



Hotel Ilan  
— Feel The Tradition —  
★ ★ ★ ★

# *Spotkania Świąteczne*

*Zaplanuj świąteczne  
spotkanie biznesowe i zachwyć  
uczestników perfekcyjną organizacją*

## *Pakiet I*

*Zupa lub przystawka*

*Danie główne*

*Deser*

*Kawa / herbata / woda / soki*

*129zł osoba*

## *Pakiet II*

*Zupa lub przystawka*

*Danie główne*

*Deser*

*4 przekąski zimne*

*Kawa / herbata / woda / soki*

*189zł osoba*

## *Pakiet III*

*Zupa lub przystawka*

*Danie główne*

*Deser*

*6 przekąsek zimnych*

*Kawa / herbata / woda / soki*

*219zł osoba*

*Dodatkowo:*

*15 zł - extra przekąska na zimno*

*25 zł - 500ml kompot z suszu*

*10% zniżki na alkohol z naszej karty*

# Menu

*(prosimy o wskazanie 1 pozycji w zależności od wybranego pakietu)*

## Przystawka serwowana:

*Gefilte fish, karp, galaretka z bulionu rybnego,  
marchew, rodzynki, jajko*

*Kawior żydowski, gęsia wątróbka, konfliktowana  
cebula, jajko, emulsja szczypiorkowa, grzanki*

*Tatar ze śledzia, cebula czerwona, ogórek kiszony,  
jajko, palony ziemniak, koperek*

*Tatar wołowy, ogórek kiszony, grzyby piklowane,  
majonez ziołowy (+10zł)*



*Zupa:*

*Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub  
warzywnymi*

*Flaczki z boczniaka*

*Zupa grzybowa z łazankami*

*Zupa rybna z pomidorami*

## *Przekąski w stół:*

*Salatka ze śledziem, ziemniakiem, cebulą i jajkiem*

*Paszтет cielęcy, żurawina, ogórek kiszony*

*Tymbaliکی drobiowe, groszek, marchewka, jajko*

*Rolada jajeczna, pieczarki, majonez ziołowy*

*Ryba po grecku, dorsz, pomidory, warzywa  
korzeniowe, suszona śliwka*

*Talerz pieczonych mięs, cebula piklowana, ogórek  
kiszony, mikroziola*

*Śledź po żydowsku, z rodzynkami w winie, cebulą i  
majerankiem*

*Sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski*

## *Danie główne:*

*Noga z kaczki confit, puree z batata, sos pomarańczowy, brokuł w emulsji, piklowana cebula*

*Dorsz pieczony, crumble z orzechów laskowych, baba ghanoush, gnocchi szpinakowe, veloute ziołowe*

*Karp smażony, puree ziemniaczane z musztardą francuską, duszona kapusta z grzybami, piklowana marchew, sos chrzanowy*

*Udziec z indyka, kapusta wigilijna, grzyby, groch, karmelizowana cebula, sos demiglace*

*Czulent wołowy, muhammara, pomidory, fasola, ziemniaki, cebula, oliwa ziołowa, mikroziota*

*Sznycel z indyka, karmelizowane warzywa korzeniowe, kalafior w masle, sos piernikowy z rodzynkami, piklowana cebula, mikroziota*

*Holiszki z kaszą gryczaną i grzybami, palony por, piklowana marchew, sos grzybowy (wege)*



*Deser:*

*Sernik, crumble, sos malinowy*

*Piernik z powidłami sliwkowymi, coulis sliwkowe z  
gorzką czekoladą*

*Makowiec z sosem pomarańczowym*

*Mini beza, mascarpone, owoce*



## *Wino:*

*House wine: białe / czerwone 75 zł*

*Ramon Bilbao Crianza, Spain 95zł*

*Celebration Primitivo, Italy 105 zł*

*Tuatarā Bay Sauvignon Blanc, New Zealand 120zł*

*Mount Hermon Galilee Golan, Israel 149zł*

*Gamla Sangiovese, Israel 179zł*

*Yarden Cabernet Sauvignon, Israel 289zł*

## *Wódka:*

*Stock Prestige 0,5l 75zł*

*Finlandia 0,5 l 110zł*

*Baczewski 0,5l 140zł*

*Jakob Habersfeld*

*Miodonka / Wiśniówka / Orzechówka 0,5l 190zł*

*Napoje gazowane :*

*Cola / fanta/ sprite 0,2 l 10zł*



*Kontakt :*

*506 196 025*  
*konferencje@hotelilan.pl*

*506 196 015*  
*marketing@hotelilan.pl*

*506 196 017*  
*recepca@hotelilan.pl*

*Hotel Ilan*  
*Lubartowska 85, 20-123 Lublin*

**Hotel Ilan**  
— Feel The Tradition —  
★★★★