



Hotel - Restauracja Secession

PROPOZYCJA NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE 2020

Wychodzimy do Państwa z propozycją spędzenia tych szczególnych chwil w naszym lokalu, gdzie w stylowych wnętrzach serwujemy oryginalne i wykwintne dania. Organizacji tego typu przyjęć, towarzyszy zrozumienie oczekiwań i potrzeb naszych Gości, w związku z tym uważamy, że z wybranej przez siebie oferty będą Państwo zadowoleni. Nasza Restauracja poleca przyjęcia o zróżnicowanym zakresie i charakterze - od uroczystości kameralnych, do dużych przyjęć weselnych .

Dla potrzeb Państwa zorganizujemy przyjęcie o charakterze tradycyjnym - zasiadanym jak również w stylu stołu szwedzkiego .

Przy liczbie gości powyżej 30 osób możliwość dostarczenia alkoholu we własnym zakresie (z wyjątkiem oferty w kwocie 49 zł). Zainteresowanych zapraszamy do Restauracji, gdzie Szef Kuchni odpowie na każde Państwa pytanie, a także doradzi w wyborze menu oraz przygotowaniu przyjęcia. ***Ceny ofert w dni świąteczne i na rok przyszły ulegają zmianie. Ceny ofert okolicznościowych organizowanych w plenerze ulegają zmianie.***

Opis ofert:

Oferta 49zł/os (ok 2h) składająca się z I dania, II dania, deseru oraz napoju (kawa, herbata, 1l soku / 4os); *(w tej ofercie cenowej nie ma połówek dla dzieci)*

Oferta 95zł/os (ok 5h) składająca się z I dania, II dania *(wydawanych w opcji 1:1)*, 5 przekąsek zimnych, 2 sałatek *(w ilości 50g/os)*, napoi zimnych i gorących *(1l/os)*;

Oferta 115zł/os (ok 7h) składająca się z I dania, II dania, 1 przekąski gorącej *(wydawanych w opcji 1:1)* 6 przekąsek zimnych, 2 sałatek *(w ilości 50g/os)*, napoi zimnych i gorących *(1l/os)*;

Oferta 129zł/os (ok 9h) składająca się z I dania, II dania, 2 przekąsek gorących *(wydawanych w opcji 1:1)*, 7 przekąsek zimnych, 3 sałatek *(w ilości 50g/os)*, napoi zimnych i gorących *(1l/os)*.



Przykładowa oferta obiadowa

Zupa:

Żur staropolski

II danie:

Rolada drobiowa w sosie kurkowym z ziemniakami z wody i mizerią

Deser:

Puchar lodowy

Inne:

K/H,Sok

Koszt na osobę: 49,00zł

Przykładowa oferta na przyjęcie zasiadane

DANIA GORĄCE:

Borowikowa z łazankami

Pierś faszerowana serem i szynką z ziemniakami opiekanyymi i zestawem surówek

DANIA ZIMNE:

Półmisek mięs pieczonych

Paluszki drobiowe w sezamie z sosem koktajlowym

Śledź w trzech odsłonach

Ryba po grecku

Pomidory z mozarellą

SALATKI:

Grecka

Francuska

NAPITKI:

Soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7Up

Woda mineralna gazowana, nie gazowana

Kawa, herbata

Koszt na osobę: 95,00zł

Przykładowa oferta na przyjęcie zasiadane

DANIA GORĄCE:

Meksykańska

Polędwiczka z rusztu w sosie grzybowym, ziemniaki opiekane i surówka

Żeberka pieczone po cygańsku

DANIA ZIMNE:

Półmisek mięs pieczonych

Rolada z kaczki z żurawiną

Pasztet na konfiturze cebulowej

Ryba w paprykowej panierce z sosem czosnkowym

Sandacz faszerowany

Śledź w trzech odsłonach

SALATKI:

Grecka

Z porem

Pikle

NAPITKI:

Soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7Up

Woda mineralna gazowana, nie gazowana

Kawa, herbata

Koszt na osobę: 115,00zł

Przykładowa oferta na przyjęcie zasiadane

DANIA GORĄCE:

Rosół z makaronem

Półdzwiczka w boczku z sosem pieczeniowym z młodymi ziemniakami i zestaw surówek

Stek drobiowy z warzywami

Bogracz

DANIA ZIMNE:

Półmisek mięs pieczonych

Śledź w trzech odsłonach

Rolada z kaczki z żurawiną

Jaja faszerowane różne smaki

Pasztet pod sosem tatarskim

Pstrąg faszerowany

Paluszki drobiowe w sezamie z sosem paprykowym

SALATKI:

Italia

Duńska

Delicja

NAPITKI:

Soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7Up

Woda mineralna gazowana, nie gazowana

Kawa, herbata

Koszt na osobę: 129,00zł

Propozycja menu

ZUPY

(250g / os)

- Ø Rosół z makaronem
- Ø Rosół po królewsku
- Ø Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Ø Zupa cebulowa z grzankami i żółtym serem
- Ø Aromatyczna zupa pomidorowa
- Ø Żur staropolski z jakiem
- Ø Zupa grzybowa z łazankami
- Ø Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Ø Krem z dyni z serem pleśniowym i ziarnami słonecznika
- Ø Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- Ø Zupa pomidorowa z kluskami
- Ø Zupa meksykańska
- Ø Żurek na borowikach lub żeberkach
- Ø Zupa serowa
- Ø Forszmak lubelski (drobiowy)

DANIA GŁÓWNE

(150g-180g / os)

- Ø Polędwiczki wieprzowe z rusztu z sosem grzybowym
- Ø Polędwiczki w sosie pieprzowym
- Ø Polędwiczka w boczku z sosem
- Ø Polędwiczka z pieca w sosie szpinakowym
- Ø Cordon bleu ze schabu
- Ø Schab leśny z sosem jałowcowym
- Ø Zraz staropolski ze schabu
- Ø Kotlet panierowany z piersi kurczaka
- Ø Pierś z kurczaka faszerowana w paprykowej panierce
- Ø Pierś z kurczaka faszerowana w cebulowej panierce zapiekana pod kremową śmietanką
- Ø Roladka z kurczaka faszerowana cielęciną w sosie musztardowym
- Ø Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem żółtym
- Ø Pierś z kurczaka faszerowana szparagami zapiekana w wędzonym boczku
- Ø Karkówka pieczona podana z sosem śliwkowym
- Ø Udko faszerowane
- Ø Roladka drobiowa z farszem leśnym, pomidorowym lub serowym
- Ø Schab po rosyjsku (z cebulą i żółtym serem)
- Ø Medalion gdański ze schabu
- Ø Roladka z polędwiczki wp. z rukolą pesto bazyliowym i muszem brokułowym
- Ø Polędwiczka drobiowa w sosie kurkowym
- Ø Medalion trio panierowany
- Ø Kotlet hetmański (*schab z wędzonym boczkiem wywinięty w w faworek*)
- Ø Pierś z indyka faszerowana (*szynka, kukurydza, papryka*)
- Ø Polędwiczka po nałęczowsku

Dodatki do dań: ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, frytki, ryż, kasza gryczana po staropolsku, surówka

GORĄCE PRZEKĄSKI

(180g-200g / os)

- Ø Udka z kurczaka z sosem słodko kwaśnym
- Ø Stek drobiowy na warzywach
- Ø Pałki z kurczaka na sposób chiński
- Ø Żeberka pieczone po cygańsku
- Ø Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Ø Peperonata drobiowa
- Ø Szaszłyk tatarski z czerwonym ryżem
- Ø Bogracz
- Ø Zupa gulaszowa po cygańsku
- Ø Ala strogonof
- Ø Paski schabowe z kurkami w śmietanie
- Ø Półmisek pieczystych
- Ø Rolada drobiowa z kluską szpinakowym
- Ø Ryba zapiekana ze szpinakiem
- Ø Paluszki drobiowo-serowe na ryżu

PRZEKĄSKI ZIMNE

(50g / os)

- Ø Półmisek mięs pieczonych min. 3 rodzaje
- Ø Schab faszerowany śliwką lub morelą w galarecie
- Ø Rolada z kaczki z żurawiną
- Ø Jajka faszerowane różne smaki
- Ø Pasztet staropolski z grzybami
- Ø Baleron białoruski /galantyna
- Ø Pasztet z kurczaka z orzechami

- Ø Rolada z kurczaka z morela w orzechach
- Ø Indyk z owocami w maladze
- Ø Paluszki drobiowe w sezamie
- Ø Racuszki drobiowe
- Ø Jajka w szynce na sałatce jarzynowej
- Ø Szparagi białe w szynce
- Ø Szparagi zielone z musem z tuńczyka
- Ø Tymbaliki drobiowe
- Ø Pstrąg faszerowany
- Ø Sandacz faszerowany
- Ø Ryba po grecku
- Ø Ryba w cebulowej panierce z sosem koktajlowym
- Ø Ryba w paprykowej panierce z sosem czosnkowym
- Ø Rożki z łososia z kremem chrzanowym
- Ø Ryba z sosem cytrynowym
- Ø Roladki ze śledzia z sosem paprykowym
- Ø Śledź w oleju po wiejsku
- Ø Śledź z brzoskwinia w sosie czosnkowym
- Ø Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
- Ø Śledź korzenny z sosem curry
- Ø Śledź po węgiersku
- Ø Pomidory z mozzarellą
- Ø Rolada szpinakowa z łososiem
- Ø Pasztet pod sosem tatarskim
- Ø Polędwiczka z oczkiem z zielonego pieprzu
- Ø Pasztet drobiowy pod konfiturą cebulową
- Ø Balotynki w sosie choud-fruid (szo-frud)
- Ø Babeczki kruche z farszem wytrawnym w trzech odsłonach
- Ø Galantyna z pieczarką w galarecie
- Ø Galantyna z pistacjami w galarecie
- Ø Kieszeń schabowa z farszem serowo-chrzanowym

SALATKI (100g/os)

- Ø **Italia** (sałata, ser żółty, salami, rzodkiewka, jaja, pomidor, sos vinegr.).
- Ø **kalifornijska** (ser żółty, ogórek ziel., śliwka kalif., szynka, kukurydza, orzechy, majonez).
- Ø **waldorf astoria** (seler, jabłko, winogron, orzechy, majonez).
- Ø **meksykańska** (kukurydza, groszek, fasola czerwona, biała, papryka, czosnek, chili).
- Ø **śledziowa z ananasem** (śledzie, cebula, ananas, majonez).
- Ø **delicja** (brzoskwinie, ananas, kurczak pieczony, majonez, pieprz grubo tłuczony).
- Ø **ryżowa** (ryż, papryka, jabłko, ser żółty, ogórek, majonez).
- Ø **selerowa z papryką** (seler naciowy, papryka, rzodkiewka, cebula, sos jogurtowy).
- Ø **z pora** (por, jaja, ananas, groszek ziel., szynka, fasola czerwona).
- Ø **pieczarkowa** (pieczarki marynowane, ogórki konser., jaja, nać pietr., majonez).
- Ø **jarzynowa tradycyjna**
- Ø **z tuńczykiem** (ryż, kukurydza, papryka, tuńczyk, groszek ziel., majonez).
- Ø **wiejska** (papryka, ogórek ziel., sałata, ser biały, sos ogrodowy).
- Ø **grecka** (sałata lodowa, pomidor, papryka, ogórek, cebula, feta, oliwki, sos ogrod.)
- Ø **chłopska** (ziemniaki, jajka, cebula, ogórek kiszony., musztarda, majonez).
- Ø **indyjska** (pomidor, kurczak curry, sezam, ananas, cebula, jajo, sos curry).
- Ø **purpurowa** (buraczki konserwowe, groszek ziel., ogórek kons., jaja, cebulki kons., sos majonezowy).
- Ø **francuska** (papryka, ser żółty, ogórek kons., makaron, majonez, szynka).
- Ø **duńska** (kokardki makaronowe, ogórek kons., papryka, szynka, majonez, nać pietruszki).
- Ø **selerowa** (seler korzeń sałatka, sałata, kukurydza, jabłko, szynka).
- Ø **ryżowa z kurczakiem** (ryż, pieczony kurczak kukur. kons., papryka, majonez).
- Ø **serowa** (sery: camembert, żółty, rokpol; orzechy wł.; sos typu winegret).

DESERY (10zł/os)

- Ø Torcik bezowy z lodami na musie owocowym
- Ø Puchar lodowy
- Ø Panna Cotta
- Ø Szarlotka na gorąco
- Ø Torcik lodowy z owocami
- Ø Ciasto domowe (150g/os)
- Ø Owoce (150g/os)

T
E
L