

UROCZYŚĆ RODZINNE - OBIAD WARIANT I

ZUPA SERWOWANA (JEDNA DO WYBORU)

- Krem z kalafiora z orzechami
- Żurek z jajkiem
- Rosół z kury z makaronem
- Krem z pomidorów i pieczonych warzyw z fetą

DANIE GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH (TRZY DO WYBORU)

- Kotlet De Volaille
- Klopsiki wieprzowe w kapuście
- Luzowane indycze udo w sosie śmietanowym
- Pierś z kurczaka smażona w panku
- Pierś drobiowa z suszonymi pomidorami i serem
- Plastry długo pieczonej, kruchej karkówki w sosie pieczeniowym
- Bitki wieprzowe w sosie śmietanowo-pieczarkowym
- Małe golonki duszone w piwie
- Smażony sandacz na szpinaku z czosnkiem i śmietaną
- Dorsz pieczony z sosem ogórkowym
- Roladki wieprzowe z warzywami, boczkiem i majerankiem
- Vegański falafel z salsą pomidorową
- Pieczona cukinia z warzywami i ziołami

DODATKI NA PÓŁMISKACH (CZTERY DO WYBORU)

- Mieszane sałaty z częstkami warzyw i winogretem
- 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 SERWOWANY (JEDEN DO WYBORU)

- Jabłecznik z sosem waniliowym
- Sernik domowy z polewą czekoladową
- Panna cotta z sosem malinowym

Koszt menu: 165 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%

DODAJ KOLACJĘ DO OBIADU W WARIANCIE I

ZIMNE PRZEKĄSKI W FORMIE PÓŁMISKÓW (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 (JEDNO DO WYBORU)

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

Cena menu kolacji: 85 zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu (obiad + kolacja): 60 zł/os

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

DODATKOWE INFORMACJE

- Istnieje możliwość wniesienia własnych ciast i tortu
- Cena menu obejmuje również 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

UROCZYSTOŚCI RODZINNE - OBIAD WARIANT II

ZUPA SERWOWANA (JEDNA DO WYBORU)

- Krem ziemniaczany z chrzanem i bekonem
- Krem z pomidorów i pieczonych warzyw z fetą
- Krem z buraka z mleczkiem kokosowym i prażonymi pestkami (wegański)

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (JEDNO DO WYBORU)

- Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem z sera gorgonzola ze szpinakiem puree selerowym i szpinakowymi gnocchi
- Indyce udo duszone w sosie winno - śmietanowym podane z ziemniakami gratin i i warzywami
- Polędwiczka pieczona w niskich temperaturach podana z sosem grzybowym z ziemniakami puree i buraczkami na gorąco
- Pieczone tofu z cukinią i pomidorami podane ze smażonym szpinakiem i puree groszkowym (wegańskie)

DESER SERWOWANY (JEDEN DO WYBORU)

- Panna cotta z sosem malinowym
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Mrożony sernik miodowo cynamonowy

Koszt menu: 95 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- specjalne menu:

zupa:

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie główne:

- Grillowana pierś z kurczaka podana z frytkami oraz surówką z marchewki

Deser:

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Koszt menu dla dziecka: 75 zł/dziecko

Pakiet napoi dla dziecka: 25 zł/dziecko

ZIMNE PRZEKĄSKI W FORMIE PÓŁMISKÓW (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 (JEDNO DO WYBORU)

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

Cena menu kolacji: 95 zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu (obiad + kolacja): 60 zł/os

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Dzieci do lat 3 - za darmo

Dzieci do lat 12 - 50% kosztów kolacji i napoi

DODATKOWE INFORMACJE

- Istnieje możliwość wniesienia własnych ciast i tortu
- Cena menu obejmuje również 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