



HOTEL
KRASICKI



HISTORY & SPA

MENU IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE



ANDERS GROUP
HOTELS & TOURISM

Najpiękniejsze i najcenniejsze momenty w życiu to te spędzone z najbliższymi. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom stworzyliśmy propozycje spotkań rodzinnych, chrzcin i wydarzeń okolicznościowych, 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 Bufetowe

Do 5-godzin 169 zł

Każda kolejna 30 zł/os

Bufety dostępne od 15 os

Propozycja I

Zupa krem z pieczarek
Żur Lidzbarski

Bufet dań ciepłych

Roladki drobiowe z pieczarkami
Miruna w sosie cytrynowym
Czulent wołowy
Pierogi z kapustą i grzybami
Tagliatelle carbonara
Warzywa gotowane
Ziemniaki pieczone z ziołami

Bufet dań zimnych

Mięsa pieczone, pasztety, terriny mięsne
Dorsz w pomidorach
Śledź z kolendrą i winogronami
Sałatka drobiowa, Sałatka z makaronem i szynką
Sałatka wielowarzywna z dressingiem cytrusowym
Sos żurawinowy, sos czosnkowo-ziołowy, dressing miodowo-musztardowy, marynaty

Bufet deserów

Propozycja II

Żupa Toskańska

Krem z marchewek z marynowanym imbirem

Bufet dań ciepłych

Żeberka w sosie z zielonego pieprzu
Ragout z indyka
Pstrąg w maśle
Pierogi ukraińskie
Kugel ziemniaczany
Warzywa gotowane

Bufet dań zimnych

Mięsa pieczone, pasztety, terriny mięsne
Śledź w pomidorach
Sałatka drobiowa
Sałatka wielowarzywna
Sałatka z pieczarek
Sos żurawinowy, sos czosnkowo-ziołowy, dressing miodowo-musztardowy, marynaty

Bufet deserów

Propozycja I
Rosół z gęsi
Polewka Warmińska

Bufet dań ciepłych
Kaczka biskupów warmińskich
Cepeliny z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami
Schab po warmińsku z podgrzybkami
Filet z suma w śmietanie
Ziemniaki pieczone ziołach
Kasza pęczak ze śmietaną i boczkiem
Warzywa gotowane

Bufet dań zimnych
Mięsa pieczone, pasztety i kielbasy z wędzarni
szefa kuchni
Ryba w occie,

**Bufet sałatek i surówek, w tym specjalny
kuchni regionalnej:**
Buraczki z kminkiem i chrzanem
Kapusta kiszona z jabłkiem

Bufet deserów

Kolacje biesiadne

5-godzinne 189 zł

Każda kolejna 30 zł/os

Bufety dostępne od 15 os



Propozycja II
Zupa ziemniaczana z boczkiem
Barszcz

Bufet dań ciepłych
Schab po ukraińsku
Roladki z kurczaka z warzywami
Dorsz z jarzynami
Rajbak ziemniaczany
Warzywa gotowane
Pappardelle z pieczarkami

Bufet dań zimnych
Śledź w czerwonym winie z cebulą
Tatar wołowy
Mięsa pieczone
Rolady i pasztety
Sałatka z ananasa, z kurczakiem, grecka,
capresse
Sosy do sałatek i mięs, żurawina, ćwikła, jogurty

Bufet deserów

MENU IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw I (99 zł)

Przystawka

Roladka z 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 II (99 zł)

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 (99 zł)

Przystawka

Parfait z kaczyczych wątróbek z konfiturą cebulową

Zupa

Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi

Danie główne

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

Deser

Tiramisu z ciastkami Amaretto

Zestaw III (wegetariański) (99 zł)

Przystawka

Sałata warzywna z młodymi kiełkami
i cytrynowym vinegret

Zupa

Krem z marchwi z marynowanym imbirem

Danie główne

Tarta pomidorowa zapiekana
z kozim serem

Deser

Mus cytrynowy z likierem miętowym

Zestaw VI (99 zł)

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 kompcie
z ananasa

Kolacje uroczyste **186 zł/os**

2-daniowa część serwowana
Bufet uzupełniany do 3 godz.
Menu dostępne od 15 os

Zestaw I

Dania serwowane

Krem ziemniaczany z grzybami

Polędwiczki wieprzowe z crustem ziołowym, puree z białych warzyw, buraczki glazurowane w miodzie

Bufet zimny

Tatar wołowy, mięsa pieczone, rolada (boczek faszerowany wołowiną)

Sałatki: grecka, z pomidora i cebuli, drobiowa, kompozycje warzyw

Bufet gorący

Pieczeń wołowa, schab po francusku, karmazyn w sosie cytrynowym, pierogi z kapustą i grzybami, ziemniaki gratin, warzywa gotowane

Bufet słodki

Kompozycja ciast, desery koktajlowe, owoce w całości, sałatka owocowa

Zestaw II

Dania Serwowane

Toskański krem pomidorowy

Pieczeń z szynki w piwnym sosie zapiekana z ziemniakami, buraczki z jagodami

Bufet zimny

Mięsa pieczone, boczek faszerowany, wołowina, pasztety, śledź w oliwie z kolendrą
sałatki: wielowarzywna z vinegret, kompozycja sałat, sałatka meksykańska

Bufet gorący

Czulent wołowy, szyneczki kruche z pieczarkami, miruna w sosie szpinakowym, lasagne wegetariańskie, kugel ziemniaczany, warzywa gotowane

Bufet słodki

Kompozycja ciast, desery koktajlowe, owoce w całości, sałatka owocowa

Kolacje uroczyste 209 zł/os

2-daniowa część serwowana
Bufet uzupełniany do 3 godz.
Menu dostępne od 15 os

Zestaw III

Dania serwowane

Krem z białych warzyw

Schab w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki gratin,
warzywa gotowane

Bufet zimny

Terriny mięsne, pasztety, mięsa pieczone, tatar wołowy,
śledź
w czerwonym winie, sałatka grecka, caprese, sałatka ze
świeżych warzyw

Bufet gorący

Filet z kurczaka w cieście piwnym, polędwiczki
wieprzowe w sosie rokopol, dorsz w sosie beszamelowym
z jarzynami, pierogi ukraińskie,
ryż, warzywa gotowane

Bufet słodki

Kompozycja ciast, desery koktajlowe, owoce w całości,
sałatka owocowa

Zestaw IV

Dania serwowane

Żur warmiński

Wołowina wolno pieczona podana na kapuście
czerwonej z zapiekаныmi ziemniakami, sos grzybowy

Bufet zimny

Tatar wołowy, terriny drobiowe, mięsa pieczone,
pasztety,
śledź w czerwonym winie, sałatki caprese, grecka, ze
świeżych warzyw

Bufet gorący

Policzki wieprzowe, filet z kurczaka w sosie serowym,
pstrąg w maśle, lasagne wegetariańska, ziemniaki
zapiekane, kasza pęczak

Bufet słodki

Kompozycja ciast, desery koktajlowe, owoce w całości,
sałatka owocowa

Informacje dodatkowe

Pakiet napojów (uzupełniany przez cały okres trwania imprezy)

- woda niegazowana, soki owocowe **20 zł/os**
- kawa, herbata, woda **23zł/os**
- kawa, herbata, woda, soki owocowe **29zł/os**
- kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane (Sprite, Pepsi) **40 zł/os**

Oplata korkowa (alkohol własny) – koszt ustalany indywidualnie

Tort okolicznościowy:

- śmietanowy z frużeliną wiśniową 110 zł/kg
 - mascarpone z białą czekoladą i owocami sezonowymi 130 zł/kg
 - czekoladowy 150 zł/kg
- (1kg tortu to około 9-10 porcji)

Dzieci 4-11 lat płatne 50%, dzieci do lat 3 GRATIS!

Koszt wynajęcia proponowanych Sal ustalany indywidualnie.

Menu w formie bufetu dostępne dla grup od 15 os dorosłych.

Posiłki w formie bufetów dostępne są tylko na miejscu. Po zakończonej uroczystości nie udostępniamy i nie pakujemy jedzenia na wynos.

W przypadku dostarczenia tortu z innego źródła niż cukiernia hotelu prosimy o przedstawienie dowodu zakupu (nie przyjmujemy własnoręcznie domowych wypieków)

Zadatek na rezerwację uroczystości – 500 zł

Kontakt i rezerwacja:

Dział Marketingu i Sprzedaży

0-89 537 17 28

marketing@hotelkrasicki.pl