



Hotel - Restauracja SeceSSION

PROPOZYCJA NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE 2014

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 20 osób możliwość dostarczenia alkoholu we własnym zakresie. Zainteresowanych zapraszamy do Restauracji, gdzie Szef Kuchni odpowie na każde Państwa pytanie, a także doradzi w wyborze menu oraz przygotowaniu przyjęcia. Ceny ofert na rok przyszły mogą ulec zmianie.

Opis ofert:

Oferta za 45 zł- obiad składa się z I dania, II dania, deseru oraz napoju (kawa, herbata, sok);(w tej ofercie cenowej nie ma połówek dla dzieci)

Oferta za 85 zł- I danie, II danie, 5 przekąsek zimnych, 2 sałatki, zimne napoje, gorące napoje;

Oferta za 99 zł- I danie, II danie, 1 przekąska gorąca, 6 przekąsek zimnych, 2 sałatki , zimne napoje, gorące napoje;

Oferta za 115 zł- I danie, II danie, 2 przekąski gorące, 7 przekąsek zimnych, 3 sałatki , zimne napoje, gorące napoje;



Przykładowa oferta obiadowa

Obiad:

Rosół z makaronem

Frykas leśniczego

Z ziemniakami i surówką

Deser:

Puchar lodowy z owocami

Kawa lub herbata, sok

Koszt na osobę: 45zł

Inne :

DANIA GORĄCE:

Zupa grzybowa

Karkówka z sosem śliwkowym

Z ziemniakami i surówką

DANIA ZIMNE:

Półmisek mięs pieczonych

Paluszki drobiowe w sezamie

Baleron białoruski/rolada drobiowa

Śledzie w trzech odsłonach

Pomidory z mozzarellą

SALATKI:

Grecka

Francuska

NAPITKI:

Soki owocowe

Pepsi, mirinda, 7 up

Woda mineralna nie gaz ; gaz

Kawa, herbata

Koszt na osobę: 85zł

Inne :

Deser w cenie 10 zł/osobę

Dania obiadowe i przekąski do wyboru klienta.

Przykładowa oferta na przyjęcie zasiadane

DANIA GORĄCE:

Aromatyczna pomidorowa
Polędwiczka w sosie z zielonego pieprzu
Z ziemniakami opiekany i surówką
Ala strogonoff

DANIA ZIMNE:

Półmisek mięs pieczonych
Paszтет staropolski
Kąski curry
Jaja w szynce na sałatce jarzynowej
Mini roladki z łososia
Śledź w trzech odsłonach(w oleju/po cygańsku/w śmietanie)

SALATKI:

Grecka
Kurczak z ryżem
Pikle

NAPITKI:

Soki owocowe
pepsi, mirinda, 7 up
Woda mineralna nie gaz ; gaz
Kawa, herbata

Inne :

Dania obiadowe i przekąski do wyboru klienta
Dodatkowo deser do wyboru w cenie 10,00 zł

Koszt na osobę: 99 zł

Przykładowa oferta na przyjęcie zasiadane

DANIA GORĄCE:

Krem brokułowy

Filet z indyka w parmezie

z ziemniakami i surówką

Stek drobiowy z warzywami

Barszcz z krokietami

DANIA ZIMNE:

Półmisek mięs pieczonych

Schab faszerowany

Rolada z kaczki z żurawiną

Ryba po grecku

Szparagi w szynce

Mini roladki z łososia

Jaja w szynce na sałatce jarzynowej

SALATKI:

Selerowa z kurczakiem

Kalifornijska

Pikle/bukiet warzyw

NAPITKI:

Soki owocowe

Pepsi, mirinda, 7 up

Woda mineralna nie gaz ; gaz

Kawa, herbata

Koszt na osobę: 115zł

Inne :

Dania obiadowe i przekąski do wyboru klienta.

Dodatkowo deser do wyboru w cenie 10,00 zł.

ZUPY

1 porcja -250g

- 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 Krem winno cebulowy z grzankami
- Ø Zupa meksykańska

DANIA GŁÓWNE

150g/180g/180g

- Ø Polędwiczki wieprzowe z rusztu z sosem grzybowym
- Ø Polędwiczki w sosie pieprzowym
- Ø Polędwiczka w boczku z sosem
- Ø Cordon bleu ze schabu
- Ø Schab leśny z sosem jałowcowym
- Ø Zraz staropolski ze schabu
- Ø Filet z indyka w parmezanie
- Ø Kotlet panierowany z piersi kurczaka
- Ø Pierś z kurczaka faszerowana w paprykowej panierce

- Ø Piers z kurczaka faszerowana w cebulowej panierce zapiekana pod kremową śmietanką
- Ø Piers z kurczaka faszerowana w cebulowej panierce
- Ø Piers z kurczaka faszerowana cielęciną w sosie musztardowym
- Ø Piers z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem żółtym
- Ø Szyszka drobiowa w płatkach migdałowych
- Ø Karkówka pieczona podana z sosem śliwkowym

***Dodatki do dań:** ziemniaki, ziemniaki opiekane, ziemniaki opiekane(żółte), talarki ziemniaczane, frytki, ryż, kasza gryczana po staropolsku, surówka*

GORĄCE PRZEKĄSKI

250g/180g

- 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 Frykadelka drobiowa
- Ø Bogracz
- Ø Zupa gulaszowa po cygańsku
- Ø Ala strogonof
- Ø Schab z kurkami w śmietanie
- Ø Półmisek pieczystych
- Ø Roladki z pangii w sosie ogórkowym

PRZEKĄSKI ZIMNE (dokładane bez limitu)

- Ø Półmisek mięs pieczonych min. 3 rodzaje .
- Ø Schab faszerowany 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 maładze
- 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 Medalioniki z polędwiczek z musem brokułowym
- Ø tymbaliki drobiowe
- Ø Pasztet z pstrąga
- 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 Panga z sosem cytrynowym
- Ø Roladki ze śledzia z sosem paprykowym
- Ø Śledź w oleju po wiejsku
- Ø Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
- Ø Śledź korzenny z sosem curry
- Ø Śledź po węgiersku
- Ø Pomidory z mozzarellą

SALATKI

1 porcja-100g

- 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 ananasm** (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** (pora, 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 konserw., jaja, cebulki konserwowe, 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

Ø Puszysty torcik na musie brzoskwiowym

Ø Puchar lodowy

Ø Panna Cotta

Ø Szarlotka na gorąco

Ø Torcik lodowy z owocami

Ø Ciasto(150g)

10 zł

Ø Owoce(200)

10 zł

TELEFONY KONTAKTOWE:

Recepcja:

081 75 20 260