TRAUGUTTA3
HOTEL

CHRZCINY

Celebruj z nami
wyjątkowe chwile
Chrztu Świętego



TRAUGUTTA3 HOTEL

UROCZYSTY OBIAD

169 zł / osoba

czas trwania spotkania do 3 godzin

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA *(jedna do wyboru)*

- Galaretka z łososiem, czarnymi oliwkami, kawiorem, mus limonkowy
- Blin z łososiem gravlax, kawior, mus z pieczonego jabłka
- Parfait z mięsa dziczyzny, pistacje, mus z karmelizowanej czerwonej cebuli
- Amuse-bouche - ser koryciński, ogórek kiszony, oliwki, kapary
- Carpaccio z polędwicy wołowej, mus grzybowy, prażone kapary, marynowany borowik, rukola, ser grana padano +**12 zł**
- Tatar z buraka, hummus z pieczonej papryki, granat, piklowane jabłko, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**

ZUPA *(jedna do wyboru)*

- Rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewka, świeża pietruszka
- Francuska zupa cebulowa, kozi ser, białe wino
- Krem z gruszki i pietruszki, skwarki ziemniaczane, prażone pestki dyni, oliwa ziołowa
- Krem z zielonych warzyw, chips z boczku, prażone pestki dyni

DANIE GŁÓWNE *(jedno do wyboru)*

- Pieczony karczek z jelenia, sos myśliwski, mus z kiszonej kapusty i topinamburu, babka ziemniaczana z czarnym czosnkiem, oliwa szczypiorkowa +**10 zł/os.**
- Konfitowane udo kacze, sos wiśniowy, terrina ziemniaczana, brokuł, mus z pieczonego batata i jabłka
- Mozaika: kurczak/polędwiczka wieprzowa/pieczarka/szpinak, sos demi glace, zapiekanka ziemniaczana z parmezanem, warzywa sezonowe
- Pierś z kurczaka z kostką, gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos śmietanowo-serowy
- Stek z selera, mus z pieczonego batata i jabłka, marchewka, pistacje, pestki granatu **(WEGE)**

DZIECI

MENU

PRZYSTAWKA
Chipsy Ziemniaczane
ZUPA
Rosół z makaronem
DANIE GŁÓWNE
Mini de volaille z frytkami i mizerią

CENA

*Dzieci do lat 7 - **50 % ceny***
*Dzieci do lat 3 - **65 zł***

BUFET SŁODKI

2 rodzaje ciasta:
Sernik z białą czekoladą | Torcik czekoladowy
3 rodzaje deserków:
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
Lemoniada cytrusowa

+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3 HOTEL

PRZYJĘCIE Z PRZEKĄSKAMI

229 zł / osoba

czas trwania spotkania do 6 godzin

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA *(jedna do wyboru)*

- Galaretka z łososiem, czarnymi oliwkami, kawiorem, mus limonkowy
- Blin z łososiem gravlax, kawior, mus z pieczonego jabłka
- Parfait z mięsa dziczyzny, pistacje, mus z karmelizowanej czerwonej cebuli
- Amuse-bouche - ser koryciński, ogórek kiszony, oliwki, kapary
- Carpaccio z polędwicy wołowej, mus grzybowy, prażone kapary, marynowany borowik, rukola, ser grana padano +**12 zł**
- Tatar z buraka, hummus z pieczonej papryki, granat, piklowane jabłko, oliwa szczypiorkowa **(WEGE)**

ZUPA *(jedna do wyboru)*

- Rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewka, świeża pietruszka
- Francuska zupa cebulowa, kozi ser, białe wino
- Krem z gruszki i pietruszki, skwarki ziemniaczane, prażone pestki dyni, oliwa ziołowa
- Krem z zielonych warzyw, chips z boczku, prażone pestki dyni

DANIE GŁÓWNE *(jedno do wyboru)*

- Pieczony karczek z jelenia, sos myśliwski, mus z kiszonej kapusty i topinamburu, babka ziemniaczana z czarnym czosnkiem, oliwa szczypiorkowa +**10 zł/os.**
- Konfitowane udo kacze, sos wiśniowy, terrina ziemniaczana, brokuł, mus z pieczonego batata i jabłka
- Mozaika: kurczak/polędwiczka wieprzowa/pieczarka/szpinak, sos demi glace, zapiekanka ziemniaczana z parmezanem, warzywa sezonowe
- Pierś z kurczaka z kostką, gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos śmietanowo-serowy
- Stek z selera, mus z pieczonego batata i jabłka, marchewka, pistacje, pestki granatu **(WEGE)**

DZIECI

MENU

PRZYSTAWKA
Chipsy Ziemniaczane
ZUPA
Rosół z makaronem
DANIE GŁÓWNE
Mini de volaille z frytkami i mizerią

CENA

*Dzieci do lat 7 - **50 % ceny***
*Dzieci do lat 3 - **65 zł***

BUFET SŁODKI

2 rodzaje ciasta:
Sernik z białą czekoladą | Torcik czekoladowy
3 rodzaje deserków:
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
Lemoniada cytrusowa

+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3 HOTEL

PRZYJĘCIE Z PRZEKĄSKAMI

229 zł / osoba

czas trwania spotkania do 6 godzin

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

Przy rezerwacji poniżej 30 osób.

- Tatar wołowy tradycyjny z dodatkami
- Kompozycja mięs wędzonych: schab, karkówka, polędwiczka, kiełbasa
- Pasztet biały z pistacjami, sos chrzanowo-limonkowy
- Deska serów z Puszczy Białowieskiej
- Śledź litewski, twaróg ze szczypiorkiem, babka ziemniaczana
- Duet krewetek: krewetka torpedo z musem z pomarańczy i papryki / krewetka w cieście ziemniaczanym
- Tortilla z humusem paprykowym z warzywami
- Sałatka Cezar z kurczakiem, sos anchois
- Carpaccio z pomidora, ser buratta, pomarańcz, pistacje raddicchio, oliwa bazyliowe
- Rostbef wołowy, majonez grzybowy, szpinak, grzyby marynowane

PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Przy rezerwacji powyżej 30 osób.

- Tatar wołowy tradycyjny z dodatkami
- Chrupiąca frykadelka krewetkowa
- Kompozycja mięs suszonych: karkówka wieprzowa, schab wieprzowy, rostbef wołowy
- Kompozycja 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
- Pasztet biały z pistacjami, sos chrzanowo-limonkowy
- 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
- Carpaccio z ośmiornicy z łososiem, kawior z łososia, oliwa bazyliowa
- Trio krewetek: krewetka torpedo z musem z pomarańczy i papryki / krewetka w cieście ziemniaczanym / krewetka w cieście filo
- Tatar z łososia w muszli z melonem
- Terrina z sandacza, sos tatarski
- Carpaccio z pomidora, ser buratta, pomarańcz, pistacje raddicchio, oliwa bazyliowa
- Deska serów z Puszczy Białowieskiej
- Carpaccio z buraka, feta, granat, winegret malinowy
- Hummus, marchew, seler, brokuł
- Patera warzyw z sosem winegret

+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3 HOTEL

OFERTA DODATKOWA

PRZEKĄSKI SPECJALNE

- Sushi | 50 kawałków | 550 zł
- Sushi | 100 kawałków | 900 zł
- Jesiotr wędzony | ok. 1,5 kg | 590 zł
- Łosoś pieczony w całości | ok. 3 kg | 790 zł
- Gęś nadziewana mięsem z dzika i pistacjami | ok. 3 kg | 690 zł
- Kaczka nadziewana mięsem z dziczyzny i żurawiną | ok. 2 kg | 350 zł

DOSTĘPNOŚĆ DO POTWIERDZENIA:

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

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

Przy rezerwacji powyżej 30 osób

- Gęsie pipki w sosie śmietanowym
- Pierogi z dziczyzną okraszone wędzoną słoniną
- Mini de volaille z masłem, czosnkiem i pietruszką
- Filet z suma, sos z ogórków kiszonych, parmezan
- Mule w sosie śmietanowym
- Pierogi gyoza z warzywami, bulion grzybowy
- Babka ziemniaczana z ziołami
- Pieczone potatki w ziołach z parmezanem



+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3 HOTEL

OFERTA DODATKOWA

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- Marcinek | 2 kg | 310 zł
- Sękacz tradycyjny | ok. 3 kg | 300 zł
- Beza z owocami | ok. 2 kg | 250 zł
- Owoce i owocowe carpaccio | ok. 1,5 kg |200 zł
- Monoporcja torciki Oreo | min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Monoporcja czekolada, wiśnia | min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Monoporcja kokos, mango, marakuja | min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Monoporcja pistacja, malina | min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Mini beziki z owocami | min. 10 szt. | 20 zł/szt.
- Number Cake | Tort w kształcie cyfry/litery | ok. 2-2,5kg | 390 zł/1 cyfra lub 1 litera

TORT 23 zł/porcja

Minimalne zamówienie 20 porcji | 1 porcja to około 100-110g
Możliwość powiększenia o wielokrotność 5 porcji | Tort piętrowy od 40 porcji

- Straciatella / czarna porzeczka / jasny biszkopt
- Śmietana / malina / jasny biszkopt
- Fistaszek / wiśnia / ciemny biszkopt

MASZYNA DO LODÓW nowość! 950 zł

50 porcji lodów śmietankowych
wafelki | kubeczki | świeże owoce | posypki | polewy

NAPOJE

- Napoje gazowane (np. Pepsi, 7up, Mirinda) | 0,2 l | 9 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 135 zł
- Wino musujące bezalkoholowe | 0,75 l | 60 zł

ALKOHOL

WÓDKA | 0,5 l

Żubrówka Czarna | 70 zł
Stumbras Potato | 70 zł
Finlandia | 80 zł
Morosha | 70 zł

WINO BIAŁE I CZERWONE | 0,75 l

Borga (Włochy) | 65 zł
Souvignon | Malbec

Honoro Vera (Hiszpania) | 80 zł
Verdejo | Garnacha

Wino bezalkoholowe | 65 zł
Prosecco (Włochy) | 60 zł

WHISKY | 0,7 l

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 | 0,5 l

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

+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3
HOTEL

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 wynajęcia połowy sali Robinia na wyłączność przy min. zamówieniu 15 000 zł (zamówienie bez alkoholu).



+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl