



UROCZYSTA KOLACJA

Propozycja I – 165,00 zł/os.

Zupa

Zupa krem pomidorowy z parmezanem

Danie główne

Tradycyjna rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kiełbasą, ogórkiem i cebulą

Kluski śląskie

Sałátka z czerwonej kapusty

Deser

Strudel na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

Zimna płyta

Półmisek wędlin (3 rodzaje wędlin)

Półmisek serów żółtych

Sałátka sezonowa

Krakersy z pastą ziołową, jajeczną i z łososia

Pasztet wyrób własny

Pieczyno 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

Propozycja II – 215,00 zł/os.

Zupa

Krem z białych warzyw podany z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kiełbasą, ogórkiem i cebulą 80%

Schab po zbójnicku, zapiekany z kapustą zasmażaną i śmietaną 60%

Panierowana pierś z kurczaka z serem pleśniowym i czarnymi oliwkami 60%

Ceny obowiązują przy minimalnej liczbie 10 osób.

Hotel zastrzega prawo do zmiany cen do 25% w roku 2023 / 2024

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 ananasem
Paszty w trzech smakach
Pikle i ogórki kiszzone 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 – 265,00 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 80%
Pierś z indyka zapiekana z soczystą gruszką i serem pleśniowym 60%
Łosoś z grilla z masłem ziołowo-cytrynowym 60%

Pieczone ziemniaki 100%
Ziemniaki z wody z masełkiem 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

Pieczyno

Kolacja gorąca

Barszcz czerwony z krokietem

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