



KOLACJE uroczyste

■ Dla uczestników konferencji i szkoleń odbywających się w naszym hotelu przygotowaliśmy ofertę uroczystych kolacji w kilku wariantach do wyboru. Dostępne są również zestawy z bufetem zimnych przystawek.

■ Menu nr 1 - zestaw standardowy

Przystawki (1 do wyboru)

Śledź po sandomiersku z ogórkiem kiszonym i jabłkiem w śmietanie
Sałatka grecka
Plastry piersi z kurczaka z orzechami

Zupy (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Tradycyjna zupa pomidorowa z kluseczkami lub makaronem
Krem pieczarkowy grzankami

Dania Główne (1 do wyboru)

Roladka drobiowa z suszonym pomidorem w sosie serowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet de volaille zawijany z masłem
Karkówka w sosie pieczeniowym

Dodatki do dania głównego (1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż

Kopytka szpinakowe

Kasza pęczak

Surówki do dania głównego (1 do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej
Mizeria

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Domowy sernik z musem malinowym
Pucharek lodów z owocami

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, dwa rodzaje soków owocowych,
Woda niegazowana

90 zł/osoba

Menu nr 2 - pakiet cydrowy

Przystawki (1 do wyboru)

Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach z sosem limonkowym
Domowy pasztet z żurawiną
Sałatka Caprese

Zupy (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną
Krem z groszku z oliwą cytrynową i grzankami ziołowymi

Dania Główne (1 do wyboru)

Grillowana pierś z kurczaka w sosie serowym
Duszona pierś indyka z warzywami
Kotlet de volaille zawijany z masłem
Karkówka w sosie pieczeniowym

Dodatki do dania głównego

(1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż / Kluski śląskie / Kasza pęczak
Domowe kopytka szpinakowe

Surówki do dania głównego

(1 do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Tradycyjne tiramisu
Domowy sernik z czekoladą
Pucharem lodów z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Zimna Płyta

(5 pozycji do wyboru)

Sałatki

Tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka brokułowa

Inne zimne przystawki

Pólmisek domowych mięs pieczonych (3 rodzaje)
Tradycyjny śledź z cebulą w oleju
Tradycyjny śledź w śmietanie
Terrina drobiowa z marchewką
Terrina z łososia z cukinią
Galaretki drobiowe
Deska wyrobów wiejskich (kiełbasa, kabanos, salceson, smalec, ogórki kiszzone)

(Pieczywo jasne, ciemne, masło)

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, dwa rodzaje soków owocowych, Woda niegazowana

150 zł/osoba

Menu nr 3 - pakiet sandomierski

Przystawki (1 do wyboru)

Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach z sosem limonkowym
Pierś kurczaka marynowana w cydrze sandomierskim z sosem balsamico
Śledź z chrzanem z jabłkiem sandomierskim
Sałatka Caprese

Zupy (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną
Tradycyjna zupa borowikowa z łazankami
Krem brokułowy z prażonymi migdałami

Dania Główne (1 do wyboru)

Rolada z indyka z mozzarellą w sosie kurkowym
Kotlet de volaille zawijany z masłem
Karkówka w sosie pieczeniowym
Schab faszerowany śliwką kalifornijską w ciemnym sosie pieczeniowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z gorgonzolą

Dodatki do dania głównego

(1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż / Kluski śląskie / Kasza pęczak
Domowe kopytka szpinakowe

Surówki do dania głównego

(1 do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Pucharek lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
Domowy sernik z sosem czekoladowym
Ciasto czekoladowe z gorącymi wiśniami
Tiramisu

Bufet owocowy i ciasto

Owoce cytrusowe i sezonowe
Sernik, szarlotka

Zimna Płyta

(6 pozycji do wyboru)

Sałatki

Tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka pieczarkowa z groszkiem
Sałatka tortellini z warzywami

Inne zimne przystawki

Pólmisek domowych mięs pieczonych (3 rodzaje)
Terrina z łososia z cukinią
Trio śledziowe
Deska serów regionalnych z krakersami (dwa sery żółte, dwa sery pleśniowe)
Galaretki drobiowe w sosie ananasowym
Galaretki drobiowe
Deska wyrobów wiejskich (kiełbasa, kabanos, salceson, smalec, ogórki kiszzone)

(Pieczywo jasne, ciemne, masło)

I Danie Ciepłe (1 do wyboru)

Barszczyk czerwony z krokietem lub pikantnym pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami
Zupa gulaszowa z papryką
Żurek domowy z jajkiem i kiełbasą

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, dwa rodzaje soków owocowych, Woda niegazowana

180 zł/osoba

Menu nr 4 - pakiet Ciżemka

Przystawki (1 do wyboru)

Plastry piersi z gęsi na rukoli z chutney'em z figi
Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach z sosem limonkowym
Pierś kurczaka marynowana w cydrze sandomierskim z sosem balsamico
Śledź w trzech smakach

Zupy (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną
Tradycyjna zupa borowikowa z łazankami
Krem z prawdziwków z kluseczkami

Dania Główne (1 do wyboru)

Sandacz z warzywami
Łosoś grillowany w sosie maślano-cytrynowym
Rolada z indyka z warzywami
Kotlet de volaille zawijany z masłem
Sakwa wieprzowa z kapustą kiszoną i grzybami
Schab faszerowany śliwką kalifornijską w ciemnym sosie pieczeniowym
Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Dodatki do dania głównego

(1 do wyboru)
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż / Kluski śląskie / Kasza pęczak
Domowe kopytka szpinakowe

Surówki do dania głównego

(1 do wyboru)
Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Lody na prażonych jabłkach
Domowy sernik z sosem czekoladowym
Ciasto czekoladowe z gorącymi wiśniami
Tiramisu

Bufet owocowy

Owoce cytrusowe
Owoce sezonowe

Bufet słodki

Sernik, Szarlotka
Ciasto czekoladowo-orzechowe
Babeczki kajmakowe

Zimna Płyta

(8 pozycji do wyboru)

Sałatki

Tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka pieczarkowa z groszkiem
Sałatka tortellini z warzywami
Sałatka brokułowa

Inne zimne przystawki

Pólmisek domowych mięs pieczonych (3 rodzaje)
Terrina z łososia z cukinią
Trio śledziowe
Deska serów regionalnych z krakersami (dwa sery żółte, dwa sery pleśniowe)
Kurczak pieczony z sosem brzoskwiniowym
Galaretką rybna z sosem limonkowym
Deska wyrobów wiejskich (kiełbasa, kabanos, salceson, smalec, ogórki kiszane)

(Pieczywo jasne i ciemne, masło)

I Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Barszczyk czerwony z krokiem lub pikantnym pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami
Zupa gulaszowa z papryką
Żurek domowy z jajkiem i kiełbasą
Beef Strogonov

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, dwa rodzaje soków owocowych, Woda niegazowana

200 zł/osoba

Zapraszamy do kontaktu

📞 **Recepcja:** +48 15 832 05 50

+48 662 403 142

📞 **Manager ds. gastronomii:**

+48 662 402 654



🌐 www.hotelcizemka.pl

✉ recepcja@hotelcizemka.pl

📍 ul. Rynek 27, 27-600 Sandomierz

