

Menu Okolicznościowe

HOTEL****
azzun
Orient Spa
& Wellness

2023

Serdecznie zapraszamy do organizacji przyjęć we wspaniałych wnętrzach Restauracji Sofra. Chętnie świętujemy wraz z naszymi gośćmi Chrzcziny, Komunie, rocznice ślubu, te mniej lub bardziej okrągłe urodziny, a także kameralne spotkania w gronie rodziny i przyjaciół.

Oferta ważna 2 tygodnie od momentu jej otrzymania, czas trwania przyjęcia okolicznościowego 3-4h



www.azzun.pl

Menu I

Dania serwowane indywidualnie oraz bufet dań zimnych

CENA: 190 ZŁ/OS (DZIECI 50% CENY)

DANIA SERWOWANE

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów ze smażoną bazylią i ziołowymi grzankami
lub

Rosół z drobiowy z kluseczkami drobiowymi i warzywami

Dania Główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide na duszonych boczniakach z ziemniakami
foundant i dzikim brokułem

lub

Dorsz pieczony na puree z pietruszki, z sosem z szyjek rakowych i warzywami
gotowanymi

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Antipasti - szynka parmeńska, bresola, włoska
mortadela, grillowany bakłażan z orzechami pini,

paluchy z ciasta francuskiego

Pasta z cieciorki z chlebkiem pita

Roladki z kurczaka z musem chrzanowym

Roladki z wędzonego łososia z serkiem ziołowym

Mix sałat z owocami cytrusowymi,

z serem hallumi i sosem malinowo-balsamicznym

Sałatka z kaczką i selerem naciowym,

DANIA DLA DZIECI

Zupa

Rosół z domowym makaronem i warzywami

Danie główne (do wyboru)

Chrupiące sznycelki drobiowe z frytkami i mizerią

Lub

Paluszki z dorsza ,pure ziemniaczane ,surówką

z marchewki



BUFET DESEROWY

Sernik Azzun

Babeczki z musami i z owocami

Tapioka z mleczkiem kokosowym

Owoce filetowane

Cena 190 zł/os (dzieci 50% ceny)



Menu II

Serwis rodzinny na półmiskach, zimny oraz słodki bufet

CENA: 220 ZŁ/OS (DZIECI 50% CENY)

Zupa w wazach

Żurek Staropolski

Krem z Borowików z grzankami ziołowymi i kwaśną śmietaną

Dania Główne

Udo kaczki confit w sosie wiśniowym

Dorsz w tempurze na warzywach grillowanych w sosie rozmarynowym

Filet kurczaka zapiekany w pesto i mozzarelli

Gnochi szpinakowe z suszonym pomidorem

Warzywa sezonowe gotowane z masłem ziołowym

Ziemniaki pieczone w aromatycznych przyprawach

Zestaw surówek



BUFET DAŃ ZIMNYCH

Patera mięs pieczystych z sosami

Roladki z grillowanej cukinii, hallumi i rukoli

Oryginalna sałatka grecka z warzywami oliwkami

,fetą i dresingiem z nutą oregano

Tortilla z chrupiącym kurczakiem i warzywami w

sosie z tysięcy wysp

Gotowany schab podany z sosem tuńczykowym z kaparami

Sałatka Gyros

Carpaccio z łososia z sałką pomidorowo kaparową

DANIA DLA DZIECI

Zupa

Rosół z domowym makaronem i warzywami

Danie główne (do wyboru)

Chrupiące sznycelki z frytkami i mizerią

Lub

Paluszki z dorsza, puree ziemniaczane, surówką z marchewki

BUFET DESEROWY

Szarlotka z cynamonem

Ciasto Makowe z rodzynkami

Mini Deserki z mango i truskawkami

Owoce filetowane



Menu III

Bufet

CENA: 160 ZŁ/OS (DZIECI 50% CENY)

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

Zupa kociotek : Rosół z lanymi kluskami i warzywami
Konfitowana wieprzowina podana w sosie z ciemnego piwa
Miruna w sosie z białego wina z tymiankiem
Grillowany filet kurczaka w sosie pieprzowym
Pierogi ze szpinakiem i lazurem
Ziemniaki gotowane z koprem
Warzywa blanszowane
Zestaw surówek

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Patera mięs pieczystych z sosami
Roladki z grillowanej cukinii ,hallumi i rukoli
Orginalna sałatka grecka z warzywami oliwkami ,fetą i dresingiem z nutą oregano
Carpacio z burka i koziego sera z orzechami włoskimi w sosie balsamico
Wędzony łosos zawijany z pastą kaparowo-li-monkową
Szynka parmeńska z parmezanem i rukolą

DANIA DLA DZIECI

Zupa

Rosół z domowym makaronem i warzywami

Danie główne (do wyboru)

Chrupiące sznycelki drobiowe z frytkami i mizerią
Lub
Paluszki z dorsza ,puree ziemniaczane ,surówką z marchewki

BUFET DESEROWY

Szarlotka z cynamonem
Ciasto Makowe z rodzynkami
Mini Deserki z mango i truskawkami
Owoce filetowane



Menu IV

Półmiski – dania do wyboru

CENA: 170 ZŁ/OS (DZIECI 50% CENY)

Danie główne / 3 do wyboru

Bitki Wołowe w sosie własnym
Karkówka pieczona w sosie kurkowym
Filet ze szczupaka w emulsji maślanej
Schab z kością wolno smażony
Grillowania pierś z warzywami w sosie z zielonego pieprzu

Dodatki / 3 do wyboru

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
Pieczone ziemniaki w aromatycznych przyprawach
Ryz z warzywami i pestkami nasion
Warzywa gotowane
Warzywa Grillowane
Kaszotto z grzybami
Kasza gryczana z suszonym pomidorem

ZIMNA PŁYTA / 3 DO WYBORU

- Wachlarz wędlin regionalnych i mięs pieczonych na zimno
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z indyka wędzonego, zielonej papryki, ananasa i słodkiej kukurydzy z dodatkiem świeżej kolendry w jogurtowo-majonezowym sosie
- Mini koktajl krewetkowy na sałacie rzymskiej
- Śledzik przyrządzony w trzech smakach
- Deska serów dojrzewających i pleśniowych
- Paszтет podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- Rostbef pieczony na różowo podawany z sosem musztardowym
- Marynaty (papryka, pieczarki, ogórki) zawsze podawane
- Jajka w asyście musów łososiowego, z buraków i fety, twarogowo-jajecznym

MENU DZIECIĘCE

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne (do wyboru)

Fileciki kurczaka panierowane lub paluszki z dorsza z dodatkami do wyboru
Frytki, ziemniaki gotowane, ryż, surówka do wyboru
Mizeria, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty

Deser

Lody Waniliowe z bita śmietaną

BUFET SŁODKI

2 rodzaje ciasta własnego wypieku
Kosz owoców



Menu napoje

Serwis kawowy – do 4h:

CENA: 12 ZŁ/OS

Kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata

Napoje:

12 ZŁ/KARAFKA 1LITR/BUTELKA

Woda, soki owocowe, 7up, mirinda, sprite, pepsi

Serwis kawowy z napojami (bez limitu) do 4h

39 ZŁ/OS

Kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata,
woda, soki owocowe, napoje gazowane:



DODATKOWE PROPOZYCJE

Deska ryb wędzonych

Tradycyjnie wędzone ryby z mazurskich jezior

30 zł/os

Live cooking

Owoce morza (krewetki, mule) w sosie
maślano winnym

Makarony w pesto oraz sosie arabiatta

godzinny pokaz 38 zł/os

Tort

Tort bezowy z owocami, czekoladowy
z wiśniami, tradycyjny śmietanowy

20 zł/os



JESTEŚMY W STANIE PRZYGOTOWAĆ DLA PAŃSTWA SPECJALNĄ OFERTĘ,
DOBRANĄ INDYWIDUALNIE POD PAŃSTWA OCZEKIWANIA KULINARNE.

Hotel Azzun Orient SPA & Wellness
Kromerowo 29, 11-010 Barczewo, Polska

=hotel@azzun.pl T: 48 537 56 28