



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

WARIANT I

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: 110zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 20zł/os

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Dzieci do lat 3 za darmo

Dzieci do lat 12 50%

WARIANT II

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
- Szyńka 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
- Gotąbki 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
- 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: 130zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 20zł/os

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Dzieci do lat 3 za darmo

Dzieci do lat 12 50%

KOLACJA

ZAKĄSKI (SZEŚĆ DO WYBORU)

- Mięsa w auszpiku: terina 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
- Pieczyno, sosy

DANIE NA CIEPŁO (JEDNO DO WYBORU)

- Barszcz z pasztecikiem
- Żur na wędzonce
- Luzowane uda drobiowe na ostro
- Strogonow

Koszt menu kolacji: 55zł/os

Dzieci do lat 3 za darmo

Dzieci do lat 12 50%

Koszt pakietu napoi bez limitu do obiadu i kolacji:

20zł/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 500zł

WARUNKI PŁATNOŚCI

- 500 zł zaliczki w dniu podpisania umowy
- Pozostały koszt płatny w dniu Uroczystości

KONTAKT

ul. Pucka 10B, 84-240 Reda

tel. 58 7364806

marketing@hotelriverstyle.pl