



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Jesień/Zima 2026



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



Pakiet I

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 125 zł/ osobę



Pakiet II

Przystawka serwowana

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 160 zł/osobę



Pakiet III

4 przekąski zimne

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna,

Cena 195 zł/ osobę

Pakiet IV

4 przekąski zimne
przystawka serwowana
(zimna lub gorąca)

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna

Cena 235 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 / ogórek kiszony / suszony pomidor / palona cebula / żółtko / majonez grzybowy / pieczywo / masło
- Chałka / wątróbka drobiowa / cebula / żurawina / majeranek / jabłko / oliwa ziołowa
- Ciabatta z boczniakiem / czosnek / szalotka / natka pietruszki / szpinak / pomidorki cherry

Zupy

- Rosół / makaron / marchew / pietruszka
- Krem z białych warzyw / oliwa truflowa
- Krem z pomidorów / feta / bazylia
- Krem z dyni / pieczona dynia / ser biały wędzony / pestki dyni / oliwa ziołowa
- Flaczki cielęce / marchew / pietruszka / cebula / majeranek

Desery

- Pascha / crumble / owoce sezonowe / mięta / wiśnia / pomarańcza
- Tarta śliwkowa / lody waniliowe / mięta / owoce sezonowe
- Szarlotka na ciepło / lody waniliowe

Przekąski gorące

- Beef Strogonoff
- Forszmak lubelski
- Flaki z boczniaka
- Barszczyk z pasztecikiem



Dania główne

- Noga z kaczki / czerwona kapusta zasmażana / żurawina / rodzynki / wino / puree z czosnkiem niedźwiedzim / sos jabłkowo - winny
- Supreme z kurczaka / sos drobiowy / puree ziemniaczane / marchew / pieczona cykoria / pomidorki cherry / jarmuż
- łosoś / puree z zielonego groszku / mięta / tagliatelle z marchwi / imbir / pomarańcz / kiszona rzodkiewka
- Sandacz / panierowany brokuł / fasolka szparagowa / marchew / arancini z groszkiem
- Sznycel cielęcy / puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / gorczyca / jajko
- Dyniowe risotto / jalapeno / jarmuż / pestki dyni / ser bursztyn / sałatka ze świeżej dyni

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
- 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



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 65,00 zł/os**

Rosół z makaronem
Chrupiące fileciki z piersi
kurczaka, mizeria
Szarlotka z lodami

Podane ceny są cenami brutto.



Alkohole

- Rabat 10 % na alkohole z karty menu

**Po więcej szczegółów
i informacji zapraszamy
do kontaktu :**

Svetlana

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.

