



Menu Okolicznościowe

RESTAURACJA VICTORIA
2025



Zestaw 1

105zł /osoba

Czas trwania spotkania - 4h

- Zupa
- Danie główne
- Porcja ciasta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Zestaw 2

215zł /osoba

Czas trwania spotkania - 8h

- Zupa
- Danie główne
- Danie kolacyjne
- Zimna płyta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda
- dopłata 14zł/os. - 0,75l

Zestaw 3

230zł /osoba

Czas trwania spotkania - 9h

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Danie kolacyjne
- Zimna płyta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda
- dopłata 14zł/os. - 0,75l

Zestaw 4

255zł / osoba

Czas trwania spotkania - 10h

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- I Danie kolacyjne
- II Danie kolacyjne
- Zimna płyta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda
- dopłata 14zł/os. - 0,75l

Przystawka

Za dodatkową opłatą

15zł / osoba

- Boczek po kalifornijsku
- Płatki kurczaka na mixie z dresingiem z mango i marakui
- Różyczki z łososia z serkiem chrzanowym i szpinakiem
(dopłata 5zł / osoba)
- Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem





Menu

do skomponowania według własnego uznania

Zupy

- Domowy rosół z makaronem
- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem z batatów z ricottą i chorizo
- Krem z pomidorów z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki

Dania główne

- De volaille (masło, ser, pietruszka zielona)
- Cordon blue (ser, szynka)
- Tradycyjna rolada wołowa (cebula, ogórek kiszony, boczek)
- Karczek duszony w warzywach
- Bitki z indyka z ciepłą żurawiną
- Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurczakiem z warzywami na sosie paprykowym
- Ruloniki z polędwiczki wieprzowej ze szparagami i fetą na sosie kaparowym
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i mozzarellą
- Sakiewka ze schabu z serem wędzonym i sosem staropolskim
- Filet z kaczki z żurawiną (dopłata 5 zł / osoba)
- Grillowany łosoś otulony masłem czosnkowym (dopłata 10 zł / osoba)
- Dorsz na warzywach

Sosy do mięs

- Z zielonego pieprzu
- Koperkowy
- Maślano-cytrynowy
- Musztardowy
- Staropolski
- Serowy
- Kurkowy
- Grzybowy

Surówki

(2 RODZAJE)

- Czerwona kapusta
- Buraczki
- Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Mizeria
- Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera

Dodatki

(1 RODZAJ)

- Ziemniaczki z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie
- Kopytka okraszone boczkiem
- Gnocchi ze szpinakiem
- Ziemniaki opiekane po francusku z tymiankiem
- Risotto warzywne
- Bezy ziemniaczane
- Kasza pęczak z warzywami
- Paluszki ziemniaczane

Desery

- Lody na sałatce owocowej z bitą śmietaną i polewą
- Brzoskwińowa fantazja
- Gruszka na ciepło z gałką lodów i adwokatem
- Strudel jabłkowo-gruszkowy z sosem waniliowym
- Lody waniliowe z ciepłym musem malinowym
- Rozkoszna rolada bezowa





Dania kolacyjne

- Krokiet z mięsem i kapustą i barszcz czerwony solo
- Gulasz wieprzowy z ciepłą bułeczką
- Pasztecik z ciasta francuskiego i barszcz czerwony solo
- Krokiet neapolitański (ser, szynka, pieczarki) i barszcz czerwony solo
- Żurek staropolski
- Bogracz
- Strogonoff
- Zupa meksykańska z pulpecikami
- Gołąbki z kaszą pęczak w sosie grzybowym
- Naleśnik po meksykańsku zapiekany serem

Zimna płyta

- Mięsa pieczone i wędliny, swojski paszтет, rolowany boczek, kabanos
- Półmiski przekąsek
- **Salatki (2 rodzaje):**
 - jarzynowa, tuńczykowa, tortellini, brokułowa z sosem czosnkowym, wiosenna, kurczak na mixie sałat, śródziemnomorska
- **Śledzie (2 rodzaje):**
 - ryba po grecku, w oleju, po krakowsku, rolmopsik po wiejsku, w zalewie śmietanowo - jogurtowej, w musztardzie
- **Tymbaliki (1 rodzaj):**
 - drobiowy, wieprzowy, schab w galarecie, szparagi w szynce i galarecie
- **Jajka (1 rodzaj):**
 - w sosie tatarskim, w majonezie
- Pieczywo
- Świeże warzywa i pikle

❖ Istnieje możliwość podania zimnej płyty w formie bufetu szwedzkiego

Dodatkowo płatne

- ❖ Obiad wieloporcjowy - cała porcja mięsa 20zł / szt.
 - ❖ Paczki z ciastem 40zł / paczka
 - ❖ Tort 19zł / os.
 - ❖ Ciasto 150zł / patera / 10 os.
 - ❖ Owoce 130zł / patera
 - ❖ Deserki 10zł / szt.
-
- ★ Dzieci w wieku 4-10 lat 50% ceny
 - ★ Dzieci do lat 3 bezpłatnie
(serwujemy supę oraz gwarantujemy miejsce przy stole)
 - ★ Czas trwania imprezy - od 8 do 10 h
(w zależności od wybranego pakietu)
 - ★ Pojemniki do pakowania po imprezie
- we własnym zakresie lub możliwość zakupu na miejscu - 3zł / szt.

Ceny pakietów w drugim półroczu mogą ulec zmianie.

VICTORIA



Hotel & Restauracja

Hotel Victoria Olkusz
Ul. Mickiewicza 18
32-300 Olkusz

Manager: Iwona Kalista
+48 600 960 453

Recepcja@victoria.olkusz.pl
www.victoria.olkusz.pl
Tel. +48 32 754 41 31

