



# PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

oferta menu na uroczysty obiad

# BASIC



## ZUPA

do wyboru 1 zupa dla wszystkich osób

rosół wołowo-drobiowy z kluseczkami  
/  
krem paprykowy z krewetką i kolendrą

## DANIA GŁÓWNE

do wyboru 1 danie mięsne i 1 danie rybne dla wszystkich osób

połędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych  
/  
filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami  
i  
sandacz w sosie ogórkowym  
/  
dorsz w emulsji koperkowej

## DODATKI CIEPŁE

podajemy wszystkie poniższe dodatki i sałatki

kasza gryczana z karmelizowaną cebulką i ziołami  
puree ziemniaczane z chrzanem  
fasolka szparagowa z oliwą pietruszkową  
buraczki duszone w miodzie

## SAŁATKA

mieszanka sałat z sosem winegret

## DESER

do wyboru 1 deser dla wszystkich osób

mus z ciemnej czekolady z wiśniami  
/  
sernik z mango, musem z marakui i owocami  
/  
pucharek lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

**CENA: 180 PLN/ osoba dorosła**

# GOLDEN

## ZUPA

do wyboru 1 zupa dla wszystkich osób

dwukolorowy krem ze szparagów z siankiem z pora  
/  
koperkowa z klopsikiem wołowym

## DANIA GŁÓWNE

do wyboru 1 danie mięsne i 1 danie rybne dla wszystkich osób

noga kaczki pieczona w sosie żurawinowym  
/  
bitki schabowe z szynką szwarcwaldzką i sosem z rukolą  
i  
łosoś marynowany w sosie sojowym na warzywnym julienne  
/  
pieczona dorada z masłem pietruszkowym

## DODATKI CIEPŁE

podajemy wszystkie poniższe dodatki i sałatki

puree z pietruszki aromatyzowane palonym masłem  
młode ziemniaki z koperkiem  
zasmażana kapusta czerwona z żurawiną, rodzynekami, octem balsamicznym i miodem  
młoda marchew duszona w maśle

## SAŁATKA

mieszanka sałat z sosem winegret

## DESER

do wyboru 1 deser dla wszystkich osób

mus z ciemnej czekolady z wiśniami  
/  
sernik z mango, musem z marakui i owocami  
/  
pucharek lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

**CENA: 210 PLN/ osoba dorosła**



# KIDS MENU do 12 lat

## ZUPA

do wyboru 1 zupa dla wszystkich dzieci

rosół z domowymi kluseczkami

/

pomidorowa z ryżem

## DANIE GŁÓWNE

do wyboru 1 danie główne dla wszystkich dzieci

panierowane polędwiczki z kurczaka, frytkami i surówką z marchewki

/

klopsiki wołowe w sosie pomidorowym i makaronem muszelki

/

mini burger z kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, sałatą,  
majonezem i prażoną cebulką, z frytkami

## DESER

do wyboru 1 deser dla wszystkich gości

naleśniki z serem, polewą malinową i bitą śmietaną

/

pucharek lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

**CENA: 75 PLN/ dziecko**





# NAPOJE

PAKIET 1	PAKIET 2	PAKIET 3
kawa z ekspresu wybór herbat woda mineralna soki (jabłko i pomarańcza)	kawa z ekspresu wybór herbat woda mineralna soki (jabłko i pomarańcza) Coca Cola, Fanta, Sprite (butelki 0,5l)	kawa z ekspresu wybór herbat woda mineralna soki (jabłko i pomarańcza) Coca Cola, Fanta, Sprite (szkło 250ml)
<b>CENA</b> 10 PLN/ osoba dorosła 5 PLN/ dziecko do 12 r.ż.	<b>CENA</b> 16 PLN/ osoba dorosła 8 PLN/ dziecko do 12 r.ż.	<b>CENA</b> 19 PLN/ osoba dorosła 9,50 PLN/ dziecko do 12 r.ż.

## INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- czas trwania obiadu ok. 3h
- możliwe dokupienie kolacji w formie bufetu w godz. 17:00-21:00  
cena: 90 PLN/ osoba dorosła, 45 PLN/ dziecko do 12 r.ż.
- wymagana zaliczka na poczet rezerwacji sali w kwocie 700 PLN
- dekoracja po stronie hotelu: białe obrusy, nakrycie stołów, serwetki białe
- tort po stronie organizatora (dostarczenie tortu w dniu przyjęcia)
- hotel zastrzega sobie prawo do podniesienia cen menu o 15%
- limity ilości osób w salach i rodzaj ustawienia:

PATIO	SALA 1	SALA 2
do 26 osób wspólny stół	do 18 osób wspólny stół	do 18 osób wspólny stół
od 26 do 40 osób stół w kształcie litery E	od 18 do 30 osób ustawienie w literę U	od 18 do 30 osób ustawienie w literę U