

# Hotel Pod Ciżemką

Sandomierz

## NIEZAPOMNIANE CHWILE

Tylko to,  
co gotujesz z miłością,  
jest naprawdę smaczne.

(Alison Singh Gee)



Hotel pod Ciżemką \*\*\* to wymarzone miejsce w samym sercu Sandomierza na organizację eleganckiego przyjęcia, komunii, chrzcin, imienin, urodzin i innych tym podobnych spotkań z najbliższymi. Sprawimy, że Twoja uroczystość na zawsze pozostanie w pamięci gości jako piękne i starannie przygotowane przyjęcie. Gwarantujemy bardzo dobrą i sprawdzoną kuchnię i profesjonalną obsługę oraz stylową salę bankietową.

Aby Twojej uroczystości zapewnić jak najlepszą oprawę (mając na uwadze indywidualne życzenia), zaplanujemy i profesjonalnie zorganizujemy całe przyjęcie dbając o najdrobniejsze szczegóły.

Do Państwa dyspozycji

Restauracja	do 120 miejsc
Sala myśliwska	do 15 miejsc
Winiarnia	do 60 miejsc
Kawiarnia	do 50 miejsc

Wybierając naszą ofertę, możecie Państwo cieszyć się następującymi przywilejami:

- Doradztwo, przygotowanie i prowadzenie przyjęcia przez doświadczonego koordynatora spotkań;
- Indywidualnie dobrane menu, łącznie ze specjalnymi daniami dla dzieci;
- Kącik zabaw dla dzieci;
- Ogródek i taras do dyspozycji gości;
- Eleganckie pokoje dla gości w promocyjnej cenie;
- Zniżki przy zamawianiu kolejnych przyjęć w naszym lokalu;
- Pomoc przy koordynacji szeregu dodatkowych usług tj. dekoracje kwiatowe, oprawa muzyczna, fotografia.

Proponujemy Państwu wybór menu spośród 4 pakietów

Pakiet Standardowy	90 zł/ osoba
Pakiet Cydrowy	150 zł/ osoba
Pakiet Sandomierski	180 zł/ osoba
Pakiet Ciżemka	200 zł/ osoba

Cennik alkoholi:

- wódka Wyborowa 0,5 l – 40 zł/ butelka
  - wódka Finlandia 0,5 l – 50 zł / butelka
  - wódka Dalkowski Potato 0,5 l – 60 zł/ butelka
  - wino bankietowe białe/czerwone 0,75 l – 50 zł/ butelka
- Pozostałe alkohole wyceniane indywidualnie.

Pozostajemy do Państwa dyspozycji służąc radą, doświadczeniem, a także oryginalnymi pomysłami. Dbamy o to, by chwile spędzone w Hotelu pod Ciżemką\*\*\* dla każdego były przyjemnością i ucztą dla zmysłów.

Zapraszam do kontaktu, chętnie odpowiemy na każde pytanie i przybliżymy szczegółowe oferty. Osoba odpowiedzialna za kontakt: Kierownik Restauracji.  
tel. 15 832 05 50  
tel. kom. 662 402 654  
mail: [repcja@hotelcizemka.pl](mailto:repcja@hotelcizemka.pl)

## **Przystawki (1 do wyboru)**

*Śledź po sandomiersku  
z ogórkiem kiszonym i jabłkiem w śmietanie  
Sałatka grecka  
Plastry piersi z kurczaka podane 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 faszerowana suszonymi  
pomidorami w sosie serowym  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Kotlet de volaille zawijany z masłem  
Karkówka w sosie pieczeniowym*

## **Dodatki (1 do wyboru)**

*Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ziemniaki opiekane  
Puree ziemniaczane  
Ryż  
Kopytka szpinakowe  
Kasza pęczak*

## **Surówki (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*

# PAKIET CYDROWY

(150 zł /osoba)

## **Przystawki (1 do wyboru)**

*Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach  
z delikatnym 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 (1 do wyboru)**

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

## **Surówki (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 ananase  
Sałatka brokułowa*

### **Inne**

*Półmisek domowych mięs pieczonych ( 3 rodzaje)  
Tradycyjny śledź z cebulą w oleju  
Tradycyjny śledź w śmietanie  
Terrina wieprzowa 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*

# PAKIET SANDOMIERSKI

(180 zł /osoba)

## Przystawki (1 do wyboru)

Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach  
z delikatnym 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 (1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ziemniaki opiekane  
Puree ziemniaczane  
Ryż  
Kluski śląskie  
Kopytka szpinakowe  
Kasza pęczak

## Surówki (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

## Zimna Płyta (6 pozycji do wyboru)

### Sałatki

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

### Inne

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

(Pieczywo jasne i ciemne, masło)

## Bufet owocowy i ciasto

Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych  
Sernik, szarlotka

## I Danie Ciepłe (1 pozycja 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, soki owocowe (2 rodzaje),  
woda niegazowana

## **Przystawki (1 do wyboru)**

*Plastry piersi z gęsi na rukoli z chutney (sos) z figi*  
*Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach*  
*z delikatnym 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*  
*Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym*

## **Dodatki (1 do wyboru)**

*Ziemniaki z wody z koperkiem*  
*Ziemniaki opiekane*  
*Puree ziemniaczane*  
*Ryż*  
*Kluski śląskie*  
*Kopytka szpinakowe*  
*Kasza pęczak*

## **Surówki (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*

## **Zimna Płyta (8 pozycji do wyboru)**

### **Salatki**

*Tradycyjna jarzynowa*  
*Salatka z kurczakiem i ananasem*  
*Salatka pieczarkowa z groszkiem*  
*Salatka tortellini z warzywami*  
*Salatka brokułowa*

### **Inne**

*Półmisek 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 (kielbasa, kabanos,*  
*salceson, smalec, ogórki kiszone)*  
*(Pieczywo jasne i ciemne, masło)*

### **Bufet owocowy**

*Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych*

### **Bufet słodki**

*Sernik, Szarlotka, Ciasto czekoladowo-orzechowe,*  
*Babeczki kajmakowe*

## **I Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)**

*Barszczyk czerwony z kroleciem lub pikantnym*  
*pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami*  
*Zupa gulaszowa z papryką*  
*Żurek domowy z jajkiem i kielbasą*  
*Beef Stroganov*

## **Napoje bez limitu**

*Kawa, herbata, soki owocowe (2 rodzaje),*  
*woda niegazowana*