

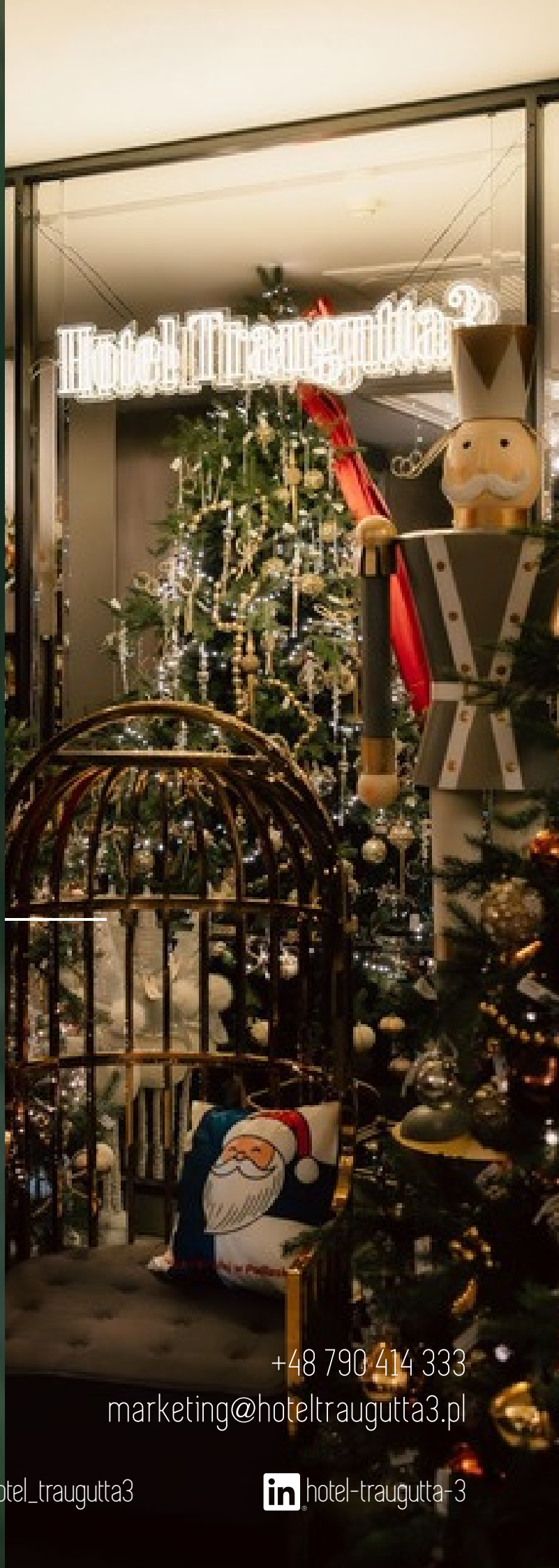


TRAUGUTTA3
HOTEL



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

Zaplanuj spotkanie pełne magii Świąt
w najbardziej świątecznym
hotelu w Polsce!



+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

MENU DO WYBORU

PRZYSTAWKA *(jedna do wyboru)*

- Tatar ze śledzia, krewetka Nobashi, borowiki
- Pasztet z dziczyzny, tatar z marynowanych grzybów leśnych, mus żurawinowy, pistacje
- Tatar z jelenia z marynowanym borowikiem, mus z lubczyku i jałowca
- Carpaccio z buraka z piklowanym jabłkiem, karmelizowany orzech, mandarynka w miodzie **(WEGE)**

ZUPA *(jedna do wyboru)*

- Barszcz czerwony na wędzonym jesiotrze
- Consommé wołowe z polikami wołowymi i lanymi kluskami
- Krem z grzybów leśnych z babką ziemniaczaną **(WEGE)**

DANIE GŁÓWNE *(jedno do wyboru)*

- Grillowany fileć sandacza, mus z pieczonej dyni z cynamonem, gnocchi, szpinak, dziki brokuł
- Pieczony fileć łososia, sos maślano-krewetkowy, czarna soczewica, marynowana dynia
- Konfitowana karkówka z jelenia, sos demi-glace pieprzowy, babka ziemniaczana, buraczki zasmażane z żurawiną
- Szafranowe risotto z pieczoną dynią hokkaido, wegański parmezan **(WEGE)**

BUFET SŁODKI

(rezerwacje powyżej 20 osób – wszystkie pozycje)

- Tort piernikowy z konfiturą śliwkową
- Makowiec świąteczny
- Sernik z białą czekoladą i bakaliami
- Mini ptysie z kremem chantilli
- Ciastka “orzeszki” z nadzieniem

DESER SERWOWANY

(rezerwacje poniżej 20 osób)

- Sernik z białą czekoladą i bakaliami

NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Kompot z suszu

PAKIET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

+ 70zł / osoba

PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

(rezerwacje powyżej 30 osób;
wybór 12 pozycji)

lub

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE GOŚCI

(rezerwacje poniżej 30 osób;
wybór 6 pozycji)

- Tatar z łososia z marynowanym borowikiem
- Trio krewetek: torpedo, w cieście ziemniaczanym, Nobashi / mus limonkowy
- Śledź na babce ziemniaczanej z suszonymi grzybami i gzikiem
- Filet z pieczonego łososia z sałatką jarzynową
- Terrina z ryb słodkowodnych z rodzynekami
- Sałatka jarzynowa z kawiozem z pstrąga
- Karp w galarecie z jajkiem przepiórczym
- Tatar z jelenia, tatar wołowy
- Kompozycja mięs suszonych: karkówka, schab, rostbef
- Pasztet z mięsa jelenia z sosem żurawinowym
- Pasztet biały z pistacją i morelą
- Schab po białostocku, chrzan, kurki, jabłko
- Plastry wędzonej kaczki, pomarańcza, żurawina, rukola
- Sałatka z kurczakiem, karmelizowana mandarynka, rukola, granat, orzech włoski, sos wingret
- Carpaccio z buraka, pomarańcza, orzech włoski **(WEGE)**
- Sałatka z kaszą kuskus, brokuł, migdały, orzechy nerkowca, mięta, dressing imbirowy **(WEGE)**
- Sos tatarski



BUFET DAŃ GORĄCYCH (wybór 4 pozycji) + 70zł/osoba

(Przy rezerwacji powyżej 30 osób)

- Smażony fileć z sumą, sos z ogórka kiszzonego, parmezan
- Pieczony łosoś, krewetki, mule, pieczone warzywa
- Konfitowana noga z kaczki, sos żurawinowy
- Kofty z sarny, sos demi-glace, szpece
- Chinkali wołowe w bulionie z warzywami
- Pierogi z dziczyzną
- Pierogi z serem i prażoną cebulką
- Mini kartacze, okrasa
- Kopytka z wędzoną śliwką
- Pierogi z kapustą i grzybami (WEGE)
- Wigilijny bigos z grzybami leśnymi, wędzona śliwka (WEGE)
- Babka ziemniaczana z grzybami leśnymi (WEGE)

PRZEKĄSKI SPECJALNE

- Jesiotr wędzony | ok. 2 kg | 590 zł
- Łosoś pieczony w całości | ok. 2k g | 990 zł
- Węgorz wędzony | ok. 1,5 kg | 590zł
- Kaczka nadziewana mięsem z jelenia ok. 2kg | 390 zł
- Udziec z dzika | ok. 5 kg | 990 zł

WINO I GRZANIEC

- Borga (Włochy) Sauvignon/Melbec 65 zł/butelka
- Honoro Vera (Hiszpania) Verdejo/Garnacha 65 zł/butelka
- Grzaniec Białostocki 49 zł/1 l



REZERWACJA

- 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.

SALA

- **Rezerwacje 12-20 osób** | Organizacja w Restauracji Regiment – karta menu restauracji.
- **Rezerwacje powyżej 20 osób** | Organizacja na sali bankietowej Robinia – za potwierdzeniem dostępnego miejsca.
- **Możliwość rezerwacji sali na wyłączność** | zależy od potwierdzonej liczby Gości – do potwierdzenia
- Czas trwania kolacji z przekąskami do 5 godzin
- Czas trwania kolacji bez przekąsek do 3 godzin
- Przy organizacji spotkania od poniedziałku do czwartku **aperitif** w postaci grzanego wina **w cenie**.
- **Rezerwacja Sali** | Pon. – sob. do godz. 22:00, nd. do godz. 20:00. Przedłużenie wynajmu sali płatne 1000 zł/godzina.
- Sala może zapewnić **opłatek** oraz **muzykę na żywo** w postaci występu pianisty – wycena indywidualna.
- Hotel Traugutta3 i Restauracja Regiment nie zezwala na wnoszenie jedzenia spoza obiektu.
- **Alkohol Gości** | Możliwe jest wniesienie własnego alkoholu na salę bankietową Robinia.
- Opłata korkowa wynosi 20 zł/osoba dorosła. W Restauracji Regiment serwowany jest wyłącznie alkohol Restauracji.



**Zapewniamy autorskie menu, świąteczną strefę do zdjęć, stylowe dekoracje,
limitowane kolekcje prezentowe oraz świąteczny klimat!**