Menu Okolicznościowe

RESTAURACJA VICTORIA

2024

Zestaw 1

85 zł od osoby Czas trwania spotkania-4h

Zupa
Danie obiadowe
Porcja ciasta
Serwis kawowy
(kawa, herbata, soki, woda gazowana
i niegazowana – bez limitu podczas trwania imprezy)

Zestaw 2

180 zł od osoby Czas trwania spotkania-8h

Zupa
Danie obiadowe
Danie kolacyjne
Zimna płyta
Serwis kawowy
(kawa, herbata, soki, woda gazowana
i niegazowana – bez limitu podczas trwania imprezy)

(Napoje gazowane : pepsi, 7-up, mirinda –
dopłata 12 zł/os – bez limitu podczas trwania imprezy)

Zestaw 3

195 zł od osoby Czas trwania spotkania-9h

Zupa
Danie obiadowe
Deser
Danie kolacyjne
Zimna płyta
Serwis kawowy
(kawa, herbata, soki, woda gazowana
i niegazowana – bez limitu podczas trwania imprezy)

(Napoje gazowane : pepsi, 7-up, mirinda –
dopłata 12 zł/os – bez limitu podczas trwania imprezy)

Zestaw 4

220 zł od osoby Czas trwania spotkania-10h

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

(Napoje gazowane : pepsi, 7-up, mirinda –
dopłata 12 zł/os – bez limitu podczas trwania imprezy)

Przystawka

za dodatkową opłatą 15zł od osoby

boczek po kalifornijsku
płatki kurczaka na mixie sałat z dresingiem z mango i marakui
różyczki z łososia z serkiem chrzanowym i szpinakiem
(dopłata 5zł od osoby)
carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem
roloniki ze schabu z fasolką szparagową

Menu
do skomponowania
wedle 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 obiadowe:

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 z sosem ciemnym
filet z kaczki z żurawiną (dopłata 5zł od osoby)
grillowany łosoś otulony masłem czosnkowym (dopłata 10 zł/os)
dorsz na warzywach

Sosy do mięs:

z zielonego pieprzu, koperkowy, maślano-cytrynowy, musztardowy,
ciemny (staropolski), serowy, kurkowy, grzybowy

Surówki:

(3 rodzaje)

czerwona kapusta
buraczki
kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
pekińska
mizeria
coleslaw
surówka z marchewki
surówka z selera

Dodatki:

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
brzoskwiniowa 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, barszczyk czerwony solo
gulasz wieprzowy z ciepłą bułeczką
pasztecik z ciasta francuskiego i barszcz solo
krokiet neapolitański (ser, szynka, pieczarki) i barszczyk 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 pasztet, rolowany boczek, kabanos
półmiski przekąsek,
sałatki: (dwa rodzaje) jarzynowa, tuńczykowa, tortelini,
brokułowa z sosem czosnkowym, wiosenna, kurczak na mixie,
śródziemnomorska,
śledzie: (dwa rodzaje) ryba po grecku, w oleju, po krakowsku,
rolmopsik po wiejsku, w zalewie śmietanowo-jogurtowej, w musztardzie,
galarety: (jeden rodzaj) drobiowa, schab, szparagi, wieprzowa,
jajka: (jeden rodzaj) w sosie tatarskim, w majonezie,
pieczywo
świeże warzywa, pikle

Istnieje możliwość podania zimnej płyty
w formie bufetu szwedzkiego.

Dodatkowo płatne:

Obiad wieloporcjowy - cała porcja mięsa 18 zł/szt.
Paczki z ciastem 35 zł - paczka
Tort 19 zł/os
Ciasto 15 zł/os
Owoce 120 zł - PATERA
Deserki 10 zł/szt

Cennik dla dzieci 4-10 lat 50% ceny

Dzieci do lat 3 bezpłatnie
(serwujemy zupę, gwarantujemy miejsce przy stole)

Czas trwania imprezy – od 8 do 10 godzin
w zależności od wyboru pakietu

*Pojemniki do pakowania po imprezie – we własnym zakresie.
Koszt pojemnika do 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

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

Iwona Kalista
+48 600 960 453