

**Uroczysta kolacja
propozycja menu**

Propozycja I – 125,00 zł/os.

Zupa

Zupa krem pomidorowy z parmezanem

Danie główne

Roladki schabowe z podgrzybkami

Kluski śląskie

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Deser

Strudel na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną*

Zimna płyta

Półmisek wędlin (3 rodzaje wędlin)

Półmisek serów żółtych

Sałatka sezonowa

Krakersy z pastą ziołową, jajeczną i z łososia

Pasztet wyrób własny

Pieczewo mieszane

Masło

Napoje

Woda z lodem i cytryną 0,5l/osoba

Soki owocowe 0,5 l/osoba

Kawa /herbata, mleko, cukier, cytryna - w formie bufetu bez ograniczeń

* Powyżej 40 osób organizator zastrzega zmianę

Propozycja II – 165,00 zł/os.

Zupa

Krem z białych warzyw podany z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kielbasą, ogórkiem i cebulą 100%

Schab po zbójnicku, zapiekany z kapustą zasmażaną i śmietaną 50%

Panierowana pierś z kurczaka z serem pleśniowym i czarnymi oliwkami 50%

Kluski śląskie 100%

Ziemniaki opiekane 50%

Frytki 50%

Sałatka z czerwonej kapusty 100%
Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy 50%
Surówka z kapusty pekińskiej 50%

Deser

Lody waniliowe z sezonowymi owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta

Półmisek wędlin (3 rodzaje wędlin, salceson i salami)
Półmisek serów żółtych
Sałatka sezonowa
Sałatka z kurczakiem i ananase
Śledź w śmietanie
Galantyna z kurczaka
Babeczki z wytrawną pastą (łososiowa, serowa, ziołowa, z naturalnym twarogiem)
Paszty w trzech smakach
Pikle i ogórki kiszane
Smalec domowy
Masło
Pieczywo

Kolacja gorąca

Bogracz z kluseczkami

Napoje

Woda z lodem i cytryną 0,5l/osoba
Soki owocowe 0,5 l/osoba
Kawa /herbata, mleko, cukier, cytryna - w formie bufetu bez ograniczeń

Propozycja III – 185,00 zł

Przystawka

Pasztet pieczony podany z sosem żurawinowym i tymiankową grzanką

Zupa

Krem z brokułów, podany z prażonymi migdałami

Danie gorące

Pikantny schab przekładany boczkiem i mozzarellą 100%
Pierś z indyka zapiekana z soczystą gruszką i serem pleśniowym 50%
Łosoś z grilla z masłem ziołowo-cytrynowym 50%

Pieczone ziemniaki 100%
Ziemniaki z wody z masłem 50%
Frytki 50%

Warzywa z patelni 100%
Surówka a marchewki z kawałkami pomarańczy 50%
Surówka Coleslaw 50%

Deser

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Zimna płyta

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (3 rodzaje wędlin, salceson, salami i kabanosy, pieczony schab i karczek z morelą i śliwką)

Półmisek serów żółtych i pleśniowych

w akompaniamencie orzechów i winogron

Sałatka luksusowa z sałaty lodowej, z melonem, truskawkami, szynką parmeńską i orzeszkami

Sałatka z pieczonych buraków, podana z wędzonym twarogiem i prażonym słonecznikiem

Śledź w śmietanie z czerwonym pieprzem

Galantyna z kurczaka

Galantyna z warzyw

Roladki paprykowe z serkiem i szpinakowe z nadzieniem łososiowo-serowym

Smalec z cebulką i jabłkiem

Pikle i ogórki kiszone

Masło

Pieczycwo

Kolacja gorąca

Barszcz czerwony z krokiem

Napoje

Woda z lodem i cytryną 0,5l/osoba

Soki owocowe 0,5 l/osoba

Kawa /herbata, mleko, cytryna, cukier - w formie bufetu bez ograniczeń

Ceny obowiązują przy minimalnej liczbie 30 osób.

Hotel zastrzega prawo do zmiany cen do 25% w roku 2020 / 2021.