

BANKIET

RODZINNE CHWILE | PRESTIŻOWE WYDARZENIA



UROCZYSTY OBIAD 169 zł/ osoba

CZAS TRWANIA SPOTKANIA DO 3 GODZIN

PRZYSTAWKA w stole *(jedna do wyboru)*

- Blin z musem z wędzonego pstrąga, mus limonkowy, twaróg, szczypior
- Blin z łososia gravlax, kawior, mus z pieczonego jabłka
- Parfait z mięsa dziczyzny, pistacje, mus z karmelizowanej czerwonej cebuli
- Galaretką z owoców morza, mus mango, chutney z szalotki, kawior, chips krewetkowy
- Tatar z buraka, hummus z białej fasoli, granat, piklowane jabłko, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**



ZUPA serwowana *(jedna do wyboru)*

- Rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Biały krem z warzyw, seler, pietruszka, kalafior, prażone pestki dyni i oliwa ziołowa **(WEGE)**
- Krem z pomidorów, mini mozzarella, parmezan, oliwa bazyliowa



DANIE GORĄCE serwowane *(jedno do wyboru)*

- Pieczone udo z perliczki, ziemniak hasselback, sos demi glace z zielonego pieprzu, kompozycja sałat z winegretem
- Konfitowane udo kaczki, terrina ziemniaczana, sos wiśniowy, mus z pieczonego jabłka z miętą
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, pieczony ziemniak z bezą ziemniaczaną i parmezanem, sos podgrzybkowy, świeży ogórek z sałatą maślaną, szczypior, śmietana
- Piersz z kurczaka z kostką, gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos śmietanowo-serowy
- Stek z selera, karmelizowana cebula czerwona, pieczarki, dziki brokuł, prażone orzeszki **(WEGE)**
- Pieczone warzywa korzeniowe, mus z batata, prażone orzeszki, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**



MENU DZIECIĘCE

Dzieci do lat 7 (50 % ceny)

Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Możliwość zamówienia poniższego dania w cenie 60 zł

PRZYSTAWKA: Chipsy ziemniaczane

ZUPA: Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE: Filet z piersi kurczaka, frytki, mizeria

NAPOJE

Kawa z ekspresu, herbaty smakowe, woda gazowana i niegazowana, soki | Bez limitu

BUFET SŁODKI*

- 2 rodzaje ciasta: Sernik z białą czekoladą | Pijana wiśnia
- 3 rodzaje deserów: Mini ptysie z kremem chantilly | Crème brûlée | Cannoli z kremem orzechowym

*Przy rezerwacjach poniżej 20 osób deser serwowany - Sernik z białą czekoladą



Danie rekomendowane przez Szefa Kuchni Restauracji Regiment

PRZYJĘCIE Z PRZEKĄSKAMI 229 zł/ osoba

CZAS TRWANIA SPOTKANIA DO 3-6 GODZIN

PRZYSTAWKA w stole *(jedna do wyboru)*

- Blin z musem z wędzonego pstrąga, mus limonkowy, twaróg, szczypior
- Blin z łososia gravlax, kawior, mus z pieczonego jabłka
- Parfait z mięsa dziczyzny, pistacje, mus z karmelizowanej czerwonej cebuli
- Galaretka z owoców morza, mus mango, chutney z szalotki, kawior, chips krewetkowy
- Tatar z buraka, hummus z białej fasoli, granat, piklowane jabłko, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**



ZUPA serwowana *(jedna do wyboru)*

- Rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Biały krem z warzyw, seler, pietruszka, kalafior, prażone pestki dyni i oliwa ziołowa **(WEGE)**
- Krem z pomidorów, mini mozzarella, parmezan, oliwa bazyliowa



DANIE GORĄCE serwowane *(jedno do wyboru)*

- Pieczone udo z perliczki, ziemniak hasselback, sos demi glace z zielonego pieprzu, kompozycja sałat z winegretem
- Konfitowane udo kaczki, terrina ziemniaczana, sos wiśniowy, mus z pieczonego jabłka z mięętą
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, pieczony ziemniak z bezą ziemniaczaną i parmezanem, sos podgrzybkowy, świeży ogórek z sałatą maślaną, szczypior, śmietana
- Piersz z kurczaka z kostką, gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos śmietanowo-serowy
- Stek z selera, karmelizowana cebula czerwona, pieczarki, dziki brokuł, prażone orzeszki **(WEGE)**
- Pieczone warzywa korzeniowe, mus z batata, prażone orzeszki, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**



MENU DZIECIĘCE

Dzieci do lat 7 (50 % ceny)

Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Możliwość zamówienia poniższego dania w cenie 60 zł

PRZYSTAWKA: Chipsy ziemniaczane

ZUPA: Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE: Filet z piersi kurczaka, frytki, mizeria

NAPOJE

Kawa z ekspresu, herbaty smakowe, woda gazowana i niegazowana, soki | Bez limitu

BUFET SŁODKI*

- 2 rodzaje ciasta: Sernik z białą czekoladą | Pijana wiśnia
- 3 rodzaje deserów: Mini ptysie z kremem chantilly | Crème brûlée | Cannoli z kremem orzechowym

*Przy rezerwacjach poniżej 20 osób deser serwowany - Sernik z białą czekoladą



Danie rekomendowane przez Szefa Kuchni Restauracji Regiment

PRZYJĘCIE Z PRZEKĄSKAMI 229 zł/ osoba

PRZEKĄSKI ZIMNE

PRZEKĄSKI ZIMNE w stole Gości

Przy rezerwacji poniżej 30 osób.

- Tatar wołowy z tradycyjny (serwowany po daniu gorącym)
- Kompozycja mięs wędzonych, schab, karkówka, polędwiczka, kielbasa
- Galantyna ze schabu z orzechami włoskimi i suszonymi pomidorami
- Deska serów z puszczy białowieskiej
- Śledź litewski, twaróg ze szczypiorkiem, babka ziemniaczana
- Duet krewetek: krewetka torpeda z mango i papryczką chili / krewetka w cieście ziemniaczanym
- Tortilla z humusem paprykowym z warzywami
- Sałatka cesar z kurczakiem, sosem anchois i grzankami ziołowymi
- Sałatka z burakiem, orzechami i rwaną mozzarellą
- Bułka new york z awokado, sałatami, ogórkiem, sezamem oraz sosem czosnkowy

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Przy rezerwacji powyżej 30 osób.

- Tatar wołowy tradycyjny z dodatkami
- Kompozycja mięs suszonych / karkówka / schab / rostbef wołowy
- Deska własnych wyrobów polędwiczka wp wędzona / pasztet z jelenia z żurawiną / wędzona pierś z kaczki
- Sałatka ziemniaczana z ośmiornicą
- Deska serów sezonowych z Puszczy Białowieskiej / plaster miodu w ramce
- Prosciutto crudo faretto / oliwki / kapary / parmezan
- Śledź litewski / twaróg ze szczypiorkiem / babka ziemniaczana
- Gravlax z łososia / chutney z mango / kawior z łososia
- Tortilla z szynką szwardzwańską i parmezanem
- Sałatka cesar z wędzonym filetem z kurczaka
- Trio krewetek / torpeda / ziemniaczana / ciasto filo
- Sałatka z pieczonym burakiem / feta / granat / winegret malinowy
- Hummus z warzywami i granatem
- Tatar z łososia w muszli z melonem
- Kremowy kawior jajeczny

OFERTA DODATKOWA

PRZEKĄSKI SPECJALNE

- Sushi | 50 porcji | 550 zł
- Sushi | 100 porcji | 900 zł
- Jesiotr wędzony | ok.1,5kg | 590 zł
- Łosoś pieczony w całości | ok.2kg | 990 zł
- Gęś nadziewana mięsem z dzika i pistacjami | ok.3kg | 690 zł
- Jagniak pieczony, ziemniaki potatki, warzywa grillowane, sos demi glace | ok.10-12kg | 2550 zł
- Pieczony udziec wieprzowy, sos demi glace z musztardą francuską, kasza gryczana z warzywami, sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli czerwonej | ok. 10-12kg | 1150 zł

BUFET DAŃ GORĄCYCH (wszystkie pozycje) +70 zł/ osoba

Przy rezerwacji minimum 30 osób.

- Pierogi z serem z puszczy białowieskiej okraszone porem
- Konfitowane udo z kaczki, sos z palonego jabłka
- Karkówka pieczona w ziołach, sos demi glace, duszone pieczarki
- Szaszłyki z łososiem z krewetką, kalafior pieczony z masłem ziołowym
- Kaszotto z pieczonymi warzywami i pieczarką
- Cukinia zapiekana z cieciorą, mozzarellą i pomidorami

LIVE COOKING (wszystkie pozycje) +100 zł/ osoba

Przy rezerwacji powyżej 40 osób.

- Smażona ośmiornica, potatki, wino, kapary, masło
- Grillowana kałamarnica, masło, por, wino
- Krewetki, masło, wino, czosnek
- Grillowany łosoś, masło, czosnek
- Grillowane steki wołowe, masło, czosnek
- Stek z selera, olej, czosnek, brokuł

OFERTA DODATKOWA

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- Marcinek | 2kg | 310 zł
- Sękacz tradycyjny | ok. 3kg | 280 zł
- Beza z owocami | ok. 2 kg | 250 zł
- Owoce i owocowe carpaccio | ok. 30 osób | 190 zł
- Monoporcja torciki Oreo | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Monoporcja mango marakuja | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Monoporcja mleczna czekolada z czerwoną porzeczką | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Monoporcja kokos, ananas, marakuja | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Monoporcja orzech laskowy, malina | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Mini tartaletki lemon curd | min. 10 szt. | 15 zł/ sztuka
- Mini beziki z owocami | min. 10 szt. | 19 zł/ sztuka
- Number Cake | Tort w kształcie cyfry/liczby | ok. 2-2,5kg | 360zł / 1 cyfra lub 1 numer

TORT 20zł/ porcja

Minimalne zamówienie 20 porcji | 1 porcja to ok. 100-110g

Możliwość powiększenia o wielokrotność 5 porcji | Tort piętrowy od 40 porcji.

- Śmietana/malina/jasny biszkopt
- Biała czekolada/czarna porzeczką/jasny biszkopt
- Oreo/malina/ciemny biszkopt

NAPOJE

- Napoje gazowane (np. Pepsi, 7up, Mirinda) | 0,2l | 6 zł
- Lemoniada (cytrynowa, arbuzowa, truskawkowa) | 1l | 49 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5l | 135 zł
- Wino musujące bezalkoholowe | 0,75l | 60 zł

ALKOHOL

WÓDKA | 0,5l

- Żubrówka Czarna | 70 zł
- Stumbras Classic | 70 zł
- Finlandia | 80 zł

WINO białe i czerwone | 0,75l

- Gran Sasso (Włochy) | 65 zł
- Luma (Włochy) | 65 zł

WINO musujące | 0,75l

- Prosecco (Włochy) | 60 zł

WHISKY | 0,7l

- Jack Daniel's NO.7 (Ameryka) | 150 zł
- Tullamore (Irlandia) | 120 zł
- Ballantine's (Szkocja) | 100 zł
- Chivas Regal 12YO (Szkocja) | 170 zł

ALKOHOLE REGIONALNE | 0,5l

- Nalewka na kwiatach czarnego bzu | 105 zł
- Nalewka na owocach maliny | 105 zł
- Nalewka na owocach pigwowca | 105 zł
- Samogon Podlaski Palony Żytni | 120 zł

WARUNKI REZERWACJI

- **REZERWACJA.** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku 1 000 zł – w biurze lub przelewem bankowym MBANK 14 1140 1775 0000 2496 7200 1003 SWIFT BREXPLPWMBK
- **REZYGNACJA.** W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.
- **POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB.** Ostateczne potwierdzenie liczby osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- **CZAS PRZYJĘCIA.** Rezerwacja Sali do godz. 20:00 (niedziela i święta) lub do godz. 22:00 (pozostałe dni). Przedłużenie płatne 500zł/pół godziny.
- **ALKOHOL GOŚCI.** Obowiązuje opłata korkowa 20zł/ osoba dorosła.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ.** Hotel Traugutta3 nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Hotelu. Wyjątek stanowi tort za okazaniem faktury imiennej.
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA.** Jedzenie po przyjęciu pakowane jest w jednorazowe opakowania zbiorcze. Do końcowego rachunku doliczany jest koszt opakowań. Koszt usługi 60zł.
- **SALA ROBINIA** do 200 osób. Możliwość przedzielenia sali na pół mobilną i akustyczną ścianą. Możliwość wynajęcie połowy sali Robinia na wyłączność przy min. zamówieniu 15 000 zł (zamówienie bez alkoholu).

