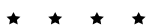




FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



Komunia w Fabryce Wełny



ZESTAW I 170,00 zł/os.

ZUPA

Bulion drobiowo-wołowy z młodą włoszczyzną

DANIE GŁÓWNE

Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i kaparami, z mini kluskami w aromacie masła, brokułem w maśle ziołowym oraz sosem śmietanowo-ziołowym

DESER

Fantazyjne lody z bitą śmietaną, owocami i słodką polewą

ZAKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Patera soczystych wędlin i mięs pieczystych

Pasztet w dwóch odsłonach z dodatkiem żurawiny i chrzanu

Deska serów żółtych i pleśniowych z kiścią winogron

Sałatka z grillowanym kurczakiem, ananasem i orzechami

Sałatka z wędzonym pstrągiem, pieczonym ziemniakiem i gruszką oraz dresingiem koperkowym

Różyczki z łososia z serkiem Philadelphia, kaparami i koperkiem

Galaretką z kurczaka z warzywami

Sałatka z mini mozzarellą i pomidorami cherry z dresingiem bazyliowym

Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem

Pieczywo

Masło

BUFET SŁODKI

Patera ciast własnego wypieku - 2szt./os.

NAPOJE (do 4 godzin)

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa

Herbata

ZESTAW II 185,00 zł/os.

ZUPA

Krem ze szparagów z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Policzki wieprzowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym oraz bukietem warzyw parowanych

DESER

Panna cotta z żelem z wiśni

ZAKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Patera soczystych wędlin i mięs pieczystych

Pasztet w dwóch odsłonach z dodatkiem żurawiny i chrzanu

Deska serów żółtych i pleśniowych z kiścią winogron

Sałatka z grillowanym kurczakiem, ananasem i orzechami

Sałatka z wędzonym pstrągiem, pieczonym ziemniakiem i gruszką oraz dresingiem koperkowym

Różyczki z łososia z serkiem Philadelphia, kaparami i koperkiem

Galaretką z kurczaka z warzywami

Sałatka z mini mozzarellą i pomidorami cherry z dresingiem bazyliowym

Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem

Pieczywo

Masło

BUFET SŁODKI

Patera ciast własnego wypieku - 2 szt./os.

NAPOJE (do 4 godzin)

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa

Herbata

ZESTAW III

200,00 zł/os.

ZUPA

Chłodnik na maślanie z ogórka zielonego, buraków z jajkiem przepiórczym i siekanym szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE

Rolada wołowa z sosem pieczeniowym, kluskami śląskimi i modrą kapustą

DESER

Tiramisu z żelowanymi truskawkami i posypką czekoladowo-orzechową

ZAKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Patera soczystych wędlin i mięs pieczystych

Paszтет w dwóch odstonach z dodatkiem żurawiny i chrzanu

Deska serów żółtych i pleśniowych z kiścią winogron

Sałátka z grillowanym kurczakiem, ananasem i orzechami

Sałátka z wędzonym pstrągiem, pieczonym ziemniakiem i gruszką oraz dresingiem koperkowym

Różyczki z tososia z serkiem Philadelphia, kaparami i koperkiem

Galaretka z kurczaka z warzywami

Sałátka z mini mozzarellą i pomidorami cherry z dresingiem bazyliowym

Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem

Pieczyno

Masło

BUFET SŁODKI

Patera ciast własnego wypieku - 2 szt./os.

NAPOJE (do 4 godzin)

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa

Herbata



POZYCJE DODATKOWO PŁATNE

DRUGIE DANIA GORĄCE

Propozycja 1 - 36,00 zł/os.

Polędwiczka wieprzowa z grillowaną cukinią w ziołach, speatzlami oraz sosem grzybowym

Propozycja 2 - 36,00 zł/os.

Polędwica z dorsza z soczewicą oraz młodymi szparagami

Propozycja 3 - 20,00 zł/os.

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

DODATKOWE NAPOJE GAZOWANE 0,2 l - 12,00 zł/os.

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP, Tonic, woda gazowana

DOPLATA DO NAPOJÓW ZIMNYCH/GORĄCYCH (kolejna godzina) - 10,00 zł/os.

DODATKOWE OWOCE FILETOWANE - 15,00 zł/os.

DODATKOWE MUSY: CZEKOLADOWY I ŚMIETANKOWY - 15,00 zł/os.

FONTANNA CZEKOLADOWA (do 50 os.) - 1 000,00 zł

FONTANNA CZEKOLADOWA (do 50 os.) - 1 500,00 zł
z dodatkami: pianki, szaszłyki owocowe, kruche ciasteczka, rurki