

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: recepcja@hotelcizemka.pl

PAKIET STANDARDOWY

(90 zł /osoba)

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 ananasem
Sałatka brokułowa*

Inne

*Półmisek 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*

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 kiszone)*

(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 krokiem 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*

PAKIET CIŻEMKA

(200 zł /osoba)

Przystawki (1 do wyboru)

Plastry piersi z gęsi na rukoli z chutney (sos) z figi
Carpaccio z wędzonego łososa 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 łososa z cukinią
Trio śledziowe
Deska serów regionalnych z krakersami
(dwa sery żółte, dwa sery pleśniowe)
Kurczak pieczony z sosem brzoskwiniowym
Galaretka rybna z sosem limonkowym
Deska wyrobów wiejskich (kiełbasa, 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 krokiem lub pikantnym
pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami
Zupa gulaszowa z papryką
Żurek domowy z jajkiem i kiełbasą
Beef Stroganov

Napoje bez limitu

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