

Stolik imprezowy

BIESIADNE MENU

ZUPA podana w wazie | 1 do wyboru

Domowy rosół z marchewką i świeżą natką
Aksamitny krem z pieczonej dyni z mlekiem kokosowym i grzankami
Wegańskie flaczki z boczniaka

PRZYSTAWKI | 2 do wyboru

Bruschetta z pastą z suszonych pomidorów i pieczarek
Tortilla z grillowanym kurczakiem i guacamole
Pierogi empaniadas ze szpinakiem
Humus z chlebkiem pita
Warzywne sticksy z dipami
Deska polskich serów z owocami

DANIA GORĄCE | 2 do wyboru

Burger wegetariański z buraka i pestkami słonecznika
Kurczak tikka masala
Mini burgery z szarpaną wieprzowiną sosem barbecue i colesławem
Karmazyn w tempurze z dipem czosnkowym
Soczysty stek schabowy z kością
Canelloni bolognese
Quesadillas- Grillowana tortilla z warzywami i papryczką jalapeno
Wołowina po burgundzku
Naszego wyrobu pierogi ruskie | z mięsem lub szpinakiem (do wyboru)
Falafel z pikantnym sosem pomidorowym

SAŁATKI | 2 do wyboru

Salatka grecka z oliwkami i serem feta
Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem, pomidorkami i grzankami
Mix surówek (marchewka, biała kapusta)
Salatka ze szpinakiem z pieczonym boczkiem jajkiem i sosem aioli
Caprese z pesto bazyliowym i rukolą
Salatka nicejska z wędzonym tuńczykiem

DODATKI | 2 do wyboru

Ziemniaki opiekane
Frytki
Kapusta zasmażana
GRATIS: Wybór świeżego pieczywa oraz masła smakowe

DESER | 1 do wyboru

Banany smażone w cieście naleśnikowym z sosem waniliowym
Crepes suzette z lodami waniliowymi

200 zł/os.

Dzieci do 3 lat – 1 zł | od 4 do 10 lat – 50 %

Planujesz imprezę jak za dawnych lat? Stół suto zastawiony pysznym jedzeniem: zupa w wazie, półmisek przystawek, dania gorące na paterach, misy z sałatkami, a na koniec domowy deser. Prawdziwa uczta - zarezerwuj stolik już dziś!

Stolik można zamówić każdego dnia.

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE DOPYTAJ!

DANIA | dodatkowo płatne

Patelnia krewetek na oliwie z oliwek z czosnkiem
Deska wędlin tradycyjnych
Półmisek śledzia w 3 smakach
Półmisek kaszanki z jabłkiem i podsmażaną cebulką
Półmisek placków ziemniaczanych z kwaśną śmietaną
Forszmak zapiekany pod ciastem francuskim
Płonąca szynka – show z kucharzem*
Gęś owsiana pieczona w całości*

*zamówienie 7 dni wcześniej

DESERY | dodatkowo płatne

Tort śmietanowy od 12 zł/os.
Tort bezowy z kremem mascarpone i owocami
Fontanna czekoladowa z owocami filetowanymi
Lody waniliowe z gorącymi malinami

ALKOHOL I NAPOJE | dodatkowo płatne

INFORMACJE DODATKOWE

Czas trwania imprezy - do 4 godz.

Do każdego rachunku od 8 Gości doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10%

REZERWACJA

✉ DlaCiebie@HotelLord.pl
☎ +48 (22) 574 20 10

Hotel Lord ****
Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa

www.HotelLord.pl

