

Oferta specjalna Przyjęcie okolicznościowe

styczeń-marzec 2025



TRYLOGIA
HOTEL

Propozycja 1

190 zł/os. (do 5 h)

ZUPY /dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Krem z dyni
- Krem pomidorowy

II DANIE GORĄCE /jedno do wyboru

- Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną
- Filet z kurczaka z sosem śmietanowym z ziemniakami opiekаныmi i bukiet surówek
- Bioderka z kurczaka, zawijane w bekon, podane z sosem tymiankowym, kopytkami i warzywami na parze
- Stek wieprzowy z karmelizowaną cebulką, podany z buraczkami zasmażanymi i puree ziemniaczanymi

PRZEKĄSKI ZIMNE /uzupełniane przez 3 h

- Półmisek wędlin tradycyjnych
- Pasztet w cieście francuskim z żurawiną
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowany w świeżych ziołach i chilli
- Łosoś z kremowym serkiem na placuszkach z cukinii
- Sałatka cesarska
- Warzywa świeże i konserwowe
- Sos tatarski, chrzan i ćwikła, masło
- Pieczywo mieszane

DESER

- Bufet z zestawem ciast | 2 kawałki/os.

NAPOJE /bez limitu

- Kawa i herbata (na bufecie) + ekspres do kawy
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, lemoniada cytrusowa
- Woda gazowana, niegazowana

Opcjonalnie pakiet można rozszerzyć o:

- Napoje gazowane | + 5 zł/osoba
- Uzupełnianie ciast | + 5 zł/osoba

Serwis kelnerski wliczony w cenę obu Propozycji.

Propozycja 2

220 zł/os. (do 7 h)

ZUPY /dwie do wyboru

- Rosół staropolski z pierożkami mięsnymi
- Flaki tradycyjne
- Krem z pieczonego ziemniaka z bekonowym chrustem
- Krem z pieczonych warzyw
- Zupa grzybowa

II DANIE GORĄCE /jedno do wyboru

- Kaczka luzowana, marynowana w pomarańczach i szarej renecie, podana z sosem żurawinowym, kopytkami i buraczkami zasmażanymi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie w bekonie z sosem borowikowym, podana z kluskami śląskimi i bukietem surówek
- Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, podany z aksamitnym sosem śmietanowym z ziemniakami opiekаныmi i warzywami z wody
- Karkówka w sosie myśliwskim z kopytkami i sałatką z ogórka kiszzonego

PRZYSTAWKA GORĄCA /jedna do wyboru

- Zupa gulaszowa po zbójnicku
- Potrawka tajska
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z farszem mięsnym

PRZYSTAWKI ZIMNE /uzupełniane przez 4 h

- Półmisek wędlin i serów
- Schab po warszawsku
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowany w świeżych ziołach i chilli
- Łosoś z kremowym serkiem na placuszkach z cukinii
- Aromatyczny kurczak w sezamie z sosem salsa
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych z sosem czosnkowym
- Pikantna sałatka arabska
- Warzywa świeże i konserwowe
- Sos tatarski, chrzan i ćwikła
- Masła smakowe
- Pieczywo mieszane

DESER

- Bufet z zestawem ciast | uzupełniany przez 4 h

NAPOJE /bez limitu

- Kawa i herbata (na bufecie) + ekspres do kawy
- Napoje gazowane, soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, lemoniada, woda gaz. i niegazowana