



RIVER STYLE
Hotel & SPA

OFERTA KOMUNIJNA



WARIANT I

OBIAD

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

Pierogi wegetariańskie ze smażonymi warzywami w stylu azjatyckim

DODATKI (CZTERY DO WYBORU)

Mieszane sałaty z częstkami 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)

Szarlotka serwowana na dwóch sosach

Sernik domowy z sosem malinowym

Lody z owocami i ciepłym sosem wiśniowym

Koszt menu - obiad wariant I: 145zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 30zł/os;

kawa, herbata, soki, napoje gazowane. woda

Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 50%

OBIAD

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
Kotleciki schabowe
Łosoś pieczony z sosem pomidorowo-anyżowym
Steki z polędwiczek wieprzowych
Kotlety z ciecierzycy
Gołąbki z kuskusem i grzybami podane z sosem warzywnym

DODATKI (CZTERY DO WYBORU)

Mieszane sałaty z częstkami 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
Szarlotka serwowana na dwóch sosach
Sernik domowy z sosem malinowym
Panna cotta z sosem malinowym

Koszt menu - obiad wariant II: 165zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 30zł/os;

kawa, herbata, soki, napoje gazowane, woda
Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 50%

KOLACJA

ZIMNE PRZEKĄSKI (SZEŚĆ DO WYBORU)

Mięsa w auszpiku: terrina drobiowa, schab, boczek
pieczony, roladki drobiowe
Indycja marmurkowa roladka ze szpinakiem
Małe galaretki drobiowe z groszkiem i marchewką
Duet pasztetów z marynatami
Filety z pstrąga z farszem ziołowo-warzywnym
Śledzie podane na trzy sposoby
Łosoś pieczony ze smażoną cytryną w auszpiku
Sałatka grecka
Sałatka z krewetkami, owocami i pikantnym sosem
Sałatka z pieczonym kurczakiem, pikantnym sosem i
marynowanymi warzywami
Tatarek śledziowy słodko pikantny
+ pieczywo, masło, sosy

DANIE NA CIEPŁO (JEDNO DO WYBORU)

Barszcz z pasztecikiem
Żurek na wędzonce
Luzowane uda drobiowe na ostro
Strogonow

**Koszt menu kolacji: + 55zł/do wybranej opcji
menu obiadu**

Koszt pakietu napoi bez limitu (obiad+ kolacja):

40zł/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