



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 155 zł/os (bufet 4 godzinny)**

**Propozycja I**

Krem z pieczarek

Żurek

**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 kielbasy z wędzarni 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 99 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 189 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 terrin 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 w cieście ziołowym podane z puree z białych warzyw, aksamitnymi buraczkami prażonymi 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 **20 zł/os**

kawa, herbata, woda **23zł/os**

kawa, herbata, woda, sok owocowe **29zł/os**

kawa, herbata, woda, soki owocowe napoje gazowane **40 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

Mascarpone, białą czekoladą i owocami sezonowymi 130 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 15 os 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**