



RIVER STYLE
Hotel & SPA

UROCZYSTOŚCI RODZINNE





RIVER STYLE

Hotel & SPA

WARIANT I

OBIAD

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

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

DANIE GŁÓWNE (TRZY DO WYBORU)

Kotlet De Volaille
Klopsiki wieprzowe w kapuście
Luzowane indycze udo w sosie śmietanowym
Pierś z kurczaka w migdałach
Sola ze szpinakiem
Dorsz pieczony z masłem koperkowym
Szynka duszona w sosie grzybowym
Gołąbki z kuskusem i grzybami podane z sosem warzywnym
Kotlety z ciecierzycy

DODATKI (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 (JEDEN DO WYBORU)

Szarlotka z sosem waniliowym
Sernik domowy z polewą czekoladową
Panna cotta z sosem malinowym

Koszt menu - obiad wariant I: 125zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 30zł/os; kawa, herbata, soki, napoje gazowane

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





RIVER STYLE

Hotel & SPA

WARIANT II

OBIAD

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Krem z kalafiora z orzechami
Żurek z jajkiem
Rosół z kury z makaronem
Krem z pomidorów i warzyw z fetą
Bulion z kaczki z pierogami
Krem z białych warzyw z fetą

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

DESER (JEDEN DO WYBORU)

Pieczone, karmelizowane jabłko z cynamonem, lodami waniliowymi i sosem owocowym
Gotowana w czerwonym winie gruszka podana z lodami waniliowymi
Szarlotka z sosem waniliowym
Sernik domowy z polewą czekoladową
Panna cotta z sosem malinowym

Koszt menu - obiad wariant II: 145zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 30zł/os; kawa, herbata, soki, napoje gazowane

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

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



RIVER STYLE

Hotel & SPA

KOLACJA - DO WYBRANEJ OPCJI MENU OBIADU

KOLACJA

ZIMNE PRZEKĄSKI (SZEŚĆ DO WYBORU)

Mięsa w auszpiku: terrina drobiowa, schab, boczek pieczony, roladki drobiowe

Indycza 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

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

INFORMACJE DODATKOWE

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