



Przyjęcie Chrzcinowe

Uroczysty obiad:

Przystawka: Marynowana poledwica wieprzowa w chrupiącym koszyku z ciasta francuskiego z maślakowym ragout

Zupa: Rosół z kaczki z makaronem babuni i pietruszką

Danie Główne: Poledwiczki wieprzowe w sosie paprykowo-grzybowo-winnym z warzywami i ziemniakami w tymianku

Deser: „Malinowe marzenie” waniliowo-śmietankowe lody z bitą śmietaną, migdałowymi płatkami i ciepłym sosem z leśnych malin

Uroczysty obiad dla najmłodszych:

Zupa: Rosół z kurczaka z makaronem babuni

Danie Główne: Piersz z kurczaka w płatkach migdałowych z frytkami i surówką z marchwi i ananasa

Deser: Lody waniliowe z czekoladowym sosem i karmelową dekoracją

Zimne przekąski:

Boczek, schab hotelowej wędzarni

Pasztet z dzika z żurawiną

Schab w trzech pieprzach

Pieczeń z karkówki z czosnkiem i ziołami

Wędzony łosoś w koperkowym sosie

Marynaty

Sałatka z kurczakiem i ananase

Sałatka z kalafiora z rzodkiewką i szczypiorkiem

Pieczywo i masło smakowe

Hotelowe łakocie:

Tarta jabłkowa, sernik, ciasto czekoladowe, owoce

W cenę przyjęcia chrzcinowego wliczone są:

Zaprezentowane menu,
napoje niegazowane (0,7l napoju na osobę), woda mineralna, bufet z kawą i herbatą

Koszty dodatkowe:

Tort, alkohol, sala barowa na wyłączność



KOSZT PRZYJĘCIA:

120 zł / osoba dorosła

50 zł / dziecko / uroczysty obiad

Istnieje możliwość ustalenia indywidualnego menu i kosztów przyjęcia

Rezerwacje przyjmuje:

Marzena Domagała – Szef Gastronomii
e-mail: gastronomia@prezydenthotel.pl
tel. 609 301 904 lub 44 710 13 22

Szanowni Państwo dołożymy wszelkich starań aby ten dzień był dla Wszystkich dniem wyjątkowym.