



TRAUGUTTA3

HOTEL



BANKIET FIRMOWY

Wspólne chwile | Wyjątkowa oprawa

+48 790 414 333

marketing@hoteltraugutta3.pl



MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA *(jedna do wyboru)*

- Galaretka z łososiem, czarnymi oliwkami, kawiolem, mus limonkowy
- Blin z łososiem gravlax, kawior, mus z pieczonego jabłka
- Parfait z mięsa dziczyzny, pistacje, mus z karmelizowanej czerwonej cebuli
- Galaretka z ogórka kiszzonego z jeleniem, borowikiem marynowanym, mus chrzanowy
- Carpaccio z ośmiornicy, mus z mango, kawior, ser grana padano +12zł
- Tatar z buraka, hummus z białej fasoli, granat, piklowane jabłko, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**

ZUPA *(jedna do wyboru)*

- Rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Francuska zupa cebulowa, kozi ser, białe wino
- Krem z gruszki i pietruszki z krewetkami

DANIE GŁÓWNE *(jedno do wyboru)*

- Pieczone udo z perliczki, ziemniak hasselback, sos demi glace z zielonego pieprzu, mus z pieczonej gruszki z tymiankiem
- Konfitowane udo kaczki, terrina ziemniaczana, sos wiśniowy, mus z pieczonego jabłka z miętą
- Mozaika: kurczak/półdzwiczka wieprzowa/pieczarka/szpinak, sos demi glace, beza ziemniaczana z parmezanem, warzywa sezonowe
- Piers z kurczaka z kostką, gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos śmietanowo-serowy
- Stek z selera, polewa tahini, marchewka, pistacje, pestki granatu, bazylia **(WEGE)**
- Stek z kalafiora, polewa tahini, marchewka, pistacje, pestki granatu, bazylia **(WEGE)**

BUFET SŁODKI

2 rodzaje ciasta: Sernik z białą czekoladą | Pijana wiśnia

3 rodzaje deserów: Mini ptysie z kremem chantilly |

Tiramisu | Cannoli z kremem orzechowym

**Przy rezerwacjach poniżej 20 osób deser serwowany*

- Sernik z białą czekoladą

NAPOJE

Kawa z ekspresu

Herbaty smakowe

Woda gazowana i niegazowana

Soki 100%

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA *(jedna do wyboru)*

- Galaretka z łososiem, czarnymi oliwkami, kawiolem, mus limonkowy
- Blin z łososiem gravlax, kawior, mus z pieczonego jabłka
- Parfait z mięsa dziczyzny, pistacje, mus z karmelizowanej czerwonej cebuli
- Galaretka z ogórka kiszzonego z jeleniem, borowikiem marynowanym, mus chrzanowy
- Carpaccio z ośmiornicy, mus z mango, kawior, ser grana padano +12zł
- Tatar z buraka, hummus z białej fasoli, granat, piklowane jabłko, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**

ZUPA *(jedna do wyboru)*

- Rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Francuska zupa cebulowa, kozi ser, białe wino
- Krem z gruszki i pietruszki z krewetkami

DANIE GŁÓWNE *(jedno do wyboru)*

- Pieczone udo z perliczki, ziemniak hasselback, sos demi glace z zielonego pieprzu, mus z pieczonej gruszki z tymiankiem
- Konfitowane udo kaczki, terrina ziemniaczana, sos wiśniowy, mus z pieczonego jabłka z miętą
- Mozaika: kurczak/półdzwiczka wieprzowa/pieczarka/szpinak, sos demi glace, beza ziemniaczana z parmezanem, warzywa sezonowe
- Piers z kurczaka z kostką, gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos śmietanowo-serowy
- Stek z selera, polewa tahini, marchewka, pistacje, pestki granatu, bazylia **(WEGE)**
- Stek z kalafiora, polewa tahini, marchewka, pistacje, pestki granatu, bazylia **(WEGE)**

BUFET SŁODKI

2 rodzaje ciasta: Sernik z białą czekoladą | Pijana wiśnia

3 rodzaje deserów: Mini ptysie z kremem chantilly |

Tiramisu | Cannoli z kremem orzechowym

**Przy rezerwacjach poniżej 20 osób deser serwowany*

- Sernik z białą czekoladą

NAPOJE

Kawa z ekspresu

Herbaty smakowe

Woda gazowana i niegazowana

Soki 100%

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

Przy rezerwacji poniżej 30 osób.

- Tatar wołowy z tradycyjny (serwowany po daniu gorącym)
- Kompozycja mięs wędzonych: schab, karkówka, polędwiczka, kiełbasa
- Duet: schab ze śliwką i morelą / pasztet z jelenia z żurawiną
- 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 Cezar z kurczakiem, sosem anchois i grzankami ziołowymi
- Sałatka z burakiem, orzechami i rwaną mozzarellą
- Bułka New York z awokado, sałatami, ogórkiem, sezamem oraz sosem czosnkowym

PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Przy rezerwacji powyżej 30 osób.

- Tatar wołowy tradycyjny z dodatkami
- Kompozycja mięs suszonych: karkówka wieprzowa / schab wieprzowy / rostbef wołowy
- Deska własnych wyrobów: polędwiczka wieprzowa wędzona / pasztet z jelenia z żurawiną / wędzona pierś z kaczki
- Słonina z marynatami
- Tataki z polędwicy wołowej, sezam, sos sojowy, imbir
- Kule z kaszanki w panko, mus cebulowy
- Pate z gęsi na grzance, mus z czerwonej cebuli, granat
- Prosciutto crudo faretto, oliwki, kapary, parmezan
- Tortilla z kindziukiem i parmezanem
- Sałatka Cezar z wędzonym filetem z kurczaka
- Śledź litewski, twaróg ze szczypiorkiem, babka ziemniaczana
- Łosoś gravlax, chutney z mango, kawior z łososia
- Trio krewetek: krewetka torpeda z mango / krewetka w cieście ziemniaczanym / krewetka w cieście filo
- Tatar z łososia w muszli z melonem
- Terrina z sandacza i krewetki
- Deska serów z Puszczy Białowieskiej
- Carpaccio z buraka, feta, granat, winegret malinowy
- Hummus, marchew, seler, brokuł
- Patera warzyw z sosem winegret

PRZEKĄSKI SPECJALNE

- Sushi | 50 porcji | 550zł
- Sushi | 100 porcji | 900zł
- Jesiotr wędzony | ok. 1,5kg | 590zł
- Łosoś pieczony w całości | ok. 3kg | 750zł
- Gęś nadziewana mięsem z dzika i pistacjami | ok. 3kg | 690zł
- Pieczony jagniak, sos demi glace, ziemniaki potatki, warzywa grillowane | ok. 10-12kg | 2550zł
- Pieczony udziec wieprzowy, sos demi glace z musztardą francuską, ziemniak z ogniska z gzikiem, sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli czerwonej | ok. 10-12kg | 1150zł

DOSTĘPNOŚĆ DO POTWIERDZENIA:

- Pieczony udziec z dzika, sos myśliwski, ziemniaki z ogniska, pieczarki z cebulką, świeże sałaty | ok. 5kg | 900zł
- Pieczony dzik w całości, sos myśliwski, ziemniaki z ogniska, pieczarki z cebulką, świeże sałaty | ok. 25kg | 2900zł

BUFET DAŃ GORĄCYCH *(wszystkie pozycje)* +80zł / osoba

Przy rezerwacji powyżej 30 osób

- Szaszłyki z łososia z krewetką / filet miruny nowozelandzkiej, grillowane warzywa
- Karkówka pieczona w ziołach, sos demi glace, duszone pieczarki
- Konfitowane udo kaczki, sos z palonego jabłka
- Chinkali z mięsem wieprzowym
- Pierogi z serem z Puszczy Białowieskiej, okrasa z pora
- Risotto z bocznikiem i serem grana padano
- Pieczone warzywa: ziemniaki, dynia, marchew, seler, pietruszka
- Świeże sałaty z sosem winegret

LIVE COOKING *(wszystkie pozycje)* +110zł / 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

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 osb | 190 zł
- Monoporcja torciki Oreo | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Monoporcja truskawka z prosecco | 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 pistacja, marakuja | min. 10 szt. | 25 zł/ sztuka
- Mini tartaletka 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 22zł / porcja

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

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

- Straciatella / czarna porzeczką / jasny biszkopt
- Śmietana / malina / jasny biszkopt
- Wanilia / wiśnia / ciemny biszkopt

NAPOJE

- Napoje gazowane (np. Pepsi, 7up, Mirinda) | 0,2l | 9 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 Potato | 70 zł
- Finlandia | 80 zł

WINO białe i czerwone | 0,75l

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

WINO musujące | 0,75l

- Prosecco (Włochy) | 60zł

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

- **REZERWACJA.** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku – w biurze lub przelewem bankowym MBANK 14 1140 1775 0000 2496 7200 1003 SWIFT BREXPLPWMBK
- **REZYGNACJA.** W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadek nie podlega zwrotowi.
- **POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB.** Ostateczne potwierdzenie liczby osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- **CZAS PRZYJĘCIA.** Godziny trwania przyjęcia ustalane są indywidualnie. 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 kocowego rachunku doliczany jest koszt opakowań. Koszt usługi 60zł.
- **SALA ROBINIA** do 200 osób. Możliwość przedzielenia sali na pół mobilną i akustyczną ścianą. Możliwość wynajęcia połowy sali Robinia na wyłączność przy min. zamówieniu 15 000 zł (zamówienie bez alkoholu).

