



Menu
OKOLICZNOŚCIOWE
2025

Menu okolicznościowe

Skomponuj menu według upodobań, wybierając to, co najlepiej odda smak Waszego eventu!



Coś lekkiego na rozbudzenie apetytu? Przystawka – 1 do wyboru | 24 zł / os.

- | | |
|---|---|
| ☐ Schab marynowany z oliwą na grzance | ☐ Rostbeef marynowany na grzance |
| ☐ Pierś z kaczki z brzoskwiniami i orzechami | ☐ Sajgonki warzywne na kapuście pekińskiej (vegan) |
| ☐ Carpaccio z buraka (vegan) | ☐ Rolada serowa z łososiem wędzonym i dipem musztardowym |
| ☐ Sałatka z serem wędzonym | ☐ Karczoch w tempurze z hummusem na sałacie (vegan) |

Skomponuj zestaw podstawowy | 110,00 zł /os.

Zupy – wybierz 1 z poniższych:

- ☐ Krem czosnkowy z mascarpone
- ☐ Zupa hiszpańska z tortillą (vegan)
- ☐ Bulion z pierogiem bawarskim
- ☐ Rosół z makaronem
- ☐ Krem pomidorowy z pestkami dyni
- ☐ Tajska zupa z makaronem ryżowym (vegan)
- ☐ Bulion warzywny z makaronem (vegan)

Dodatki skrobiowe – wybierz 3 z poniższych:

- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Kopytka ze smażoną cebulą
- ☐ Ziemniaki gotowane
- ☐ Frytki
- ☐ Dufinki
- ☐ Ziemniaki obsmażane

+ Zestaw surówek dla każdego Gościa w cenie

Deser – wybierz 1 z 7 poniższych:

- ☐ Babeczki z malinami
- ☐ Lody z gorącymi malinami
- ☐ Lody waniliowe w sosie pieprzowym

Mięsa – wybierz 3 z poniższych:

2 porcje mięsa na osobę. (wybierając 4 będzie ½ porcji /os.)

- ☐ Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- ☐ Kurczak faszerowany mozzarellą
- ☐ Schab w parmezanie
- ☐ Eskalopki wieprzowe z cukinią zawijane w boczku
- ☐ Polędwiczka wieprzowa z pikantną kruszonką
- ☐ Kotlet de volaille
- ☐ Pierogi gyoza na rukoli (vegan)
- ☐ Żeberka z tofu (vegan)
- ☐ Stripsy z kurczaka
- ☐ Kotlet faszerowany pieczarkami w płatkach migdałowych
- ☐ Kurczak z nadzieniem śródziemnomorskim w sosie serowym

+ Dodatkowe mięso – wybierz 1 z poniższych:

- ☐ Udko z kaczki
- ☐ Cielęcina faszerowana paluszkami krabowymi
- ☐ Łosoś z masłem czosnkowym

- ☐ Fantazja czekoladowa
- ☐ Sernik wiedeński z mussem truskawkowym
- ☐ Deser chia z mussem mango (vegan)
- ☐ Sałatka owocowa (vegan)

Menu okolicznościowe

Kolacja to czas celebracji – wybierz danie, które będzie godnym zakończeniem dnia.

Do wyboru dwie opcje cenowe – w zależności od nastroju i apetytu.



Kolacja – 1 do wyboru | +50 zł / os.

- ☐ Kurczak kukurydziany z kostką purée marchewkowo-żurawinową i ziemniakami gratin
- ☐ Policzki wołowe na pieczonych warzywach
- ☐ Kurek z sosem z kiszonych ogórków i serowo-ziemniaczanym purée

Kolacja – 1 do wyboru | +60 zł / os.

- ☐ Pierś z kaczki z chutneyem z papryki i pomidorów oraz sosem śliwkowym
- ☐ Górka cielęca z sosem z zielonego pieprzu, ziemniakami purée i kiszoną papryką

Dodatki, które robią różnicę!

Ciepłe przekąski? A może zimny bufet? Wybór należy do Ciebie.

Ciepłe przekąski – 1 do wyboru | +25 zł/os.

- ☐ Bogracz z pieczywem
- ☐ Barszcz z pasztecikiem
- ☐ Potrawka z kurczaka z warzywami
- ☐ Camembert w cieście francuskim z żurawiną

☐ Zimny bufet | +50 zł/os.

Karczek pieczony | Rolada z udźca indyczego
Schab pieczony faszerowany suszonymi owocami
Polędwiczka krotoszyńska | Szynka wiejska | tatar wołowy
Tymbalik wieprzowy | Roladki szynkowe z musem chrzanowym
Deska serów | Śledź w trzech smakach | Marynaty
Sałatka ukraińska | Sałatka caprese | Pieczywo | masło

Słodkie detale, które zostają w pamięci

– wybierz deser, który dopisze bajkowe zakończenie do każdej uczt.

☐ Owoce – 150 g/os. | +10 zł

☐ Tort – 15–30 zł / porcja (w zależności od smaku i dekoracji) minimalna liczba porcji jednego tortu: 12

Ciasta – 3 do wyboru | +15 zł

- ☐ Szarlotka
- ☐ Sernik kakaowy
- ☐ Ciasto tiramisu
- ☐ Ciasto cytrynowe
- ☐ Ciasto Góra Lodowa
- ☐ Agrestowa chmurka
- ☐ Ciasto pomarańczowe
- ☐ Ciasto z malinami i galaretką

☐ Bufet mini deserów | 2 szt. na osobę | +20 zł

Panna cotta
Tiramisu
Galaretka
Mono porcje
Mus czekoladowy
Mus truskawkowy
Deser chia z musem
Deserek z kruszonką
Deser jogurtowy z owocami





Zapraszamy
DO KONTAKTU

HOTEL STOK
UL. JAWORNIK 52A
43-460 WISŁA, POLSKA

REZERWACJA@HOTELSTOK.PL

WWW.HOTELSTOK.PL