



## MENU

obiad z deserem i przystawkami do 4 godzin

Cena jest zależna od terminu, wybranego menu i ilości osób.

Imię i nazwisko Zamawiającego \_\_\_\_\_

e-mail i nr telefonu \_\_\_\_\_

Data przyjęcia \_\_\_\_\_

Godzina rozpoczęcia przyjęcia \_\_\_\_\_

Ilość osób dorosłych \_\_\_\_\_

Dzieci w wieku (4-12 lat) 50% ceny \_\_\_\_\_

Dzieci do lat 3: gratis bez obiadu / lub obiad w cenie 40 zł

### Zupa:

- Rosół z makaronem & rosół z kołdunami
- Rosół z makaronem & flaki
- Rosół z makaronem & zupa krem z pomidorów i papryki z serem feta
- Rosół z makaronem & zupa krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami dyni

### II danie:

- Filet z indyka w sosie porzeczkowym z jabłkiem
- Filet z indyka z sosem z leśnych grzybów
- Roladka z fileta drobiowego ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami w sosie pieczeniowym
- Schab saute podany z fasolką szparagową, boczkiem i pieczarkami
- Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem z leśnych grzybów

### Dodatki do II dania:

- ziemniaki z wody i zestaw 2 surówek
- ziemniaki opiekane i zestaw 2 surówek

### Danie dla dzieci:

- Rosół z makaronem
- Bitka drobiowa z ziemniakami i surówką z marchewki

### Deser:

- Tiramisu w pucharkach
- Mus z truskawek z gałką lodów waniliowych
- Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych (na rezerwacjach do 20 os.)

**Przystawki (wybierz max. 8):**

- Półmiski mięs pieczonych oraz pasztet domowy w asyście ćwikły i chrzanu (schab, karczek, boczek)
  - Włoskie deski antipasti (szynka parmeńska, salami, ser parmeński, oliwki, pomidory koktajlowe, rukola, orzechy włoskie)
  - Galantyna drobiowa ze śliwką w occie
  - Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową powlekany galaretą
  - Tymbaliki drobiowe (mini galarety)
  - Tymbaliki wieprzowe (mini galarety)
  - Jajka faszerowane (pieczarka, szczypiorek)
  - Śledź w oleju z cebulką / w śmietanie (50/ 50%)
  - Ryba po grecku
  - Łosoś na serku z prażonymi pestkami słonecznika
  - Roladki szpinakowo-naleśnikowe z łososiem
  - Mini tortille z serkiem, wędliną i sałatą
  - Sałatka gyros warstwowa
  - Sałatka z ananase, szynką i ryżem
  - Pomidor z mozzarellą, bazylią i pesto
  - Sałatka ze szpinakiem, granatem, pomidorem koktajlowym, chipsem boczkowym i dippem czosnkowym
  - Carpaccio z buraka na rukoli z serem feta, kaparami i sosem balsamico
  - Sałatka jarzynowa
  - Sałatka z brokułem, żurawiną chipsem boczkowym w sosie czosnkowym
  - Zapiekane śliwki w boczku
  - Sałatka grecka
- + Pieczywo (jasne i ciemne)

**Cena jest zależna od terminu, wybranego menu i ilości osób. Cena obejmuje:**

- zupa, II danie, deser, 8 przystawek
- sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda z cytryną i miętą (bez ograniczeń)
- kawa, herbata (bez ograniczeń)
- owoce sezonowe
- dekoracja (obrus, serwety, kwiaty, świece)

**Dodatkowe usługi:**

- starter + 10 zł /os (1. Mini placek ziemniaczany z burakowym humus, łososiem, czarnym kawiozem i koperkiem; 2. Różyczka z łososiem na twarogu i pieczywie razowym; 3. Krewetka tygrysia na tatarze z guacamole )
- tatar wołowy 25 zł /os
- ciasto (sernik, szarlotka, kremowe) 10 zł /os (12 dag /os)
- napoje 10 zł /os (fanta, coca-cola, sprite, woda gaz.- bez ograniczeń podczas trwania rezerwacji)
- tort 90 zł /kg (rekomendowane 1 kg/ 10 osób) W ofercie: 1. Tort biszkoptowy z malinami i bitą śmietaną; 2. Tort biszkoptowy z wiśniami i bitą śmietaną; 3. Tort bezowy (krążki bezowe, krem kawowy)
- alkohol (ceny detaliczne)
- czas trwania do 4 godzin (maks. do 24:00), każda dodatkowa godzina płatna 400 zł w tym kawa, herbata, soki, obsługa kelnerska

**Zasady rezerwacji:**

- możliwość dostarczenia własnego alkoholu za opłatą korkowe 5 zł /os
- możliwość dostarczenia własnego ciasta za dodatkową opłatą 5 zł /os
- możliwość dostarczenia własnego tortu za dodatkową opłatą 3 zł /os
- warunkiem potwierdzonej rezerwacji jest wpłata bezzwrotnej zaliczki w kwocie 500 zł przy imprezie do 25 osób lub 1000 zł powyżej 25 osób gotówką w recepcji hotelu lub przelewem na konto bankowe:

Santander Bank Polska

Numer konta dla przelewów w złotych: 82 1090 2688 0000 0001 1618 8066