



ANDRZEJKI

Serdecznie zapraszamy do udziału w imprezie tanecznej,
która odbędzie się w dniu 28 listopada 2020r. o godz. 20:00
w naszej Sali Bankietowej.

Przygotowaliśmy dla Państwa wyśmienite menu,
zapewniamy wspaniałą atmosferę.

Wieczór umili DJ.

Cena regularna: 189 zł / osoba
obejmuje bogate menu w formie bufetu oraz napoje soft.

*

Cena promocyjna 169 zł / osoba
przy rezerwacji i wpłacie do 15.10.2020r.

W przypadku zmiany przepisów dotyczących obostrzeń sanitarnych Hotel
zastrzega możliwość odwołania imprezy.

MENU WIECZORU

SALAŃKI I PRZEKĄSKI PODANE NA BUFECIE

Carpaccio z polędwicy wołowej doprawione płatkami parmezanu,
listkami pikantnej rukoli i tokańską oliwą, udekorowane kaparem jabłkowym

*

Tatar ze świeżo mielonego fileta wołowego, doprawiony czarnym pieprzem i modeńską oliwą,
podany z siekaną czerwoną cebulką, marynatami i żółtkiem

*

Asortyment serów podany z orzechami i winogronem

*

Salatka nicejska z tuńczykiem, jajem i karczochami
doprawiona sosem vinaigrette

*

Salatka Cesar

Rzymska sałata z warzywami, chrupiącym bekonem, tuńczykiem
i grillowanym kurczakiem, doprawiona sosem z sardeli

*

Asortyment wędlin i pasztetów z chrzanem,
marynowanymi grzybkami
i korniszonami

*

Salatka ze świeżym szpinakiem, roszponką, mini mozzarellą
i prażonym słonecznikiem doprawiona dresingiem bazyliowym
podana z szynką parmeńską oraz paluszkami grissini

*

Schab w galarecie z musem chrzanowym i szczypiorkiem

*

Chrupiące sałaty ze smażonymi ziemniaczkami
i wędzonym łososiem, doprawione delikatnym
dressingiem czosnkowo – limonowym

*

Mini tatar z łososa

*

Śledzie w śmietanie z żurawiną i nutą ogrodowego kopru

*

Pieczyno i masło

DANIA GORĄCE PODANE NA BUFECIE

Gulasz warzywny z ciecierzycą

*

Policzki wołowe w sosie pieprzowym

*

Lekko pikantny kurczak w sosie buffalo z selerem naciowym i karotką

*

Sandacz w sosie koperkowo - cytrynowym

*

Ryż pilaf

*

Opiekane ziemniaki, doprawione aromatem podwędzanego czosnku
i ogrodowego kopru

*

Warzywa podane w maślanej emulsji

DESERY PODANE NA BUFECIE

Domowy sernik z bakaliami i aromatem skórki pomarańczowej

*

Mini beza Pavlova

*

Krojone owoce

*

Włoskie Tiramisu podane w formie espresso

*

Mini Crème Brûlée

*

Mus waniliowo - morelowy



NAPOJE

Soki owocowe

(pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, porzeczkowy)

*

Napoje gazowane

(Pepsi, Mirinda, 7 Up, Schweppes Tonic)

*

Woda gazowana i niegazowana

*

Kawa z ekspresu ciśnieniowego

*

Asortyment herbat Irving

Alkohole zamawiane i rozliczane indywidualnie u kelnerów.

Rezerwacje przyjmuje recepcja hotelu

recepcja@hoteltumski.pl

Tel. 24 262 90 60