



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
49,00zł

ZUPY

Żurek
z kiełbasą i jajkiem
15,00zł

Consomme wołowo-drobiowe
z kawałkami kurczaka i kluskami szpinakowymi
16,00zł

Krem z czerwonej kapusty
z groszkiem ptysiowym i szczypiorkiem
16,00zł

Krem z brokułów
z prażonymi płatkami migdałów
16,00zł

Zupa grzybowa z lanymi kluskami
i swojską śmietaną
19,00zł

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
33,00zł

Eskalopki z kurczaka
w sosie pomidorowym, kluskami włoskimi
oraz marchwią z imbirem
35,00zł

Kurczak kukurydziany
z ziemniakami opiekаныmi
i gotowanymi warzywami
36,00zł

Filet z indyka
z sałwą pomidorową, ryżem z warzywami,
kalafiolem z masłem i bułka tartą
37,00zł

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie własnym
z kaszą pęczak z warzywami oraz marchwią z
miodem
40,00zł

Udko z królika
w sosie śmietanowym z risotto z grzybami
oraz marchwią w maku
60,00zł

Pierś z kaczki confit
z kapustą glazurowaną z bakaliami i miodem,
mini kluskami oraz sosem z pieczonej żurawiny
z czarnym bzem
63,00zł

Polędwica wołowa z borowikami
z gnocchi szpinakowym w emulsji maślanej z
marchwią w soku z pomarańczy
80,00zł

Filet z sandacza
z ravioli z krewetkami, puree z marchwi z kminem
oraz blanszowanym szpinakiem
83,00zł

DANIE GŁÓWNE

Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
z kluskami śląskimi oraz modrą
kapustą z boczkiem
45,00zł

Polędwiczka wieprzowa
w sosie borowikowym z mini kluskami
oraz brokułem z masłem czosnkowym
45,00zł

Pierś z kurczaka
faszerowana suszonymi pomidorami
i serem mozzarella z dzikim ryżem
i grillowanymi warzywami
55,00zł

Polędwica z dorsza
z puree z marchwi, ziemniakami opiekаныmi
oraz sosem ziołowym
66,00zł



***MENU ZAWIERA PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU**

DESER

Tiramisu truskawkowe
20,00zł

Sernik
z dodatkiem maku z kawałkami owoców
20,00zł

Creme brulee
z dodatkiem świeżych owoców
20,00zł

Jabłecznik z gruszką
z lodami śmietankowymi
20,00zł

Ciastko czekoladowe
z wiśniami i lodami czekoladowymi
20,00zł

Ciastko kremowo-truskawkowe
20,00zł



BUFET SŁODKI

Patera ciast domowego wypieku
sernik z czekoladą / tarta owocowa / ptasie mleczko śmietankowe
35,00zł

Patera ciast domowego wypieku
ciastko czekoladowe z wiśniami / szarlotka oprószona
cukrem pudrem / ciasto o smaku rafaello
kremy owocowe
46,00zł

Patera ciast domowego wypieku
sernik z kajmakiem / ptasie mleczko czekoladowe / tiramisu
/ kremy i musy owocowe / owoce filetowane
60,00zł

Owoce filetowane i sezonowe
25,00zł



70 zł / osoba

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH I

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

Deska wędlin z musztardą owocową

Tymbaliki z kurczaka

Paszтет z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa z owocami i rukolą

Śledź z cebulą, koperkiem i octem ryżowym

Sałátka z wędzonym kurczakiem i warzywami z dressingiem ziołowo-czosnkowym

Sałátka z mini mozzarellą z pomidorkami cherry i oliwkami

Sałátka z serem feta i oliwkami z dressingiem ziołowym

Pikle

Pieczywo / Masło smakowe

90 zł / osoba

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

Sałátka z grillowanym kurczakiem i owocami

Sałátka nicejska z kawałkami tuńczyka w oliwie

Sałátka capresse

Pikle

Pieczywo / Masło smakowe

80 zł / osoba

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH III

Tatar z łososia z majonezem wasbi

Mięsa pieczone

Wybór włoskich serów z winogronami i bakaliami

Galaretki wieprzowe

Domowe pasztety z żurawiną i chrzanem

Śledź po kaszubsku

Terrina z łososia z piklami

Sałátka z pieczonymi ziemniakami, fasolką, szparagami i serem mozzarella

Sałátka z gruszką, kurczakiem i serem lazur

Pieczywo / Masło smakowe

130 zł / osoba

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

Sałátka z wędzonym łososiem i warzywami

Sałátka z pieczonych warzyw z szynką dojrzewającą

Sałátka capresse z dodatkiem oliwek

Sałátka z polędwiczką wieprzową, fasolką szparagową i kukurydzą w majonezie

Sałátka z półgęskiem i warzywami

Pieczywo / Masło smakowe





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 1 godz.	16,00 zł				
do 2 godz.	27,00 zł	32,00 zł	69,00 zł	88,00 zł	110,00zł
do 4 godz.	35,00 zł	40,00 zł	83,00 zł	98,00 zł	135,00 zł
do 6 godz.	46,00zł	52,00 zł	92,00 zł	129,00 zł	159,00 zł
+1 godz.	12,00 zł	15,00 zł	18,00 zł	24,00 zł	30,00 zł

*Wszystkie podane ceny są cenami brutto.