



FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

## PRZYSTAWKI - 25,00 ZŁ (DO WYBORU)

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z CHRUPIĄCĄ RUKOLĄ,  
KAPARAMI I PARMEZANEM

PLASTRY WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z KISZONYMI POMIDORAMI, OLIVKAMI,  
SAŁATĄ SKROPIONĄ OLIWĄ Z OCTEM BALSAMICZNYM

PATE Z GĘSI Z PISTACJAMI, ŻELEM Z ŻURAWINY I CHRUPIĄCYM CHIPSEM Z CHAŁKI

TATAR Z ŁOSOSIA I ŚLEDZIA Z NUTĄ MAJONEZU, WASABI I LIMONKĄ

KOZI SER Z GRUSZKĄ ZE SZPINAKIEM I JARZĘBINĄ Z OLIWĄ BAZYLIOWĄ

## ZUPY - 15,00 ZŁ (DO WYBORU)

CONSOME WOŁOWO-DROBIOWE Z KAWAŁKAMI KURCZAKA I KLUSKAMI SZPINAKOWYMI

KREM Z CZERWONEJ KAPUSTY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I SZCZYPIORKIEM

ZUPA TAJSKA Z KURCZAKIEM Z PĘDAMI BAMBUSA I MLEKIEM KOKOSOWYM

ZUPA GRZYBOWA Z LANYMI KLUSKAMI I SWOJSKĄ ŚMIETANĄ

KREM Z BROKUŁÓW Z PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW

ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM



## DANIA GŁÓWNE - 30,00 ZŁ (DO WYBORU)

KURCZAK KUKURYDZIANY Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI  
I GOTOWANYMI WARZEWAMI

SCHAB PIECZONY W SOSIE WŁASNYM Z SEREM I PIECZARKAMI, GOTOWANYMI  
ZIEMNIAKAMI ORAZ BUKIETEM SAŁAT ZE ŚWIEŻYMI WARZEWAMI  
Z DRESINGIEM NA BAZIE MUSZTARDY DIJON

FILET Z INDYKA Z SALSĄ POMIDOROWĄ, RYŻEM Z WARZEWAMI,  
KALAFIOMEM Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ

ESKALOPKI Z KURCZAKA W SOSIE POMIDOROWYM, KLUSKAMI WŁOSKIMI  
ORAZ MARCHWIĄ Z IMBIREM

## DANIA GŁÓWNE - 40,00 ZŁ (DO WYBORU)

ROLADA WOŁOWA Z SOSEM PIECZENIOWYM Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI  
ORAZ MODRĄ KAPUSTĄ Z BOCZKIEM

POŁĘDWICA Z DORSZA Z PUREE Z MARCHWI, ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI  
I SOSEM ZIOŁOWYM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE BOROWIKOWYM Z MINI KLUSKAMI  
ORAZ BROKUŁEM Z MASŁEM CZOSNKOWYM

PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM  
MOZZARELLA Z DZIKIM RYŻEM I GRILLOWANYMI WARZEWAMI

## DANIE GŁÓWNE - 50,00 ZŁ (DO WYBORU)

POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM Z KASZĄ PĘCZAK Z WARZEWAMI  
ORAZ MARCHWIĄ Z MIODEM

FILET Z SANDACZA Z RAVIOLI Z KREWETKAMI, PUREE Z MARCHWI Z KMINEM  
ORAZ BLANSZOWANYM SZPINAKIEM

POŁĘDWICA WOŁOWA Z BOROWIKAMI Z GNOCCHI SZPINAKOWYMI  
W EMULSJI MAŚLANEJ Z MARCHWIĄ W SOKU Z POMARAŃCZY

PIERŚ Z KACZKI CONFIT Z KAPUSTĄ GLAZUROWANĄ Z BAKALIAMI I MIODEM,  
MINI KLUSKAMI ORAZ SOSEM Z PIECZONEJ ŻURAWINY Z CZARNYM BZEM

UDKO Z KRÓLIKA W SOSIE ŚMIETANOWYM Z RISOTTO Z GRZYBAMI  
ORAZ MARCHWIĄ W MAKU



## DESERY - 17,00 ZŁ (DO WYBORU)

### TIRAMISU TRUSKAWKOWE

SERNIK Z DODATKIEM MAKU Z KAWAŁKAMI OWOCÓW

CREME BRULLE Z DODATKIEM ŚWIEŻYCH OWOCÓW

JABŁECZNIK Z GRUSZKĄ Z LODAMI ŚMIETANKOWYMI

CIASTKO CZEKOLADOWE Z WIŚNIAMI  
I LODAMI CZEKOLADOWYMI

CRUMBLE Z OWOCAMI LEŚNYMI I LODAMI WANILIOWYMI

CIASTO KREMOWO-TRUSKAWKOWE



## BUFET SŁODKI

**PATERA CIAST DOMOWEGO WYPIEKU (3 SZT./OS.) - 30,00 ZŁ/OS.**

SERNIK Z CZEKOLADĄ

TARTA OWOCOWA

PTASIE MLECZKO ŚMIETANKOWE

**PATERA CIAST DOMOWEGO WYPIEKU (3 SZT./2 SZT./OS.) - 40,00 ZŁ/OS.**

CIASTO CZEKOLADOWE Z WIŚNIAMI

SZARLOTKA OPRÓSZONA CUKREM PUDREM

CIASTO O SMAKU RAFAELLO

KREMY OWOCOWE

**PATERA CIAST DOMOWEGO WYPIEKU - 50,00 ZŁ/OS.**

SERNIK Z KAJMAKIEM

PTASIE MLECZKO CZEKOLADOWE

TIRAMISU

KREMY I MUSY OWOCOWE

OWOCE FILETOWANE

**OWOCE FILETOWANE I SEZONOWE - 15,00 ZŁ/OS.**

## NAPOJE

**NAPOJE ZIMNE / GORĄCE Z NAPOJAMI GAZOWANYMI: 40,00 ZŁ/OS.**

**NAPOJE ZIMNE / GORĄCE BEZ NAPOJÓW GAZOWANYCH: 30,00 ZŁ/OS.**

SOKI OWOCOWE

WODA MINERALNA Z CYTRUSAMI I MIĘTĄ

NAPOJE GAZOWANE 0,2 L:

PEPSI, PEPSI LIGHT, MIRINDA, 7 UP, TONIC, WODA GAZOWANA

KAWA

HERBATA



### BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH I 60,00 ZŁ/OS.

PLASTRY ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z RUKOŁĄ I KISZONYMI POMIDORAMI Z DRESINGIEM MUSZTARDOWO-LIMONKOWYM

DESKA WĘDLIN Z MUSZTARDĄ OWOCOWĄ

TYMBALIKI Z KURCZAKA

PASZTET Z ŻURAWINĄ

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z OWOCAMI I RUKOŁĄ

ŚLEDŹ Z CEBULĄ, KOPERKIEM I OCTEM RYŻOWYM

SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM I WARZYSZCZAMI Z DRESINGIEM ZIOŁOWO-CZOSNKOWYM

SAŁATKA Z SEREM FETA I OLIVKAMI Z DRESINGIEM ZIOŁOWYM

SAŁATKA Z MINI MOZZARELLĄ Z POMIDORKAMI CHERRY I OLIVKAMI

PIKLE

PIECZYWO

MASŁO SMAKOWE

### BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH II 65,00 ZŁ/OS.

PATERA SWOJSKICH I WŁOSKICH WĘDLIN

DESKA ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH SERÓW Z KIŚCIĄ WINOGRON

TERRINA Z DROBIU Z WARZYSZCZAMI

WYBÓR DOMOWYCH PASZTETÓW Z ŻURAWINĄ I CHRZANEM

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I OWOCAMI

SAŁATKA NICEJSKA Z KAWAŁKAMI TUŃCZYKA W OLIWIE

ROLKI ŁOSOSIA Z SERKIEM PHILADELPHIA I KAPARAMI

SAŁATKA CAPRESSE

PLASTRY ROSTBEFU Z SOSEM NA BAZIE MUSZTARDY I MIODU

PIECZYWO

MASŁO SMAKOWE

### BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH III 75,00 ZŁ/OS.

TATAR Z ŁOSOSIA Z MAJONEZEM WASABI

MIĘSA PIECZYSTE: SCHAB PIECZONY W ZIOŁACH, KARCZEK, ROSTBEF NA RÓŻOWO

WYBÓR WŁOSKICH SERÓW Z WINOGRONAMI I BAKALIAMI

GALARETKI WIEPRZOWE

DOMOWE PASZTETY Z ŻURAWINĄ I CHRZANEM

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

TERRINA Z ŁOSOSIA Z MUSEM Z BROKUŁÓW

GRAVLAX Z ŁOSOSIA Z PIKLAMI

SAŁATKA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, FASOLKĄ, SZPARAGAMI I SEREM MOZZARELLA

SAŁATKA Z GRUSZKĄ, KURCZAKIEM I SEREM LAZUR

PIECZYWO

MASŁO

### BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH IV 85,00 ZŁ/OS.

TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI

INDYK W MALADZE

TERRINA Z INDYKA Z WARZYSZCZAMI

SCHAB Z PASTĄ JAJECZNĄ W GALARECIE

SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I WARZYSZCZAMI

FASZEROWANE PIECZARKI

CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOŁĄ I PARMEZANEM

ROSTBEF PIECZONY NA RÓŻOWO Z DRESINGIEM CZOSNKOWYM

JAJKA FASZEROWANE PASTAMI W 3 SMAKACH

ŚLEDŹ Z CEBULĄ I GRZYBAMI

SAŁATKA Z PIECZONYCH WARZYSZCZAMI Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

SAŁATKA CAPRESSE Z DODATKIEM OLIVEK

SAŁATKA Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I KUKURYDZĄ W MAJONEZIE

SAŁATKA Z PÓŁGĘSKIEM I WARZYSZCZAMI

PIECZYWO

MASŁO

JEŻELI ZAKĄSKI BĘDĄ WSTAWIANE W STÓŁ DOLICZAMY DODATKOWO 10,00 ZŁ/OS.

**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)