18. Sery z puszczy białowieskiej
19. Dodatki: ogórki kiszone/malosolne, pikle, chrzan, chleb wiejski.

Cena: 4300zł

Stół Myśliwego

POLSKA TRADYCJA

(wszystkie poniższe pozycje)

1. Szczupak faszerowany
2. Gęś nadziewana pistacjami
3. Polędwiczka wędzona
4. Kielbasa z dzika
5. Polędwiczka wieprzowa wędzona
6. Mięsa dojrzewające (rosbif, schab)
7. Slonina
8. Kaszanka z dziczyzny
9. Klops z dziczyzny z wędzoną śliwką
10. Pasztet z dziczyzny Hubertusa
11. Galareta wieprzowa
12. Rosbif z ziołami musztardą
13. Kielbasianka - WEK
14. Smalec z dziczyzny – WEK
15. Rillietes z sarny - WEK
16. Sery z puszczy białowieskiej
17. Salatkę z ogórków na ostro
18. Dodatki: ogórki, pikle, chleb wiejski, Kwas chlebowy

Cena: 3700zł

Sweet Market

MUST HAVE

(wszystkie poniższe pozycje)

1. Mini bezy z owocami – 10szt
2. Pysie z kremem chantilly – 20szt
3. Popsy jeżynowe – 10szt
4. Tarta karmelowa z bananem – 1szt
5. Ciasto Zygzak – biała czekolada, agrest, brownie – 1szt
6. Monoporcja – biała czekolada, mango, marakuja – 10szt
7. Mini donaty – biała czekolada, czerwona porzeczka – 10szt
8. Mini serniczki – 10szt
9. Deserek owocowy w szkle – 10szt

Cena: 1700 zł

BANKIET



ALKOHOLE

WINO MUSUJĄCE

- Prosecco (Włochy) 45zł
- bezalkoholowy 45zł

WINO białe i czerwone

- Marques de Plata (Hiszpania) 45zł
- Antico (Włochy) 45zł

WÓDKA 0,5L

- Żubrówka Czarna 60zł
- Stumbras Classic 55zł
- Stumbras Potato 55zł
- Finlandia 70zł

WHISKY 0,7L

- Jack Daniel's NO.7 (Ameryka) 130zł
- Tullamore (Irlandia) 100zł
- Ballantine's (Szkocja) 90zł
- Chivas Regal 12V0 (szkocja) 140zł

ALKOHOLE REGIONALNE 0,5L

- Nalewka na kwiatach czarnego bzu 90zł
- Nalewka na owocach maliny 90zł
- Nalewka na owocach pigwowca 90zł
- Samogon Podlaski Palony Żytni 110zł

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy w słoju 5 l 85zł
- Lemoniada letnia 5 l 190zł

OFERTA DODATKOWYCH DEKORACJI

ODPŁATNYCH: *(wymagana wcześniejsza rezerwacja)*

Istnieje możliwość dodatkowego wypożyczenia:

- Podtalerze (złote/srebrne) 5zł
- obrusy z weluru (szare/zielone) 50zł

Warunki rezerwacji i płatności:

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku – w biurze lub przelewem bankowym (MBANK 14 1140 1775 0000 2496 7200 1003 SWIFT BREXPLPWMBK).
- W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- Obiekt Traugutta 3 nie zezwala na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji, możliwe jest jedynie dostarczenie tortu za okazaniem faktury imiennej oraz poświadczenia jakości.
- Alkohol Gości – opłata korkowa 15zł/osoba dorosła
- Rezerwacja Sali pon. – sob. do godz.: 22:00, ndz. do godz. 20:00. Przedłużenie wynajmu sali płatne 400 zł/godzina

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

790 414 333

www.hoteltraugutta3.pl
tel. +48 790 414 333, +48 856 777 333