

Menu ** PREMIUM **

Dania gorące

Danie I.

Zupa do wyboru:

- *Wiejski rosół z drobiu podawany z makaronem i świeżą natką pietruszki*
- *Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym, krem brokułowy z kluseczkami*
- *Francuski krem cebulowy gotowany na białym winie podany z grzankami*

Danie II.

Zestaw mięs do drugiego dania serwowany na półmisku (3 mięsa na osobę; do wyboru 4-7 rodzajów mięs):

- *Kotlet schabowy tradycyjny*
- *Kolet wieprzowy zapiekany z serem i pieczarkami*
- *Rumsztyk z karczku z pomadą cebulową*
- *Soczysty filet drobiowy nadziewany warzywami*
- *Kotlet de volaille*
- *Filet z kurczaka ze śliwką zawijaną boczkiem*
- *Pierś z kurczaka zapiekana z ananasem i żurawiną*
- *Panierowany filet drobiowy*
- *Faszerowane udo z kurczaka*
- *Roladka drobiowa z warzywami włoskimi*
- *Indyczka faszerowana szpinakiem i serem lub warzywami*

Dodatki (1 do wyboru):

- *ziemniaki z wody z tłuszczkiem i koperkiem*
- *pieczone ziemniaki w ziołach*

Dodatki (1 do wyboru):

- *kolorowy bukiet surówek*

Deser

- *Lody z owocami i bitą śmietaną* *bez dopłaty*
- *Panna Cotta z musem malinowym* *+ 2 zł/os.*
- *Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną* *+ 3zł/os.*

Danie III.

Do wyboru:

Boeuf Strogonow podany z chrupiącą bagietką

ALBO

Barszcz czerwony podany z 3-4 rodzajami dodatków. Do wyboru:

- *Pierogi z mięsem w tradycyjnej okrasie*
- *Krokiety z kapustą*
- *Babeczki z nadzieniem serowo-pieczarkowym*
- *Ptysie z papryką i serem*
- *Paszteciki z mięsem*
- *Pizza (różne rodzaje).*

Danie IV.

Dwa mięsa na osobę. Do wyboru 3-4 rodzaje mięs:

- *Delikatna pieczeń z karczku z sosem pieczeniowym*
- *Golonka z pieca*
- *Sakiewka z polędwicy wieprzowej*
- *Pieczone żeberko w miodzie*
- *Polędwiczy wieprzowe w sosie grzybowym*
- *Udka drobiowe faszerowane*
- *Kurczak w sosie teriyaki*

Dodatki (1 do wyboru):

- *kluski śląskie*
- *kopytka*

Dodatki (1 do wyboru):

- *kapusta zasmażana*
- *buraczki zasmażane*
- *bukiet warzyw gotowanych na parze*
- *surówka z ogórka i pora*
- *buraczki z papryką na zimno*

Danie VI.

Za dopłatą. Do wyboru:

- *Szynki płonące z kością podawane z chrzanem i ćwikłą albo kaszą i surówką z ogórka* +15 zł/os.
- *Indyki płonące podawane z warzywami gotowanymi na parze* +14 zł/os.

Danie V.

do wyboru

- *Żur staropolski podawany z wędzonką i jajkiem*
- *Barszcz biały z kielbasą białą*

Przystawki

(12 rodzajów)

1. Schab w galarecie „po warszawsku”/ Indyk w maladze / Ozory w galarecie DL
2. Półmisek wędlin wędzonych i pieczystych (szynka, baleron, polędwica, salami, schab ze śliwką, schab z morelą, karczek pieczony w ziołach, rolada boczkowa z czosnkiem i pieprzem kolorowym)
3. Do wyboru: Śledź w oleju / Śledź z zalewie śmietanowo-jabłkowej / Śledź po żydowsku / Śledź po kaszubsku
4. Wianuszek jaj faszerowanych(z majonezem, z kawiozem, z sosem chrzanowym, z pastą lososiovą)
5. Do wyboru: Zimne nóżki / Tymbaliki drobiowe
6. Do wyboru: Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli / Nuggetsy z sosem czosnkowym
7. Sałatka do wyboru: *warzywna, pieczarkowa, gyros z kurczakiem, hawajska, meksykańska, grecka z serem feta i oliwkami, z tuńczykiem, makaronowa z szynką i serem, sałatka*
8. Sałatka do wyboru: *wiosenna z brokułami i kalaflorem, sałatka Szeffa z kurczakiem i owocami granatu, Carpaccio z buraka na Rukoli, caprese*
9. Do wyboru: Szpinakowe roladki z lososiem i serkiem mascarpone / tortilla z kurczakiem
10. Rolada z polędwicy z musem drobiowym i pistacjami
11. Półmisek świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka, mix sałat z serem mocarella)
12. Marynaty
*Pieczyno jasne i ciemne,
Kawa, Herbata (różne rodzaje)*

Stół Staropolski (Wiejski)

Za dopłatą. Do wyboru:

<i>opcja standard</i>	<i>+10 zł/os.</i>
<i>opcja max (z giczką/nogą wieprzową)</i>	<i>+15 zł/os.</i>

Soki i napoje gazowane

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- gazowane: pepsi, mirinda, 7up lub na życzenie coca-cola, fanta, sprite- soki w dzbankach- woda niegazowana w karafkach z cytryną i miętą | BEZ LIMITU
BEZ LIMITU
BEZ LIMITU |
|--|---|

Ciasta

W cenie bufet świetlisty, tj. ciasta i babeczki ułożone na lustrach znajdują się na podświetlanym bufecie.

Owoce

W cenie bufet świetlisty, tj. owoce sezonowe ułożone na lustrach znajdują się na podświetlanym bufecie.

GRATISY dedykowane wersji PREMIUM:

<ul style="list-style-type: none">– czerwony dywan– pokrowce na krzesła– ścianka kwiatowa za Parą Młodą– Obsługa techn. (fotograf, kamerzysta, zespół) oraz dzieci do lat 10: tylko 50% ceny	<ul style="list-style-type: none">– podświetlany stolik kwiatowy na tort– Apartament dla Młodej Pary - 2 doby z wejściem do SPA– stółki „Hollywood” przy czerwonym dywanie
---	--

Dodatkowe ustalenia:

Dania wykwintne

- *Polędwica wołowa z borowikami + dodatki (do ustalenia) +45zł/os*
- *Łosoś pieczony z sosem koperkowym/cytrynowym + dodatki (do ustalenia)+35zł/os*
- *Kaczka faszerowana(połówki) w pomadzie pomarańczowej z pieczonymi ziemniakami w soli morskiej i surówką z czerwonej kapusty + 35zł/os*

Przystawki wykwintne

8-10zł/os/przystawka

1. *Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem konserwowym*
2. *Tatar z łososia/Serowe roladki z łososia*
3. *Carpaccio wołowe z parmezanem i rucolą*
4. *Półmisek ryb pieczonych (łosoś, pstrąg, jesiotr, sum)*
5. *Ryby w galarecie (karp, pstrąg)*
6. *Ryby faszerowane (pstrąg, szczupak, sandacz)*
7. *Ryby wędzone (do wyboru: węgorz, łosoś, jesiotr, halibut, pstrąg)*
8. *Salatki (krewetkowa z awokado, z szyjek rakowych na szpinaku, krabowa)*
9. *Owoce morza: Krewetki, kalmary, raki(dekoracyjnie), małże, kraby.*
10. *Deska serów z orzechami włoskimi (na stole wiejskim)*

Inne:

- *Tort śmietanowy w blasku zimnych ogni 4-6zł/os*
 - *Ciasta na stole gości 10zł/os*
 - *Stół rybny
(wysokogat. ryby, owoce morza, salatki) 10-15zł/os*
 - *Sushi: - bufet 6zł/os
- show 8-10zł/os*
 - *Profesjonalna maszyna do waty
cukrowej/popcornu 350zł/5h*
 - *Paczki z ciastami 15zł/paczka*
-

***Promocja na Poprawiny na rok**

2019*

Popcorn i Wata Cukrowa

przygotowywane na żywo przez 3 godz.

GRATIS!

Poprawiny

Propozycja 50 zł/os – 5h

Danie I. Zupa do wyboru:

- Flaczki z pieczywem
- Zupa węgierska z klopsikami mięsnymi
- Kwaśnica na żeberkach

Danie II.

Zestaw mięs do wyboru (3 rodzaje):

- Udo pieczone
- Szaszłyk (drobiowy, wieprzowy, mieszany)
- Faworka w sezamie lub w płatkach kukurydzianych
- Kotlet mielony z pieczarką
- Tiflele wołowo-wieprzowe w sosie pomidorowo- bazyliowym
- Pierś drobiowa w marynacie

Dodatki (1 do wyboru):

- ryż kolorowy zapiekany serem z bukietem jarzyn
- kulki ziemniaczane
- frytki

Dodatki (1 do wyboru):

- surówka wiosenna z kapusty pekińskiej/ warzywa gotowane na parze

Cennik pokoi hotelowych:

<i>Pokój 1-osobowy</i>	<i>150 zł</i>
<i>Pokój 2-osobowy</i>	<i>200 zł</i>
<i>Pokój 2-osobowy typu Comfort</i>	<i>240 zł</i>
<i>Pokój 3-osobowy</i>	<i>270 zł</i>
<i>Pokój Rodzinny (4-osobowy)</i>	<i>320 zł</i>

✚ Przy zamówieniu od 3 do 5 pokoi: zniżka na pokoje -10%

✚ Przy zamówieniu od 6 do 15 pokoi: zniżka na pokoje -15%

✚ **Przy zamówieniu powyżej 15 pokoi: zniżka na pokoje -20%**
+ strefa SPA otwarta dla wszystkich Gości

*** Apartament dla Pary Młodej zawsze GRATIS**