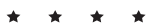




FABRYKA WEŁNY

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
25,00zł

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

Tatar z łososia i śledzia
z nutą majonezu, wasabi i limonką
62,00zł

Plastry wędzonego łososia
z kiszonymi pomidorami, oliwkami, sałatą
skropioną octem balsamicznym
52,00zł

Kozi ser z gruszką
ze szpinakiem i jarzębiną z oliwą bazyliową
49,00zł

ZUPY

Consomme wołowo-drobiowe
z kawałkami kurczaka i kluskami szpinakowymi
32,00zł

Żurek
z kiełbasą i jajkiem
24,00zł

Zupa grzybowa z lanymi kluskami
i swojską śmietaną
26,00zł

Zupa tajska z kurczakiem
z pędami bambusa i mlekiem kokosowym
28,00zł

Krem z brokułów
z prażonymi płatkami migdałów
26,00zł

Krem z czerwonej kapusty
z groszkiem ptysiowym i szczypiorkiem
24,00zł

DANIA GŁÓWNE

Eskalopki z kurczaka
w sosie pomidorowym, kluskami włoskimi
oraz marchwią z imbirem
49,00zł

Kurczak kukurydziany
z ziemniakami opiekаныmi
i gotowanymi warzywami
49,00zł

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

Filet z indyka
z sałwą pomidorową, ryżem z warzywami,
kalafiorem z masłem i bułką tartą
54,00zł

DANIA GŁÓWNE

Schab pieczony w sosie własnym
z serem i pieczarkami, gotowanymi ziemniakami
oraz bukietem sałat ze świeżymi warzywami
z dressingiem na bazie musztardy Dijon
52,00zł

Polędwiczka wieprzowa
w sosie borowikowym z mini kluskami
oraz brokułem z masłem czosnkowym
56,00zł

Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
z kluskami śląskimi oraz modrą
kapustą z boczkiem
62,00zł

Policzki wołowe w sosie własnym
z kaszą pęczak z warzywami oraz marchwią
z miodem
69,00zł



DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki confit
z kapustą glazurowaną z bakaliami i miodem,
mini kluskami oraz sosem z pieczonej żurawiny
z czarnym bżem
72,00zł

Polędwica wołowa z borowikami
z gnocchi szpinakowym w emulsji maślanej
z marchwią w soku z pomarańczy
119,00zł

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

Filet z sandacza
z ravioli z krewetkami, puree z marchwi z kminem
oraz blanszowanym szpinakiem
89,00zł



* MENU ZAWIERA PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

** NALEŻY DOKONAĆ WYBORU JEDNEGO ZESTAWU DLA WSZYSTKICH UCZESTNIKÓW

DESERY / 26,00zł

Tiramisu truskawkowe

Sernik
z dodatkiem maku z kawałkami owoców

Creme brulee
z dodatkiem świeżych owoców

Jablęcznik z gruszką
z lodami śmietankowymi

Ciastko czekoladowe
z wiśniami i lodami czekoladowymi

Ciastko kremowo-truskawkowe



BUFET SŁODKI

sernik z czekoladą / tarta owocowa / ptasie mleczko śmietankowe
38,00zł / os.

ciasto czekoladowe z wiśniami / szarlotka oprószona
cukrem pudrem / ciasto o smaku rafaello
kremy owocowe
48,00zł / os.

sernik z kajmakiem / ptasie mleczko czekoladowe / tiramisu
/ kremy i musy owocowe / owoce filetowane
62,00zł / os.

Owoce filetowane i sezonowe
29,00zł / os.

** BUFETY UZUPEŁNIANE DO DWÓCH GODZIN, KAŻDA KOLEJNA GODZINA
PŁATNA 30%.*

*** CENA BUFETU SŁODKIEGO DLA DZIECI W WIEKU 3-12 LAT WYNOŚI
50% OPŁATY WYBRANEGO PAKIETU*



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 III

Tatar z łososia z majonezem wasabi

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

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 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 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



* CENA BUFETÓW PRZEKĄSEK ZIMNYCH DLA DZIECI W WIEKU 3-12 LAT WYNOŚI 50% OPŁATY WYBRANEGO PAKIETU



MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem
15,00zł

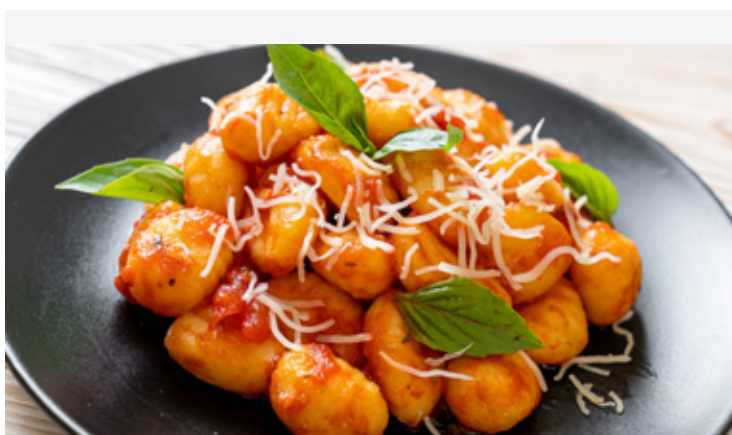
Naleśniki
z serem, owocami, i bitą śmietaną
20,00zł

Gnocchi nadziewane nutellą
w polewie owocowej
31,00zł

Gnocchi w sosie pomidorowym
z parmezanem
31,00zł

Stripsy z kurczaka
z frytkami oraz surówką z marchewki
35,00zł

Dorsz smażony
podawany z puree ziemniaczanym
i surówką z marchewki
33,00zł





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 0.75 L - GOBEUM TEMPRANILLO / GOBEUM VERDEJO			×	×	×
WÓDKA - PAN TADEUSZ 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

* WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

** CENA OPEN BARU 1 i 2 DLA DZIECI W WIEKU 3-12 LAT WYNOŚI 50% OPŁATY