

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJE MENU

4 daniowy obiad z napojami – 115 PLN/os.

4 daniowy obiad z napojami i zimną płytą - 155 PLN/os.

4 daniowy obiad z napojami i zimną płytą oraz dodatkowym daniem ciepłym - 170 PLN/os.

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

PRYZYSTAWKI:

- ✓ Szparagi z prosciutto, rukiew wodna, emulsja z natki, parmezan, kiełki słonecznika
- ✓ Marynowane pomidory z mussem z koziego sera, sosem andaluzyjskim i sałatką z roszonek
- ✓ Endywia z kurczakiem marynowanym w tymianku i oliwie z mixem sałat i paluszkiem grissini
- ✓ Grillowany oscypek z boczkiem i konfiturą z malin
- ✓ Kurczak balsamico z mini tortillą i sosem majonezowym
- ✓ Ziołowa bruschetta z szynką dojrzewającą, oliwą z pomidorów, serem owczym i bruszcą

ZUPY:

- ✓ Krem z pietruszki z pudrem z boczku i groszkiem ptysiowym
- ✓ Krem z marchwi z mleczkiem kokosowym, imbirem i ziołową grzanką
- ✓ Bulion drobiowy z kluseczkami i lubczykiem
- ✓ Krem z zielonych warzyw z płatkami migdałów
- ✓ Barszcz z żółtego buraka, oliwa z lubczyku, kluseczki z bryndzy, świeże zioła
- ✓ Krem grzybowy zapieczony w cieście francuskim z tymiankiem

DANIA GŁÓWNE:

- ✓ Polędwiczki w boczku na musie z ziemniaczano-selerowym z kurkami i jarmużem
- ✓ Schab z kostką, purée ziemniaczano-pietruszkowe, confitowane warzywa, sos porto z zielonym pieprzem
- ✓ Kurczak supreme, gratin ziemniaczany z pudrem grzybowym, palony kalafior, demi glace ziołowy
- ✓ Roladka wieprzowa z mussem grzybowym na puree ziemniaczano-pietruszkowym i sałatką z białej kapusty
- ✓ Devolay z masłem pietruszkowym, ziemniakami z wody i surówką z marchwi i chrzanu
- ✓ Filet z indyka faszerowany suszonymi pomidorami z ziemniaczkami rosti, sosem serowym i sałatką z sosem vinegrette
- ✓ Sandacz z romanesco, gratiną z brokułami, chipsem z boczku i szpinakiem baby

DESERY:

- ✓ Tiramisu z pudrem czekoladowym i miętą
- ✓ Crumble z owoców leśnych z ciastkiem bezowym, gałką lodów waniliowych i kruszonką
- ✓ Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Brownie czekoladowe z lekką śmietaną, mussem wiśniowym i miętą
- ✓ Szarlotka na ciepło z gałką lodów i sosem karmelowym



NAPOJE:

- ✓ Kawa lub herbata
- ✓ Soki owocowe w dzbankach
- ✓ Woda mineralna w dzbankach

ZIMNA PŁYTA:

- ✓ Półmiski wędlin i serów
- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka gracka
- ✓ Pasztety z żurawiną
- ✓ Śledzie
- ✓ Tymbaliki
- ✓ Warzywa świeże i konserwowe
- ✓ Sos tatarski i chrzanowy
- ✓ Pieczywo, masło

Dodatkowe dania ciepłe do wyboru:

- ✓ Bogracz z kluseczkami + pieczywo
- ✓ Paprykarz z indyka + pieczywo
- ✓ Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- ✓ Barszcz czerwony z krokietem z ciasta naleśnikowego
- ✓ Ragout wieprzowe z warzywami korzennymi i grzybami

Inne dodatkowe napoje:

- ✓ Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 8 zł / butelka 0,2 l
- ✓ Piwo lane Tyskie – 10 zł / 0,5 litra
- ✓ Inne piwa butelkowe – 10 zł / butelka
- ✓ Wódka Żubrówka Biała 0,5 l – 50 zł / butelka
- ✓ Wódka Żubrówka Czarna 0,5l – 60 zł / butelka
- ✓ Wino domu 0,75 l (półwytrawne) białe / czerwone – 50 zł /butelkę

Menu dla dzieci:

Przystawki:

- ✓ Pizzerinki
- ✓ Mini tortille z kurczakiem

Zupy:

- ✓ Rosółek bambino z makaronem
- ✓ Pomidorowa z makaronem

Dania gorące:

- ✓ Nugetsy z kurczaka z frytkami, surówka z marchewki, frytki belgijskie, ketchup
- ✓ Pizza do wyboru

Desery:

- ✓ Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Szarlotka na ciepło z gałką lodów i sosem karmelowym



Dodatkowe informacje:

- ✓ Świeża dekoracja kwiatowa oraz świece wliczone są w cenę menu.
- ✓ Parking hotelowy w miarę dostępności
- ✓ Nie pobieramy dodatkowych opłat za wynajem Sali.
- ✓ Dzieci w wieku do 10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu dla dorosłych.
- ✓ W przypadku alergii na niektóre produkty Szef Kuchni przygotuje dania na specjalne zamówienie.
- ✓ W przypadku dostarczenia tortu oraz ciast we własnym zakresie, prosimy o przedstawienie paragonu zakupu.

