



Przyjęcia Okolicznościowe

Uroczysty obiad:

Przystawka:

Marynowana polędwica wieprzowa w chrupiącym koszyku z ciasta francuskiego z maślakowym ragout

Zupa:

Rosół z kaczki z makaronem babuni i pietruszką

Danie Główne:

Polędwiczki 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:

Pierś 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 ananasem
- 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.