



EUROPA
CLUB
Conference

HOTEL Pikul
RESTAURACJA-CLUB

Komfort i klasa

Restauracja Nova Aleksandria



SĄ TAKIE CHWILE, KTÓRE POZOSTAJĄ W SERCACH CAŁEJ RODZINY...
CHRZEST ŚWIĘTY DZIECKA JEST JEDNĄ Z NICH

*Chrzest święty to początek nowego życia
i jednocześnie pierwsze przyjęcie Twojego Dziecka,
dlatego jest tak ważnym świętem dla całej rodziny.*

*W naszej restauracji to radosne wydarzenie celebrujemy sprawiając,
że w ten szczególny dzień radosny nastrój udziela się
wszystkim zaproszonym Gościom.*

*Sprawdź, w jaki sposób będziemy świętować
to szczególne wydarzenie...*

Organizując przyjęcie z okazji chrztu w Restauracji Hotelu Pikul Otrzymacie Państwo:

Bezpłatną animację zabaw dla dzieci w każdą niedzielę.

Promocja dotyczy daty: od 28.10.2018 do 31.03.2019.

Miejsce do swobodnego karmienia i przewijania dziecka

Kołyaskę na życzenie w sali restauracyjnej

Dekorację stołów świeżymi kwiatami i świecami

Bezpłatną zamianę dań dla Mam karmiących

MANAGER ☎ 506 023 469



Oferujemy Państwu możliwość wyboru spośród 3 wariantów Menu

UROCZYSTY OBIAD

(65 zł/osoba)

Przystawka

Pasztet z dziczyzny
z chrzanem i żurawiną
podany z mrożoną żubrowką
(40 ml)/osoba

Zupa

Rosół z domowej kury

II Danie

Pieczona noga kaczki
podana z kopytkami
i marchewką z pomarańczą

Deser

Puszysty Sernik
z malinami

MENU I

110 zł/osoba

(możliwość delikatnych zmian menu)

Zupa

Rosół z kury domowej
z makaronem
i Zupa grzybowa
na prawdziwkach i śmietanie.

II Danie gorące

Filet z kurczaka z pesto
podany z puree ziemniaczanym
i rucolą z dresingiem
musztardowo-miodowym

Kolacja 2

Pieczony filet z ryby z sosem
cytrynowo-śmietanowym,
ryż basmati, warzywa na parze
z masłem

Przekąski

Tatar wołowy
Galantyna z karkówki
z pieczarkami i papryką
Półmis mięs:
- suszonych (szynka)
- wędzonych (szynka, kiełbasa
wiejska, żeberka)
- pieczonych (galantyna
drobiowa, schab)
Pasztet wiejski
Sałatka Cezar z kurczakiem
Sałatka makaronowa
ze szpinakiem i suszonymi
pomidorami
Śledź w pomidorach
Tortilla z sałatami

MENU II

120 zł/osoba

(możliwość delikatnych zmian menu)

Zupa

Rosół z domowej kury
i Krem z białych warzyw
z pietruszkowym pesto

II Danie gorące

Polędwiczki wieprzowe
w sosie śliwkowym podane
z zapiekanką ziemniaczaną
i bukietem sałat

Kolacja 2

Pieczona noga kaczki
podana z kopytkami
i marchewką z pomarańczą

Przekąski

Tatar wołowy
Schab faszerowany
szpinakiem i morelą
Półmiski mięs:
- suszonych (schab)
- wędzonych (szynka,
kiełbasa wiejska)
- pieczonych (galantyna
drobiowa)
Półmiski pasztetów:
- wiejski ze śliwką
- z kaczki
- z dziczyzny
Sałatka Grecka
Sałatka Cezar
Ryba w warzywach
Terrina śledziowa z burakiem





Aby podkreślić rangę Uroczystości do każdego menu przygotujemy

NIELIMITOWANY STÓŁ SŁODKOŚCI:

Ciasta

Sernik z czekoladą, sernik puszysty,
szarlotka królewska, biszkopt na galaretkę

Galanteria słodka

Rurki malinowe, beziki waniliowe,
bułeczki jagodowe, orkiszowe

Stół z owocami filetowanymi

Pomarańcze, kiwi, grejpfruty, banany,
winogrona ciemne i jasne

Napoje zimne

Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki 100%, woda gaz/niegaz.

Napoje gorące

Kawa z ekspresu, latte, cappuccino
Czekolada, herbata Dilmach



MENU DZIECIĘCE

50 zł/dzieci do lat 10
dzieci do lat 3 – bezpłatnie

Rosół z kury domowej z makaronem
Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami domowymi i mizerią

**BEZPŁATNA MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DANIA
NA WEGETARIAŃSKIE, BEZGLUTENOWE, BEZ ALERGENÓW**

MENU WEGETARIAŃSKIE

Gołąbek z kaszą gryczaną i sosem pomidorowo-bazyliowym
z puree ziemniaczanym oraz bukietem sałat
Gryczotto z duszonymi warzywami
Papryka faszerowana ryżem i warzywami,
podana z bukietem sałat
Polędwiczki z dorsza podana z warzywami grillowanymi
i puree ziemniaczanym