

Restauracja “Orzech i Miód”

Oferta organizacji przyjęcia okolicznościowego

LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA



LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Propozycja I-
Cena: 159,00 zł./os
(obiad + deser)

ZUPA
do wyboru 1 rodzaj:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem z białych warzyw z chrustem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1,5k./os.)
do wyboru 3-4 rodzaje:

- Rolada śląska wołowa
- Udko z kaczki konfitowane
- Polędwiczka wp w sosie grzybowym
- Devolay
- Schab nadziewany szpinakiem i fetą
- Schab ze śliwką
- Schab panierowany tradycyjnie
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą

DODATKI

- Kluski śląskie jasne i ciemne,
- Ziemniaki gotowane
- Sos pieczeniowy

SURÓWKI
do wyboru 3 rodzaje:

- Kapusta czerwona duszona
- Buraczki duszone
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z buraków z cebulką
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z orzechami
- Bukiet warzyw gotowanych

DESER
do wyboru 1 rodzaj:

- Tiramisu klasyczne
- Panna cotta z białą czekoladą i jeżynami
- Creme brullee
- Pucharek lodowy (dwie gałki) z owocami i kremem mascarpone

(Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń w cenie przyjęcia)



LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Propozycja II-
Cena: 225,00 zł./os
(bez gorącej kolacji)

ZUPA
do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem z białych warzyw z chrustem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1,5k./os.)
do wyboru 3-4 rodzaje:

- Rolada śląska wołowa
- Udko z kaczki konfitowane
- Polędwiczka wp w sosie grzybowym
- Devolay
- Schab nadziewany szpinakiem i fetą
- Schab ze śliwką
- Schab panierowany tradycyjnie
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą

DODATKI

- Kluski śląskie jasne i ciemne,
- Ziemniaki gotowane
- Sos pieczeniowy

SURÓWKI
do wyboru 3 rodzaje:

- Kapusta czerwona duszona
- Buraczki duszone
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z buraków z cebulką
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z orzechami
- Bukiet warzyw gotowanych

SŁODKIE PATERY
Ciasto bankietowe
lub kołacz śląski – 1.5 kaw./os

(Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń w cenie przyjęcia)



LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Propozycja II-
Cena: 225,00 zł./os
(bez gorącej kolacji)

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek serów mieszanych
z orzechamii winogronem
- Półmisek mięs pieczystych
- Tatar
- Pasztet własnego wypieku
z konfiturą z czerwonej cebuli
- Koreczki śledziowe z suszonymi
pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Mini tortille z kurczakiem/
- Mini tortille z łososiem i warzywami
- Masło
- Pieczywo mieszane

SAŁATKI

do wyboru 2 rodzaje:

- Sałatka jarzynowa klasyczna,
- Selekcja sałat z kurczakiem,
grzankami i sosem vinegrette
- Sałatka brokułowa z migdałami prażonymi,
fetą i sosem czosnkowym
- Sałatka grecka
- Sałatka z rucolą, kozim serem
i burakiem z dressingiem miod.-muszt.
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z kaszą bulgur, fetą i warzywami



LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Propozycja III-
Cena: 245,00 zł./os
(z kolacją)

ZUPA
do wyboru 1 rodzaj:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem z białych warzyw z chrustem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1,5k./os.)
do wyboru 4 - 5 rodzajów:

- Rolada śląska wołowa
- Udko z kaczki konfitowane
- Polędwiczka wp w sosie grzybowym
- Devolay
- Schab nadziewany szpinakiem i fetą
- Schab ze śliwką
- Schab panierowany tradycyjnie
- Roladka drobiowa z susz pomidorami i mozzarellą

DODATKI

- Kluski śląskie jasne i ciemne,
- Ziemniaki gotowane
- Sos pieczeniowy

SURÓWKI
do wyboru 3 rodzaje:

- Kapusta czerwona duszona
- Buraczki duszone
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z buraków z cebulką
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z orzechami
- Bukiet warzyw gotowanych

SŁODKIE PATERY
Ciasto bankietowe
lub kołacz śląski – 1,5 kaw./os

(Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń w cenie przyjęcia)



LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Propozycja III-
Cena: 245,00 zł./os
(z kolacją)

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek serów mieszanych z orzechamii winogronem
- Półmisek mięs pieczystych
- Tatar
- Pasztet własnego wypieku z konfiturą z czerwonej cebuli
- Koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Mini tortille z kurczakiem i serem cheddar
- Mini tortille z łososiem i warzywami
- Masło
- Pieczywo mieszane

KOLACJA GORĄCA
do wyboru 1 rodzaj:

- Bogracz z kluseczkami
- Krokiet mięsny z barszczem czerwonym
- Strogonow z pieczywem

SAŁATKI
do wyboru 2 rodzaje:

- Sałatka jarzynowa klasyczna,
- Selekcja sałat z kurczakiem, grzankami i sosem vinegrette
- Sałatka brokułowa z migdałami prażonymi, fetą i sosem czosnkowym
- Sałatka grecka
- Sałatka z rucolą, kozim serem i burakiem z dressingiem miodowo-musztardowym
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z kaszą bulgur, fetą i warzywami



LASKOWO
HOTEL
RESTAURACJA
SPA

DODATKOWO
PŁATNE - na życzenie

APERITIF

Frizzante – 12 zł./os

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe z parmezanem, kaparami i rukolą – 35,00 zł./os

Burak pieczony w miodzie, maśle i pieprzu podany z pieczonymi orzechami włoskimi, rodzynkami i oliwą – 28,00 zł./os

Gravlax z łososia na grzance z majonezem pietruszkowym –35,00 zł.

OWOCE SEZONOWE I KRUCHE CIASTECZKA

20,00 zł./os

TORT wg indywidualnego zamówienia

SŁODKI BUFET –35,00 zł/os.

NAPOJE WG ZUŻYCIA:

- napój gazowany 250ml – 9,00 zł./szt
- woda z cytryną w karafce – 10,00 zł./szt
- soki owocowe w karafce – 15,00 zł./szt
- wino bankietowe białe 0,75l – 85,00 zł./szt
- wino bankietowe czerwone 0,75l – 85,00 zł./szt
- piwo 0,5l – 15,00 zł./szt



DODATKOWE INFORMACJE

Ø Proszę o podanie ostatecznej ilości gości
do 5 dni przed datą imprezy.
Po tym czasie nie będzie możliwości zmiany.

Ø Piwo, wino dostarcza Restauracja,
pozostałe alkohole do uzgodnienia.

Ø Dzieci do lat 3 – gratis,
od 4-8lat – 50% stawki, powyżej 8 lat – 100%.

Kontakt telefoniczny:
Menager Hotelu i Restauracji
Izabela Grzybek
tel. 535 001 266
email: gastronomia@laskowo.pl

HOTEL*** SPA LASKOWO
UL. RACIBORSKA 62
47 - 430 JANKOWICE
TEL. 600 391 900