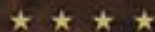




HOTEL  
KRASICKI



HISTORY & SPA



PRESTIGE  
HOTELS

# MENU CHRZCINY KOMUNIE IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE



NAJPIĘKNIEJSZE I NAJCENNIERSZE MOMENTY W ŻYCIU TO TE SPĘDZONE Z NAJBLIŻSZYMI. WYCHODZĄC NAPRZECIW PAŃSTWA OCZEKIWANIOM STWORZYLIŚMY PROPOZYCJE SPOTKAŃ RODZINNYCH, CHRZCIN I KOMUNII, KTÓRE POZWOLĄ PAŃSTWU CIESZYĆ SIĘ CHWILĄ I NIE BĘDĄ ZAPRZĄTAĆ GŁOWY PRZYGOTOWANIAM.

ODDAJEMY DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI 5 ELEGANCKICH SAL:

- RESTAURACJĘ *ALEGORIA*
- SALĘ KRASICKI
- KLUB BASZTOWA – SALA Z PIECEM
- KLUB BASZTOWA SALA Z BAREM
- SALE BANKIETOWE *DANTYSZEK, SORBOM, HOZJUSZ*

KAŻDA Z NICH ELEGANCKA I KLIMATYCZNA, DAJĄCA POCZUCIE KOMFORTU I ATMOSFERĘ INTYMNOŚCI, WSPÓŁGRAJĄCA Z KUNSZTEM KULINARNYM SZEFA KUCHNI KRZYSZTOFA MAZURKA. PRZYGOTOWANE PRZEZ NIEGO PROPOZYCJE MENU OPARTE SĄ O WYBORY I OPINIE NASZYCH GOŚCI. WYŚMIENITE DANIA GORĄCE I ZIMNE PRZEKĄSKI ZADOWOLĄ GUSTA NAJWIĘKSZYCH SMAKOSZY.



## MENU W FORMIE BUFETU 139 ZŁ/OS

### PROPOZYCJA I

KREM Z PIECZAREK  
CHŁODNIK

### BUFET DAŃ CIEPŁYCH

ROLADKI DROBIOWE Z PIECZARKAMI  
MIRUNA W SOSIE CYTRYNOWYM  
CZULENT WOŁOWY  
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
TAGIATELLE CARBONARA  
WARZYWA GOTOWANE  
ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI

### BUFET DAŃ ZIMNYCH

MIĘSA PIECZYSTE, PASZTETY, TERMINY MIĘSNE  
DORSZ W POMIDORACH  
ŚLEDŹ Z KOLENDRĄ I WINOGRONAMI  
SAŁATKA DROBIOWA  
SAŁATKA Z MAKARONEM I SZYNKĄ  
SAŁATKA WIELOWARZYWNA Z DRESSINGIEM  
CYTRUSOWYM  
SOS ŻURAWINOWY, SOSO CZOSNKOWO ZIOŁOWY  
DRESSING MIODOWO-MUSZTARDOWY  
MARYNATY

### BUFET DESERÓW

### PROPOZYCJA II

ROSÓŁ Z GĘSI  
POLEWKA WARMIŃSKA

BUFET SAŁATEK I SURÓWEK, W TYM SPECJAŁY KUCHNI  
REGIONALNEJ:

BURACZKI Z KMINKIEM I CHRZANEM  
KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM

### BUFET DAŃ ZIMNYCH

MIĘSA PIECZYSTE, PASZTETY I KIEŁBASY Z WEDZARNI  
SZEFA KUCHNI  
RYBA W OCCIE,

### BUFET DAŃ CIEPŁYCH

KACZKA BISKUPÓW WARMIŃSKICH  
CEPELINY Z MIĘSEM  
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
SCHAB Z PODGRZYBKAMI PO WARMIŃSKU  
FILET Z SUMA LUB OKONIA W ŚMIETANIE

### DODATKI

ZIEMNIAKI PIECZONE ZIOŁACH  
KASZA PĘCZAK ZE ŚMIETANĄ I BOCZKIEM  
WARZYWA GOTOWANE

### BUFET DESERÓW

## MENU SERWOWANE 4-DANIOWE 89

### ZESTAW I PRZYSTAWKA

ROLADKA Z ŁOSOSIA I SANDACZA  
Z DRESSINGIEM MIODOWO-  
MUSZTARDOWYM

### ZUPA

KREM Z PIECZAREK

### DANIE GŁÓWNE

PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE  
BARBECUE Z GORĄCĄ SAŁATKĄ  
KUKURYDZIANĄ I PIECZONYMI  
ZIEMNIAKAMI

### DESER

TARTA ZE ŚLIWKAMI

### ZESTAW IV (WEGETARIAŃSKI) PRZYSTAWKA

ROLADKI Z BAKŁAŻANĄ Z WŁOSKIM  
SEREM I BAZYLIĄ

### ZUPA

ZUPA MINISTRONE Z KOLOROWYMI  
WARZYWAMI I PŁATKAMI PARMEZANU

### DANIE GŁÓWNE

MAKARON PAPPARDELLE ZE  
SZPINAKIEM I SUSZONYMI  
POMIDORAMI

### DESER

CRUMBLE Z JABŁKAMI I GAŁKĄ  
LÓDÓW WANILIOWYCH

### ZESTAW II PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ MARYNOWANY W BIAŁYM  
WINIE Z  
KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ  
CEBULKĄ I ŻURAWINĄ

### ZUPA

TRADYCYJNY KAPUŚNIAK Z  
KAWAŁKAMI BIAŁEJ KIELBASY

### DANIE GŁÓWNE

PIECZONE PODUDZIE Z KURCZAKA,  
SMAŻONY RYŻ CURRY ORAZ DUSZONE  
WARZYWA

### DESER

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI

### ZESTAW V PRZYSTAWKA

PARFAIT Z KACZYCH WĄTRÓBEK Z  
KONFITURĄ CEBULOWĄ

### ZUPA

FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z  
GRZANKAMI SEROWYMI

### DANIE GŁÓWNE

PIECZONY FILET Z DORSZA Z  
CRUSTEM ZIOŁOWYM ORAZ  
PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I  
WARZYWAMI

### DESER

TIRAMISU Z CIASTKAMI AMARETTI

### ZESTAW III (WEGETARIAŃSKI) PRZYSTAWKA

ZIELONE SAŁATY Z MŁODYMI  
KIEŁKAMI I CYTRYNOWYM VINEGRET

### ZUPA

KREM Z MARCHWI Z MARYNOWANYM  
IMBIREM

### DANIE GŁÓWNE

TARTA POMIDOROWA ZAPIEKANA Z  
KOZIM SEREM

### DESER

MUS CYTRYNOWY Z LIKIEREM  
MIĘTOWYM

### ZESTAW VI PRZYSTAWKA

PLASTRY POMIDORA PRZEKŁADANE  
MOZZARELLĄ Z BUKIETEM SAŁAT I  
OLIWKAMI

### ZUPA

KREM Z POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ  
I OLIWĄ BAZYLIOWĄ

### DANIE GŁÓWNE

SCHAB W PANIERCE SEROWEJ Z  
WARZYWNYM RATATOUILLE I  
GOTOWANYMI ZIEMNIAKAMI

### DESER

PARFAIT TRUSKAWKOWE NA  
KOMPOCIE Z ANANASA I CHILLI



## MENU W FORMIE SERWOWANEJ I BUFETU 155 ZŁ/OS

### ZESTAW I

#### DANIA SERWOWANE

ZIELONE SAŁATY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

DELIKATNY KREM DE CHAMPIGNON

KARMAZYN W SOSIE ZE ŚWIEŻO TARTEGO CHRZANU Z PUREE  
DYNIOWO-MELONOWYM, PĘCZKIEM ZIELONEGO GROSZKU  
ZAWINIĘTEGO W ZIELONYM BOCZKU

#### BUFET ZIMNY

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ , KOMPOZYCJA TERMIN  
DROBIOWYCH, DELIKATNE MESA PIECZONE, SAŁATKA GRECKA,  
SAŁATKA MEKSYKAŃSKA, SAŁATKA ZE SZPINAKU ,SUSZONYCH  
POMIDORÓW, GONGORZOLI I PRAZONYCH PESTEK  
SŁONECZNIKA, WARZYWA SEZONOWE Z DIPAMI

#### BUFET GORĄCY

BEEF STROGONOV, SPAGHETTI A LA PUTANESCA, INDIK W  
SOSIE CHARDONNAY,

#### DODATKI

WARZYWA GOTOWANE NA PARZE, ZIEMNIAKI GRATIN

#### BUFET SŁODKI

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU, MUSY OWOCOWE I  
CZEKOLADOWE, OWOCE W CAŁOŚCI, SAŁATKA OWOCOWA

### ZESTAW II

#### DANIA SERWOWANE

CARPACCIO Z SUSZONEJ WOŁOWINY

KREMOWA ZUPA TOSKAŃSKA

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM PIEPRZOWYM ZAWINIĘTE W BOCZKU

PUREE ZIEMNIACZANE Z ZIELONYM GROSZKIEM, AKSAMITNE BURACZKI  
PRAŻONE NA MIODZIE Z MASŁEM

#### BUFET ZIMNY

DELIKATNE MIĘSA PIECZYSTE, TERINA Z KACZKI , CARPACCIO Z RYB  
MORSKICH , GILLETTE Z DZICZYZNY W SZYNCE PARMEŃSKIEJ,

#### DODATKI

SAŁATKA EUROPEJSKA Z DIPEM MIODOWO-CYTRUSOWYM ; SAŁATKA Z  
GRILLOWANYCH WARZYW Z SOSEM PESTO, SAŁATKA Z GRILLOWANYCH  
POLĘDWICZEK DROBIOWYCH; WARZYWA SEZONOWE Z DIPAMI

#### BUFET GORĄCY

MIĘTUS Z AROMATYCZNYM SOSEM KAPAROWYM I WARZYWAMI  
KORZENNYMI, PIECZEŃ WOŁOWA W CIEMNYM SOSIE IMBIROWO PIWNYM,  
SCHAB W SOSIE TYMIANKOWYM POLĘDWICZKI DROBIOWE Z SZAMPAŃSKIM  
SOSEM ROKPOL WARZYWA GOTOWANE NA PARZE, KOPYTKA Z KOLENDRĄ  
LUB KOPERKIEM

#### BUFET SŁODKI

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU, MUSY OWOCOWE I CZEKOLADOWE, OWOCE W  
CAŁOŚCI, SAŁATKA OWOCOWA

## INFORMACJE DODATKOWE

### PAKIET NAPOJÓW

WODA MIN NIEGAZ, SOKI OWOCOWE 18 ZŁ/OS

KAWA, HERBATA, WODA 20ZŁ/OS

KAWA, HERBATA, WODA, SOK OWOCOWE 24ZŁ/OS

KAWA, HERBATA, WODA, SOKI OWOCOWE NAPOJE GAZOWANE 32 ZŁ/OS

WYTRAWNE WINO BIAŁE I CZERWONE SYGNOWANE INICJAŁAMI XBW – KSIĘCIA BISKUPA WARMIŃSKIEGO 69 ZŁ/BUT

W NASZEJ OFERCIE PROPONUJEMY PAŃSTWU TORTY OKOLICZNOŚCIOWE Z DEDYKACJĄ :

WIŚNIOWY Z BITĄ SMIEGANĄ 110 ZŁ/KG

CZEKOLADOWY 150 ZŁ/KG

(1KG TO OK. 9-10 PORCJI)

ZADATEK NA REZERWACJĘ UROCZYSTOŚCI – 500 ZŁ

DZIECI DO LAT 3 GRATIS

DZIECI 4 -8 LAT PŁATNE 50%

MENU W FORMIE BUFETU DOSTĘPNE DLA GRUP OD 15OS DOROSŁYCH

DEKORACJE FLORYSTYCZNE PONADSTANDARDOWE – DODATKOWO PŁATNE

SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ – 500 ZŁ

KONTAKT I REZERWACJA  
RESTAURACJA HOTELU KRASICKI  
89 537 17 30  
RESTAURACJA@HOTELKRASICKI.PL