FABRYKA WEŁNY
HOTEL & SPA

Menu okolicznościowe

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

PRZYSTAWKI

Pate z gęsi
z pistacjami, żelem z żurawiny
i chrupiącym chipsem z chałki
22,00zł

Tatar z łososia i śledzia
z nutą majonezu, wasabi i limonką
25,00zł

Plastry wędzonego łososia
z kiszonymi pomidorami, oliwkami, sałatą
skropioną octem balsamicznym
29,00zł

Kozi ser z gruszką
ze szpinakiem i jarzębiną z oliwą bazyliową
45,00zł

Carpaccio z polędwicy wołowej
z chrupiącą rukolą, kaparami i parmezanem
58,00zł

ZUPY

Żurek
z kiełbasą i jajkiem
20,00zł

Consomme wołowo-drobiowe
z kawałkami kurczaka i kluskami szpinakowymi
20,00zł

Krem z czerwonej kapusty
z groszkiem ptysiowym i szczypiorkiem
20,00zł

Krem z brokułów
z prażonymi płatkami migdałów
20,00zł

Zupa grzybowa z lanymi kluskami
i swojską śmietaną
20,00zł

Zupa tajska z kurczakiem
z pędami bambusa i mlekiem kokosowym
24,00zł

DANIE GŁÓWNE

Schab pieczony w sosie własnym
z serem i pieczarkami, gotowanymi ziemniakami
oraz bukietem sałat ze świeżymi warzywami
z dressingiem na bazie musztardy Dijon
37,00zł

Eskalopki z kurczaka
w sosie pomidorowym, kluskami włoskimi
oraz marchwią z imbirem
45,00zł

Kurczak kukurydziany
z ziemniakami opiekanymi
i gotowanymi warzywami
45,00zł

Filet z indyka
z salsą pomidorową, ryżem z warzywami,
kalafiorem z masłem i bułka tartą
47,00zł

DANIE GŁÓWNE

Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
z kluskami śląskimi oraz modrą
kapustą z boczkiem
52,00zł

Polędwiczka wieprzowa
w sosie borowikowym z mini kluskami
oraz brokułem z masłem czosnkowym
65,00zł

Pierś z kurczaka
faszerowana suszonymi pomidorami
i serem mozzarella z dzikim ryżem
i grillowanymi warzywami
58,00zł

Polędwica z dorsza
z puree z marchwi, ziemniakami opiekanymi
oraz sosem ziołowym
68,00zł

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie własnym
z kaszą pęczak z warzywami oraz marchwią z
miodem
52,00zł

Udko z królika
w sosie śmietanowym z risotto z grzybami
oraz marchwią w maku
65,00zł

Pierś z kaczki confit
z kapustą glazurowaną z bakaliami i miodem,
mini kluskami oraz sosem z pieczonej żurawiny
z czarnym bzem
68,00zł

Polędwica wołowa z borowikami
z gnocchi szpinakowym w emulsji maślanej z
marchwią w soku z pomarańczy
100,00zł

Filet z sandacza
z ravioli z krewetkami, puree z marchwi z kminem
oraz blanszowanym szpinakiem
85,00zł

MENU ZAWIERA PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

***** NALEŻY DOKONAĆ WYBORU JEDNEGO ZESTAWU DLA WSZYSTKICH UCZESTNIKÓW***

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

DESER

Tiramisu truskawkowe
22,00zł

Sernik
z dodatkiem maku z kawałkami owoców
22,00zł

Creme brulee
z dodatkiem świeżych owoców
22,00zł

Jabłecznik z gruszką
z lodami śmietankowymi
22,00zł

Ciastko czekoladowe
z wiśniami i lodami czekoladowymi
22,00zł

Ciastko kremowo-truskawkowe
22,00zł

BUFET SŁODKI

sernik z czekoladą / tarta owocowa / ptasie mleczko śmietankowe
35,00zł / os.

ciasto czekoladowe z wiśniami / szarlotka oprószona
cukrem pudrem / ciasto o smaku rafaello
kremy owocowe
46,00zł / os.

sernik z kajmakiem / ptasie mleczko czekoladowe / tiramisu
/ kremy i musy owocowe / owoce filetowane
60,00zł / os.

Owoce filetowane i sezonowe
25,00zł / os.

** BUFET OBOWIĄZUJE DO 2 GODZIN*

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH I

Plastry łososia wędzonego z rukolą i kiszonymi pomidorami z dressingiem musztardowo-limonkowym

Deska wędlin z musztardą owocową

Tymbaliki z kurczaka

Pasztet z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa z owocami i rukolą

Śledź z cebulą, koperkiem i octem ryżowym

Sałatka z wędzonym kurczakiem i warzywami z dressingiem ziołowo-czosnkowym

Sałatka z mini mozzarellą z pomidorkami cherry i oliwkami

Sałatka z serem feta i oliwkami z dressingiem ziołowym

Pikle

Pieczywo / Masło smakowe

SERWIS	CENA/osoba
DO 2 GODZ.	80 zł
DO 4 GODZ.	100 zł
DO 6 GODZ.	115 zł

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH II

Patera swojskich i włoskich wędlin

Deska żółtych i pleśniowych serów z kiścią winogron

Plastry rostbefu z sosem na bazie musztardy i miodu

Terrina z indyka z warzywami

Wybór domowych pasztetów z żurawiną i chrzanem

Rolki łososia z serem Philadelphia i kaparami

Sałatka z grillowanym kurczakiem i owocami

Sałatka nicejska z kawałkami tuńczyka w oliwie

Sałatka capresse

Pikle

Pieczywo / Masło smakowe

SERWIS	CENA/osoba
DO 2 GODZ.	100 zł
DO 4 GODZ.	120 zł
DO 6 GODZ.	135 zł

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH III

Tatar z łososia z majonezem wasbi

Mięsa pieczyste

Wybór włoskich serów z winogronami i bakaliami

Galaretki wieprzowe

Domowe pasztety z żurawiną i chrzanem

Śledź po kaszubsku

Terrina z łososia z piklami

Sałatka z pieczonymi ziemniakami, fasolką, szparagami i serem mozzarella

Sałatka z gruszką, kurczakiem i serem lazur

Pieczywo / Masło smakowe

SERWIS	CENA/osoba
DO 2 GODZ.	90 zł
DO 4 GODZ.	110 zł
DO 6 GODZ.	125 zł

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH IV

Tatar wołowy z dodatkami

Indyk w maladze

Terrina z drobiu z warzywami

Schab z pastą jajeczną w galarecie

Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem

Rostbef pieczony na różowo z dressingiem czosnkowym

Faszerowane pieczarki

Jajka faszerowane pastami w 3 smakach

Śledź z cebulą i grzybami

Sałatka z wędzonym łososiem i warzywami

Sałatka z pieczonych warzyw z szynką dojrzewającą

Sałatka capresse z dodatkiem oliwek

Sałatka z polędwiczką wieprzową, fasolką szparagową i kukurydzą w majonezie

Sałatka z półgęskiem i warzywami

Pieczywo / Masło smakowe

SERWIS	CENA/osoba
DO 2 GODZ.	140 zł
DO 4 GODZ.	160 zł
DO 6 GODZ.	175 zł

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

NAPOJE OPEN BAR

MEETINGS & EVENTS

	OPEN BAR 1	OPEN BAR 2	OPEN BAR 3	OPEN BAR 4	OPEN BAR 5
KAWA	×	×	×	×	×
HERBATA	×	×	×	×	×
WODA NIEGAZOWANA	×	×	×	×	×
SOKI OWOCOWE	×	×	×	×	×
NAPOJE GAZOWANE		×	×	×	×
PIWO – ŻYWIEC (0,5L LUB KEG)			×	×	×
WINO – HOUSOWE – SAUVIGNON BLANC 0,75L / PINOT NOIR 0,75L			×	×	×
WÓDKA – WYBOROWA 0,5L				×	×
WHISKY – BALLANTINE'S 0,7L					×

CENA					
do 2 godz.	30,00 zł	35,00 zł	72,00 zł	90,00 zł	115,00zł
do 4 godz.	40,00 zł	45,00 zł	85,00 zł	100,00 zł	140,00 zł
do 6 godz.	50,00zł	55,00 zł	95,00 zł	132,00 zł	162,00 zł
+1 godz.	15,00 zł	20,00 zł	21,00 zł	27,00 zł	35,00 zł

*Bufety i napoje uzupełniane do dwóch godzin, każda kolejna godzina płatna 30%.
**Wszystkie podane ceny są cenami brutto.