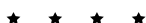




FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



Komunia w Fabryce Wełny

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice  
518 275 880 | [eventy@fabrykawelny.pl](mailto:eventy@fabrykawelny.pl) | [www.fabrykawelny.pl](http://www.fabrykawelny.pl)



## PAKIET I

120 zł/os.

### PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

Tatar z wędzonego łososia  
z majonezem koperkowym, szalotką i szczypiorkiem

Pasztet wieprzowy  
z piklami i sałatką z kopru włoskiego z orzechami

### ZUPA (jedna do wyboru)

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy  
z makaronem i zieleciną

Krem z białych szparagów  
z groszkiem ptysiowym i oliwą szczypiorkową

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa sous vide  
z kluseczkami włoskimi, sosem z boczniaków  
oraz młodymi warzywami

Pieczony filec z łososia  
z młodymi ziemniakami, młodą marchewką  
oraz sosem cytrynowym

### DESER (jeden do wyboru)

Lody z owocami i bitą śmietaną

Waniliowa panna cotta z mussem owocowym

### NAPOJE

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa i herbata



## PAKIET II

175 zł/os.

### ZUPA (jedna do wyboru)

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy  
z makaronem i zieleciną

Krem z białych szparagów  
z groszkiem ptysiowym i oliwą szczypiorkową

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa sous vide  
z kluseczkami włoskimi, sosem z boczniaków oraz młodymi warzywami

Pieczony filec z łosia  
z młodymi ziemniakami, młodą marchewką oraz sosem cytrynowym

### DESER (jeden do wyboru)

Lody z owocami i bitą śmietaną

Waniliowa panna cotta z musem owocowym

### BUFET ZIMNY

Kompozycja wędlin polskich

Wybór mięs pieczystych

(karkówka w ziołach, schab z suszonymi owocami, rolowany indyk)

Sery żółte i pleśniowe z sosem żurawinowym i bakaliami

Tymbaliki wieprzowe z zielonym groszkiem i jajkiem

Mieszanka sałat z grillowanym kurczakiem i dressingiem musztardowym

Capresse z ziołowym pesto i kaparami

Wędzony łosoś norweski na sałatce z kopru włoskiego

Schab sous vide z sosem tuńczykowym,  
kaparami i pomidorkami koktajlowymi

Sałatka grecka

Pieczycwo

Masło

### BUFET SŁODKI

Sernik toffi

Szarlotka

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Mus truskawkowy z sosem owocowym

### NAPOJE

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa i herbata

**ZAKĄSKI PODANE W STOLE - dodatkowy koszt +10 zł/os.**



## ZESTAW WEGAŃSKI

(Wymiennie do PAKIETU I i II)

### PRZYSTAWKA

Hummus z piklami oraz oliwą ziołową

### ZUPA

Krem z kalafiora  
z mlekiem kokosowym oraz prażonym słonecznikiem

### DANIE GŁÓWNE

Tofu marynowane w ziołach  
z warzywnym ratatuj oraz młodymi warzywami

### DESER

Sorbet cytrynowy z owocami






**KOLACJA SERWOWANA / BULIONÓWKA**  
(dodatkowo płatna, do wyboru jedna opcja)

**20 zł/os.**

Węgierska zupa gulaszowa  
z papryką, ziemniakami i fasolą

Ragout wieprzowe  
z włoszczyzną i spetzlami


Bulion warzywny   
z soczewicą, włoszczyzną oraz zielonym groszkiem

**KOLACJA SERWOWANA / TALERZ**  
(dodatkowo płatna, do wyboru jedna opcja)

**40 zł/os.**

Indyk grillowany  
z puree ziemniaczanym, fasolką szparagową  
oraz sosem ziołowo-śmietanowym

Smażona dorada  
z ratatuj warzywnym, pieczonymi ziemniakami  
oraz oliwą ziołową

Curry z ciecierzycą   
ze szpinakiem oraz pomidorami

**TORT**

Smak do wyboru

**80 zł/kg**

**ZESTAW DZIECIĘCY**

**DO PAKIETU I 50 zł/os.**

**DO PAKIETU II 95 zł/os.**

**ZUPA**  
(jedna do wyboru)

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy  
z makaronem i zieleciną

Zupa pomidorowa  
z makaronem

**DANIE GŁÓWNE**  
(jedno do wyboru)

Polędwiczki drobiowe w panierce  
z frytkami oraz surówką z marchewki

Makaron penne  
w sosie śmietanowym z tartym serem

**DESER**  
(jeden do wyboru)

Lody z owocami i bitą śmietaną

Sałatka owocowa

