

CHCZCINY


CELEBRUJ RAZEM Z NAMI PIĘKNE CHWILE CHRZTU ŚWIĘTEGO




UROCZYSTY OBIAD 139 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
- Policzki wołowe, babka ziemniaczana z kaszą gryczaną, duszone pieczarki w cydrze, sos demi glac
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, pieczony ziemniak z bezą ziemniaczaną i parmezanem, sos podgrzybkowy, świeży ogórek z sałatą maślaną, szczypiorek, śmietana
- Pierś 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: Kotlet schabowy/ frytki/ mizeria

NAPOJE

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

BUFET SŁODKI*

*Przy rezerwacjach poniżej 20 osób deser serwowany - Sernik


- 2 rodzaje ciasta: Sernik | Straciatella z truskawkami
- 2 rodzaje deserów: Mini ptysie z kremem chantilly | Mini beziki

DODATKOWO PRZYGOTOWUJEMY


Stylową **kołyskę**, idealna do sesji zdjęciowych
Ogólnodostępny **pokój hotelowy** do przewinięcia lub nakarmienia dziecka
Dekorację stołów Gości świeżymi kwiatami
Eleganckie **podtalerze**

PRZYJĘCIE Z PRZEKĄSKAMI 199 zł/ osoba


PRZYSTAWKA w stole *(jedna do wyboru)* **TRWAŁA SPOTKANIA DO 6 GODZINY**

- 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 szczypiorowa **(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 mięta
- Policzki wołowe, babka ziemniaczana z kaszą gryczaną, duszone pieczarki w cydrze, sos demi glac
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, pieczony ziemniak z bezą ziemniaczaną i parmezanem, sos podgrzybkowy, świeży ogórek z sałatą maślaną, szczypior, śmietana
- Pierś 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 szczypiorowa **(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: Kotlet schabowy/ frytki/ mizeria

NAPOJE

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

BUFET SŁODKI*

*Przy rezerwacjach poniżej 20 osób deser serwowany - Sernik

- 2 rodzaje ciasta: Sernik | Straciatella z truskawkami
- 2 rodzaje deserów: Mini ptysie z kremem chantilly | Mini beziki



Danie rekomendowane przez Szefa Kuchni Restauracji Regiment

PRZYJĘCIE Z PRZEKĄSKAMI 199 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 szwarczwalską 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

PRZEKAŚKI SPECJALNE

- Sushi | 50 porcji | 550 zł
- Sushi | 100 porcji | 550 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 grilowane, 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 łososia z krwetką / kalafior pieczony z masłem ziołowym
- Kaszotto z pieczonymi warzywami i pieczarką
- Bakłażan zapiekany z cieciorą, mozzarella i pomidorami



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
- Tartaletki karmelowa | 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 porzeczka/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

ALKOHOLE

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 kwiatkach 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 400 zł/ godzina.
- **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 45zł.
- **SALA ROBINIA** do 200 osób. Możliwość przedzielenia sali na pół mobilną i akustyczną ścianą. Możliwość wynajęcie połowy sali Robinia na wyłączność przy min. zamówieniu 10 000 zł (zamówienie bez alkoholu).

