



Oferta chrzcin 149 PLN / os.

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Chłodnik ogórkowo-miętowy z gotowanym kurczakiem na parze
Krem szparagowy z grzankami
Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą

Danie główne

(jedna propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z sosem żubrówkom z kaszotto oraz mixem sałat z vinegrette
Tradycyjna rolada wieprzowa faszerowana pieczarkami podana na purée ziemniaczanym z fasolką szparagową w boczku
Kieszka z piersi z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem podana z ziemniakami z wody, bukiet warzyw i masłem ziołowym

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Panna cotta z sosem wiśniowym
Tarta z owocami sezonowymi podana z lodami cytrynowymi
Lody z gorącymi owocami i bitą śmietaną

Bufet zimny

Tradycyjne mięsa pieczone, roladki, pieczone pasztety
Tymbaliki drobiowe
Duet śledziowy : w oliwie z cebulą / po węgiersku z papryką
Mini tarty z musem z łososia
Sałata z kurczakiem grillowanym, warzywami,
sosem winegret musztardowo- miodowym
Feta na sałatach z oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem oraz cebulą czerwoną
Wybór nowalijkowych warzyw
Sosy (żurawinowy, chrzanowy, czosnkowo - ziołowy)
Masło smakowe, pieczywo
Ciasta z hotelowej cukierni

I Ciepła kolacja serwowana

(jedna propozycja do wyboru)

Potrąwka z indyka z pomidorami i kaparami
Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem na tradycyjnym zakwasie
Wieprzowina curry z warzywami

Napoje

(sok, woda)
Bufet kawowo-herbaciany



Oferta chrzcin

199 PLN / os.

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Consomme wołowe z warzywnym julienne
Krem szparagowy z grzankami
Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą

Danie główne

(jedna propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w szynce Szwarzwaldzkiej podana z zapiekanką gratin oraz szparagami, sos ogórkowy

Policzki wieprzowe podane z purée ziemniaczano selerowym oraz brukselką

Indyk glazurowany miodem i rozmarynem podany kluskami szpinakowymi oraz kalafiorem w tempurze

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Panna cotta z sosem wiśniowym
Tarta z owocami sezonowymi podana z lodami cytrynowymi
Lody z gorącymi owocami i bitą śmietaną

Bufet zimny

Tradycyjne mięsa pieczone, roladki, pieczone pasztety
Tymbaliki drobiowe

Duet śledziowy : w oliwie z cebulą / po węgiersku z papryką
Mini tarty z musem z łososia

Salata z kurczakiem grillowanym, warzywami, sosem winegret musztardowo - miodowym
Feta na salatach z oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem oraz cebulą czerwoną
Pikle: pieczarki marynowane, cebulki perłowe marynowane, patisony, korniszonki, papryka,
czosnek w ziołach

Sosy (żurawinowy, chrzanowy, czosnkowo - ziołowy)
Bufet słodki : musy, shoty, ciasta z hotelowej cukierni
Masło smakowe, pieczywo

I Ciepła kolacja serwowana

(jedna propozycja do wyboru)

Pieczony dorsz z cieciorą, warzywami i polentą
Pieczeń wieprzowa ze schabu z sosem kurkowo - śmietanowym,
kluskami ziemniaczanymi oraz brokułami
Saltimbocca podana na borowikach w śmietanie z risotto ziołowym z i kalafiorem romanesco

II Ciepła kolacja serwowana

(jedna propozycja do wyboru)

Potrąka z indyka z pomidorami i kaparami
Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem na tradycyjnym zakwasie
Wieprzowina curry z warzywami

Napoje

(sok, woda)

Bufet kawowo-herbaciany