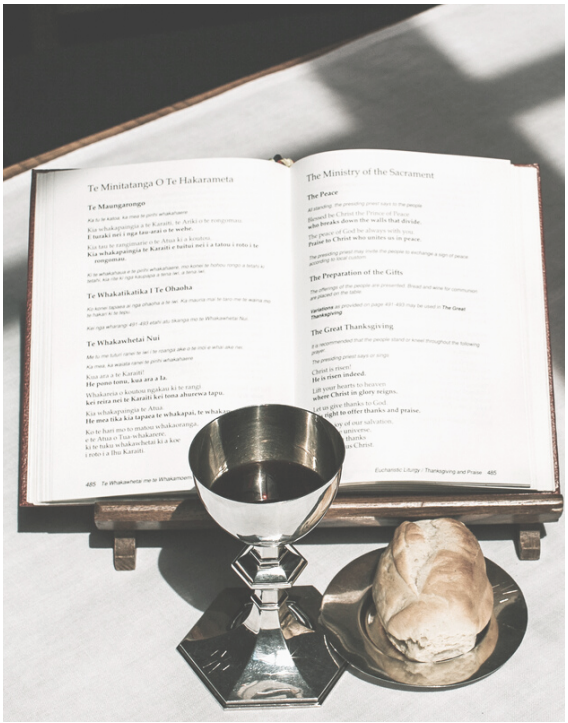

PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA

OBIAD - WARIANT I

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

- Krem z kalafiora z orzechami
- Żurek z jajkiem
- Rosół z kury z makaronem
- Zupa rybna z pomidorami
- Krem z pomidorów i warzyw z fetą

DANIE GŁÓWNE (TRZY DO WYBORU)

- Kotlet De Volaille
- Pierś drobiowa z farszem ziołowym
- Pieczone udo z kurczaka
- Pierś z kurczaka w migdałach
- Roladka ze schabu z omletem
- Faszerowana warzywami i serem smażona pierś w panierce
- Dorsz pieczony z masłem koperkowym
- Szynka duszona w sosie grzybowym
- Vegański falafel z salsą pomidorową
- Pieczona cukinia z warzywami i ziołami

DODATKI (CZTERY DO WYBORU)

- Mieszane sałaty z cząstkami warzyw i winegretem
- Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
- Surówki sezonowe (trzy rodzaje)
- Warzywa na parze
- Groszek z marchewką
- Buraczki zasmażane
- Gotowane ziemniaki ze świeżym koprem
- Smażone ziemniaki w ziołach
- Ryż z zielonym groszkiem i smażoną cebulą
- Frytki

DESER (JEDEN DO WYBORU)

- Jabłecznik serwowany na dwóch sosach
- Sernik domowy z sosem malinowym
- Lody z owocami i ciepłym sosem wiśniowym

Koszt menu: 175 zł/os
Koszt pakietu napoi bez limitu: 50 zł/os
Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Dzieci do lat 3 - za darmo
Dzieci do lat 12 - 50%

RIVER STYLE
Hotel & SPA

OBIAD - WARIANT II

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

- Krem z pieczarek z grzankami
- Żurek z jajkiem
- Rosół z kury z makaronem
- Zupa rybna z pomidorami
- Krem z pomidorów i warzyw z fetą
- Bulion z kaczki z pierogami
- Grzybowa zupa z łazankami
- Krem z groszku z parmezanem i grzankami

DANIE GŁÓWNE (CZTERY DO WYBORU)

- Kotlet De Volaille
- Szynka duszona w sosie własnym
- Bitki wołowe
- Pierś drobiowa z farszem ziołowym
- Pierś z kurczaka w migdałach
- Karkówka z sosem myśliwskim
- Pieczone udo z kurczaka
- Dorsz pieczony z masłem koperkowym
- Faszerowana warzywami i serem smażona pierś w panierce
- Kaczka pieczona z jabłkami z sosem wiśniowym
- Łosoś pieczony z sosem pomidorowo-anyżowym
- Steki z polędwiczek wieprzowych
- Vegański falafel z salsą pomidorową
- Pieczona cukinia z warzywami i ziołami

DODATKI (CZTERY DO WYBORU)

- Mieszane sałaty z cząstkami warzyw i winegretem
- Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
- Surówki sezonowe (trzy rodzaje)
- Warzywa na parze
- Groszek z marchewką
- Gotowane ziemniaki ze świeżym koprem
- Smażone ziemniaki w ziołach
- Ryż z zielonym groszkiem i smażoną cebulą
- Frytki

DESER (JEDEN DO WYBORU)

- Pieczone karmelizowane jabłko z cynamonem lodami waniliowymi i sosem owocowym
- Lody z owocami i ciepłym sosem wiśniowym
- Jabłecznik serwowany na dwóch sosach
- Sernik domowy z sosem malinowym
- Panna cotta z sosem malinowym

Koszt menu - obiad wariant II: 195 zł/os
Koszt pakietu napoi bez limitu: 50 zł/os;
kawa, herbata, soki, napoje gazowane, woda
Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 50%

KOLACJA - DO WYBRANEJ OPCJI OBIADU

ZIMNE PRZEKĄSKI (SZEŚĆ DO WYBORU)

- Duet pasztetów z marynatami
- Filety z pstrąga z farszem ziołowo-warzywnym
- Śledzie podane na trzy sposoby
- Śledzie marynowane z suszonymi pomidorami
- Łosoś pieczony ze smażoną cytryną
- Vol-au-vent z pate z wątróbek
- Schab z farszem z wędzonego boczku
- Polędwiczka z farszem orzechowym
- Pieczona karkówka z grzybami i sosem korniszonowym
- Suszona śliwka pieczona w boczku
- Ciasto francuskie z fetą, szpinakiem i pomidorami
- Roladki drobiowe: ziołowa i warzywna
- Sałatka grecka
- Sałatka z krewetkami, owocami i pikantnym sosem
- Sałatka z pieczonym kurczakiem, pikantnym sosem i marynowanymi warzywami
- Sałatka z pieczonego buraka z kozim serem i prażonymi pestkami
- Sałatka z wędzonym łososiem i sosem aioli
- Wegańska eskalibada – pieczone warzywa z sosem balsamico
- Tartaletki z warzywami, oliwkami i tofu

+ pieczywo, masło, sosy

DANIE NA CIEPŁO (JEDNA POZYCJA)

- Barszcz z pasztecikiem
- Luzowane uda drobiowe na ostro
- Pikantne flaczki
- Zupa gulaszowa z kminkiem
- Żeberka BBQ

Koszt menu kolacji: + 90 zł/do wybranej opcji menu obiadu
Koszt pakietu napoi bez limitu (obiad+ kolacja): 60 zł/os:
kawa, herbata, soki, napoje gazowane, woda
Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 50%

INFORMACJE DODATKOWE

Istnieje możliwość wniesienia własnych ciast i tortu
Cena menu obejmuje dekorację stołu adekwatną do okazji
Wynajem oddzielnej sali na wyłączność 500 zł

WARUNKI PŁATNOŚCI

500 zł zadatku w dniu podpisania umowy
Pozostały koszt płatny w dniu Uroczystości

KONTAKT

58 73 64 850
marketing@hotelriverstyle.pl