

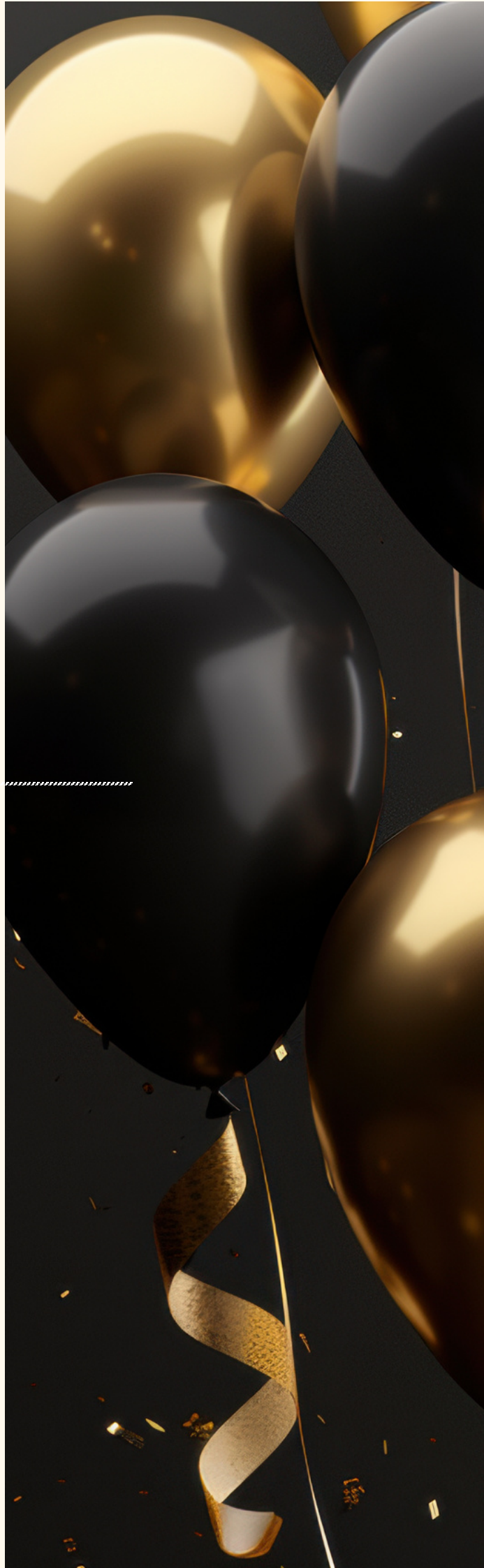


PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

2025



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



Pakiet I

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 119 zł/ osobę



Pakiet II

Przystawka serwowana

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 154 zł/osobę



Pakiet III

4 przekąski zimne

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna,

Cena 179 zł/ osobę



Pakiet IV

4 przekąski zimne
przystawka serwowana
(zimna lub gorąca)

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 214 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 / bocznik w sosie sojowym / masło czosnek estragon / rukola / płatki sera bursztyn

Zupy

- Veloute grzybowe / piklowane grzyby / cebula karmelizowane / oliwa ziołowa
- Rosół / makaron / marchew / pietruszka
- Krem z białych warzyw / oliwa truflowa
- Krem z dyni / mleko kokosowe / imbir / marynowana dynia / pestki dyni

Dania główne

- Supreme z kurczaka / seler naciowy, jabłko / kukurydza / cykoria / miód / pomarańcza
- Sznycel cielęcy / kapusta zasmażana / ziemniak konfitowany / jajko sadzone / koperek
- Noga z kaczki / puree marchewkowe z anyżem / sos śliwkowy / kopytka / piklowany koper włoski
- Sandacz / holiszek z tabbouleh / domowe pikle / sos z palonego czosnku
- Filet z łososia / puree ziemniaczane / sos cytrynowy / brokuły
- Faszerowany bakłażan / orzech włoskie / sos tahini / harissa z pomarańczą i pomidorami / jogurt miętowy / rodzynki
- Tagliatelle / bocznik / pasta truflowa / parmezan



Desery

- Pascha / crumble migdałowe / rodzynki / gorzka czekolada
- Sablé z kremem z białej czekolady i wędzonej śliwki / karmelizowana śliwka w miodzie / mięta
- Szarlotka na ciepło / lody waniliowe

Salatki i przekąski

- Sałata / pieczona dynia / kozi ser / orzech włoski / marynowana gruszka
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka gyros
- Sałatka grecka
- Sałatka nicejska / tuńczyk / fasolka szparagowa / pomidor / oliwki / jajko
- Mini wrap / panierowany kurczak / rzepa japońska / sos orientalny
- Bruschetta z mozzarellą / pomidory / bazylia
- 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

Przekąski gorące

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



Dodatkowo proponujemy

Tort okolicznościowy
od 129 zł/ kg

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

Menu dla dzieci
- 55 zł/dziecko

Alkohole

- Opłata korkowa - 40 zł
za każdą otwartą butelkę
- Rabat 10 % na alkohole
z karty menu

Podane ceny są cenami brutto.





Po więcej szczegółów
i informacji zapraszamy
do kontaktu :

Dział marketingu
i sprzedaży:

Magdalena

tel. 506 196 025

konferencje@hotelilan.pl



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.

