



Świąteczne

— MENU I 150 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia,
pomidory, grzanka

ZUPA

Barszcz z pierożkami

DANIE GŁÓWNE

Dorsz panierowany,
ziemniaki z koprem,
zasmażana kapusta

DESER

Sernik
z białą czekoladą

NAPOJE

Kompot z suszu
Soki owocowe
Kawa, herbata



Świąteczne

— MENU II 180 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA

Krewetki panierowane, sos mango

ZUPA

Grzybowa z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Pierś kurczaka faszerowana grzybami,
puree, buraczki

BUFET ZIMNY

Terrina z pstrągą, orzechy
Tradycyjny śledź z cebulką
Mięsa i kielbasy wędzone
Pasztet z kaczki, żurawina
Tartaletki z wędzonym łososiem
Klasyczna sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem

DANIE NA PÓŁMISKU

Pierogi z kapustą i grzybami,
okraszone cebulką

DESER

Ciasta świąteczne

NAPOJE

Kompot z suszu | Soki owocowe
| Kawa | Herbata



Świąteczne

— MENU III 200 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA

Mus z wędzonego pstrąga,
pikantny majonez

ZUPA

Krem borowikowy, słodka śmietana

DANIE GŁÓWNE

Sandacz w sosie kurkowym, grandine,
fasolka szparagowa

BUFET ZIMNY

Śledź skandynawski

Terrina z lososiem

Mięsa i kielbasy wędzone

Klasyczna sałatka jarzynowa

Ryba po grecku

Vol- au- venty z pastą z tuńczyka

Mix kremowych pasztetów

DANIE NA PÓLMISKU

Karp z pieczarkami

na kapuście zasmażanej

Pierogi z kapustą i grzybami

DESER

Ciasta świąteczne

NAPOJE

Kompot z suszu | Soki owocowe

| Kawa | Herbata



Informacje

Czas trwania przyjęcia
przy wyborze:

- I menu to 4h
- II menu to 6h
- III menu to 7h.

Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna
dodatkowo 500 zł.

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata
zadatku w wysokości 500 zł.

Menu trzeba ustalić na 10 dni przed
przyjęciem, a ostateczną ilość Gości
podać 7 dni przed.

Alkohol można mieć własny lub kupić
u nas w atrakcyjnych cenach.

Jedzenie pozostałe po przyjęciu jest
bezpłatnie pakowane przez obsługę.

Koszt opakowań jednorazowych to 2,5 zł.

W ofercie mamy dania wegańskie,
wegetariańskie i bezglutenowe.

Za zniszczenia dokonane na terenie
hotelu przez Gości odpowiada
zamawiający.