



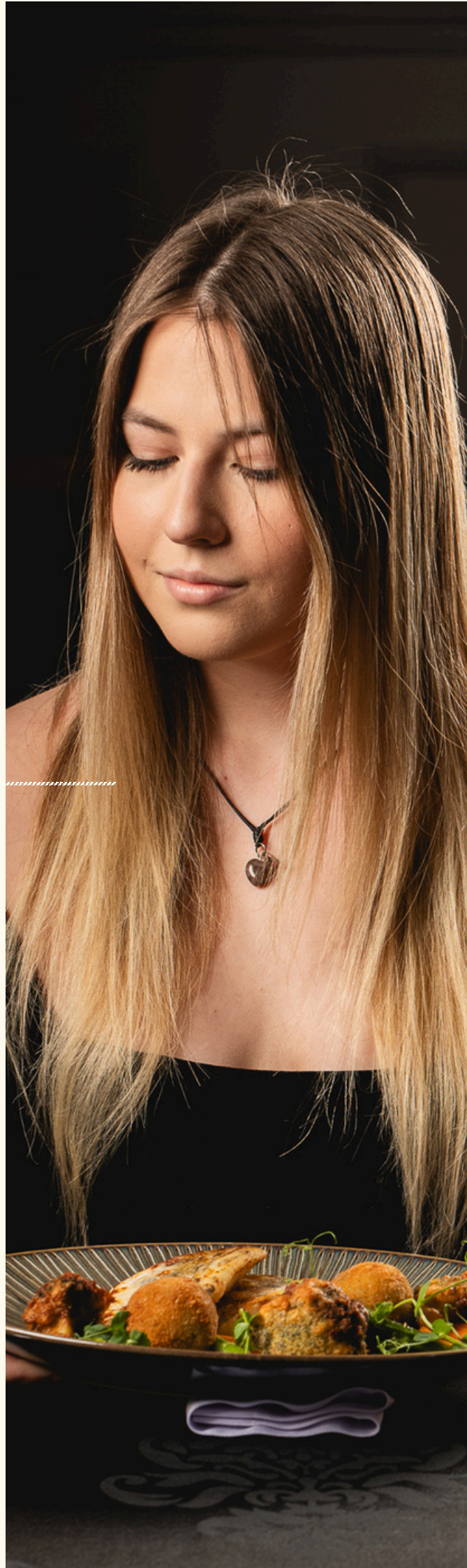
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



WIOSNA 2026



**ul. Lubartowska 85,
20-123 Lublin
www.hotelilan.pl**



Pakiet I

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 120 zł/ osobę



Pakiet II

Przystawka serwowana

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 155 zł/osobę



Pakiet III

4 przekąski zimne

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna,

Cena 180 zł/ osobę

Pakiet IV

4 przekąski zimne
przystawka serwowana
(zimna lub gorąca)

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 215 zł/ osobę



Menu serwowane

Przystawki

- Śledź po żydowsku / rodzynki w czerwonym winie / marynowany groszek cukrowy /
- puree z palonego jabłka / chutney cebulowe z majerankiem / koperek
- Tatar wołowy / żółtko / ogórek kiszony / grzyby marynowane / szalotka
- Carpaccio wołowe / parmezan / kapary
- Bruschetta / boczniak w sosie sojowym / masło czosnek estragon / rukola / płatki sera bursztyn
- Tatar z łososia / grejpfrut / cebula czerwona / chilli / oliwa ziołowa / prażony czarny sezam

Zupy

- Rosół / makaron / marchew / pietruszka
- Krem z białych warzyw / oliwa truflowa
- Zupa z młodego ziemniaka / crème fraiche koperkowy / oliwa ziołowa
- Krem ze szparagów
- Krem ze szczawiu / konfitowany łosoś / żółtko

Desery

- Pascha / crumble / owoce sezonowe / mięta
- Szarlotka na ciepło / lody waniliowe
- Rabarbar / crumble / lody gryczane

Przekąski gorące

- Beef Strogonoff
- Forszmak lubelski
- Flaki z boczniaka
- Żur staropolski



Dania główne

- Kurczak kukurydziany / młody ziemniak / konfitowana cebula, wędzony indyk i gorczyca / creme fraiche / sos demi glace / koper
- Pierś z kaczki / rabarbar / ogórek / młody ziemniak / sos demi glace / oliwa ziołowa
- Sandacz / panierowany brokuł / szparagi / młoda marchew / aranchini z groszkiem
- Filet z łososia / puree ziemniaczane / sos cytrynowy / brokuły
- Faszerowany bakłażan / orzech włoskie / sos tahini / harissa z pomarańczą i pomidorami / jogurt miętowy / rodzynki
- Makaron primavera / szparagi / groszek / cukinia / czosnek / śmietanka / szpinak

Sałatki i przekąski

- Sałata / pieczona dynia / kozi ser / orzech włoski / marynowana gruszka
- Sałatka Cezar / sałata rzymska / kurczak / pomidorki cherry / jajko / bursztyn / grzanki / domowy sos
- Sałatka grecka
- Mix sałat / smażony ser owczy / granat / cebula czerwona / ogórek / vinaigrette ziołowy
- Sałatka nicejska / tuńczyk / fasolka szparagowa / pomidor / oliwki / jajko
- Mini wrap / panierowany kurczak / rzepa japońska / sos orientalny
- Bruschetta z mozzarellą / pomidory / bazylią
- Pasztet cielęcy z konfiturą cebulową
- Galantyna z kurczaka z suszonym pomidorem
- Baleron białoruski
- Rolada z kaczki z suszoną żurawiną
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Pieczywo, masło



**Dodatkowo
proponujemy**

Tort okolicznościowy
od 129 zł/ kg

Bufet słodki
(3 rodzaje ciast lub
minideserów do wyboru)
- 40 zł/ osobę

Specjalne menu dla dzieci
w cenie 60,00 zł/os

Rosół z makaronem
Chrupiące fileciki z piersi
kurczaka, mizeria
Lody z bitą śmietaną
i owocami

Podane ceny są cenami brutto.



Alkohole

- Serwis własnego alkoholu - 40 zł za każdą otwartą butelkę
- Rabat 10 % na alkohole z karty menu

Po więcej szczegółów i informacji zapraszamy do kontaktu :

Dział marketingu
i sprzedaży:

Aleksandra

tel. 506 196 015

marketing@hotelilan.pl



Informacje cenowe dotyczące prezentowanych propozycji menu mają charakter orientacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.

