



HOTEL  
KRASICKI



HISTORY & SPA

# MENU CHRZCINY KOMUNIE IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Najpiękniejsze i najcenniejsze momenty w życiu to te spędzone z najbliższymi. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom stworzyliśmy propozycje spotkań rodzinnych, chrzcin i komunii, które pozwolą Państwu cieszyć się chwilą i nie będą zaprzętać głowy przygotowaniami.

Oddajemy do Państwa dyspozycji 5 eleganckich sal:

- Restaurację *Alegoria*
- Salę Krasicki
- Klub Basztowa – Sala z Piecem
- Klub Basztowa Sala z Barem
- Sale Bankietowe *Dantyszek, Sorbom, Hozjusz*

Każda z nich elegancka i klimatyczna, dająca poczucie komfortu i atmosferę intymności, współgrająca z kunsztem kulinarnym Szefa Kuchni Krzysztofa Mazurka. Przygotowane przez niego propozycje menu oparte są o wybory i opinie naszych Gości. Wyśmienite dania gorące i zimne przekąski zadowolą gusta największych smakoszy.

## Menu w formie bufetu 139 zł/os

### Propozycja I

Krem z pieczarek

Chłodnik

### Bufet dań ciepłych

Roladki drobiowe z pieczarkami

Miruna w sosie cytrynowym

Czulent wołowy

Pierogi z kapustą i grzybami

Tagiatelle carbonara

Warzywa gotowane

Ziemniaki pieczone z ziołami

### Bufet dań zimnych

Mięsa pieczone, pasztety, terminy mięsne

Dorsz w pomidorach

Śledź z kolendrą i winogronami

Sałatka drobiowa

Sałatka z makaronem i szynką

Sałatka wielowarzywna z dressingiem cytrusowym

Sos żurawinowy, soso czosnkowo ziołowy

Dressing miodowo-musztardowy

Marynaty

### Bufet deserów

### Propozycja II

Rosół z gęsi

Polewka Warmińska

Bufet sałatek i surówek, w tym specjały kuchni regionalnej:

Buraczki z kminkiem i chrzanem

Kapusta kiszona z jabłkiem

### Bufet dań zimnych

Mięsa pieczone, pasztety i kiełbasy z wedzarni szefa kuchni

Ryba w occie,

### Bufet dań ciepłych

Kaczka biskupów warmińskich

Cepeliny z mięsem

Pierogi z kapustą i grzybami

Schab z podgrzybkami po warmińsku

Filet z suma lub okonia w śmietanie

### Dodatki

Ziemniaki pieczone ziołach

Kasza pęczak ze śmietaną i boczkiem

Warzywa gotowane

### Bufet deserów

## Menu serwowane 4-daniowe 89 zł/os

### Zestaw I Przystawka

Roladka z łososia i sandacza  
z dressingiem miodowo-  
musztardowym

### Zupa

Krem z pieczarek

### Danie główne

Pieczone żeberka w sosie barbecue z  
gorącą sałatką kukurydzianą i  
pieczonymi ziemniakami

### Deser

Tarta ze śliwkami

### Zestaw IV (wegetariański) Przystawka

Roladki z bakłażana z włoskim serem i  
bazylią

### Zupa

Zupa minestrone z kolorowymi  
warzywami i płatkami parmezanu

### Danie główne

Makaron pappardelle ze szpinakiem i  
suszonymi pomidorami

### Deser

Crumble z jabłkami i gałką lodów  
waniliowych

### Zestaw II Przystawka

Śledź marynowany w białym winie  
z karmelizowaną czerwoną cebulką i  
żurawiną

### Zupa

Tradycyjny kapuśniak z kawałkami  
białej kielbasy

### Danie główne

Pieczone podudzie z kurczaka,  
smażony ryż curry oraz duszone  
warzywa

### Deser

Puchar lodowy z owocami

### Zestaw V Przystawka

Parfait z kaczyczych wątróbek z konfiturą  
cebulową

### Zupa

Francuska zupa cebulowa z grzankami  
serowymi

### Danie główne

Pieczony filet z dorsza z crustem  
ziołowym oraz pieczonymi  
ziemniakami i warzywami

### Deser

Tiramisu z ciastkami amaretti

### Zestaw III (wegetariański) Przystawka

Zielone sałaty z młodymi kiełkami i  
cytrynowym vinegret

### Zupa

Krem z marchwi z marynowanym  
imbirem

### Danie główne

Tarta pomidorowa zapiekana z  
kozym serem

### Deser

Mus cytrynowy z likierem  
miętowym

### Zestaw VI Przystawka

Plastry pomidora przekładane  
mozzarellą z bukietem sałat i oliwkami

### Zupa

Krem z pomidorów z mozzarellą i oliwą  
bazyliową

### Danie główne

Schab w panierce serowej z  
warzywnym ratatouille i gotowanymi  
ziemniakami

### Deser

Parfait truskawkowe na kompocie z  
ananasa i chilli

## Menu w formie serwowanej i bufetu 155 zł/os

### Zestaw I

#### Dania serwowane

Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem

Delikatny krem de champignon

Karmazyn w sosie ze świeżo tartego chrzanu z puree dyniowo-melonowym, pęczkiem zielonego groszku zawiniętego w zielonym boczku

#### Bufet zimny

Carpaccio z polędwicy wołowej , kompozycja termin drobiowych, delikatne mesa pieczone, sałatka grecka, sałatka meksykańska, sałatka ze szpinaku ,suszonych pomidorów, gongorzoli i prażonych pestek słonecznika, warzywa sezonowe z dipami

#### Bufet gorący

Beef strogonov, spaghetti a la putanesca, indyk w sosie chardonnay,

#### Dodatki

Warzywa gotowane na parze, ziemniaki gratin

#### Bufet słodki

Ciasta własnego wypieku, musy owocowe i czekoladowe, owoce w całości, sałatka owocowa

### Zestaw II

#### Dania Serwowane

Carpaccio z suszonej wołowiny

Kremowa zupa toskańska

Polędwiczki wieprzowe z sosem pieprzowym zawinięte w boczku

Puree ziemniaczane z zielonym groszkiem, aksamitne buraczki prażone na miodzie z masłem

#### Bufet zimny

Delikatne mięsa pieczone, terina z kaczki , Carpaccio z ryb morskich , Gillette z dziczyzny w szynce parmeńskiej,

#### Dodatki

Sałatka europejska z dipem miodowo-cytrusowym ; sałatka z grillowanych warzyw z sosem Pesto, sałatka z grillowanych polędwiczek drobiowych; warzywa sezonowe z dipami

#### Bufet gorący

Miętus z aromatycznym sosem kaparowym i warzywami korzennymi, Pieczeń wołowa w ciemnym sosie imbirowo piwnym, Schab w sosie tymiankowym Polędwiczki drobiowe z szampańskim sosem rokpol Warzywa gotowane na parze, kopytka z kolendrą lub koperkiem

#### Bufet słodki

Ciasta własnego wypieku, musy owocowe i czekoladowe, owoce w całości, sałatka owocowa

## Informacje dodatkowe

### Pakiet napojów

woda min niegaz, soki owocowe **18 zł/os**

kawa, herbata, woda **20zł/os**

kawa, herbata, woda, sok owocowe **24zł/os**

kawa, herbata, woda, soki owocowe napoje gazowane **36 zł/os**

wytrawne wino białe i czerwone sygnowane inicjałami XBW – księcia biskupa warmińskiego 69 zł/but

W naszej ofercie proponujemy Państwu torty okolicznościowe z dedykacją :

Wiśniowy z bitą śmietaną 110 zł/kg

Czekoladowy 150 zł/kg

(1kg to ok. 9-10 porcji)

Zadatek na rezerwację uroczystości – 500 zł

Dzieci do lat 3 gratis

Dzieci 4 -8 lat płatne 50%

Menu w formie bufetu dostępne dla grup od 15os dorosłych

Dekoracje florystyczne ponadstandardowe – dodatkowo płatne

Sala na wyłączność – 500 zł

### Kontakt i rezerwacja

**Dział sprzedaży i marketingu**

**89 537 17 28**

**marketing@hotelkrasicki.pl**