



## *Hotel - Restauracja Secession*

# **PROPOZYCJA PRZYJĘCIA WESELNEGO NA ROK 2019**

Wychodzimy do Państwa z propozycją spędzenia tego szczególnego wieczoru i nocy w naszym lokalu, gdzie w stylowych wnętrzach serwujemy oryginalne i wykwintne dania. Organizacji tego typu przyjęć towarzyszy zrozumienie oczekiwań i potrzeb naszych Gości, które sprawia że będą Państwo zadowoleni.

Nasza Restauracja poleca przyjęcia o zróżnicowanym zakresie i charakterze – od uroczystości kameralnych po duże przyjęcia weselne. Dla Państwa potrzeb zorganizujemy przyjęcie o charakterze tradycyjnym-zasiadanym jak również w stylu stołów szwedzkich. Oferujemy możliwość negocjacji i rozbudowy oferty o dodatkowe atrakcje takie jak np.: stół wiejski, stół rybny, stół ze słodkościami, owocowe szaleństwo, drink-bar do dyspozycji gości. Do ciast dostarczanych na przyjęcia prosimy dołączać potwierdzenia zakupu. Zainteresowanych odsyłamy do Restauracji, gdzie Szef kuchni odpowie na każde pytanie, a także doradzi w wyborze menu oraz przygotowaniu przyjęcia.

Młoda Para otrzyma gratis chlebek weselny, szampana na powitanie gości a także pokój dla nowożeńców (przyjęcia powyżej 50 osób). Zapewniamy atrakcyjne ceny pokoi dla Gości weselnych.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Recepcja: 817520260 / Paweł Kowalczyk tel. 606495582



## ***Oferta przykładowa***

### **DANIA GORĄCE:**

Grzybowa z łazankami

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym  
z ziemniakami i surówką wiosenną

Szynka płonąca z kulkami ziemniaczanymi(sos borówkowy/czosnkowy)

Stek drobiowy na warzywach

Barszcz czerwony z krocketem

### **DESER**

Panna Cotta

### **DANIA ZIMNE:**

Półmisek mięs pieczonych

Schab faszerowany na pasztecie

Rolada z kaczki z żurawiną/baleron białoruski

Szparagi w szynce

Pstrąg faszerowany

Paluszki w sezamie /kąski curry

Śledź w trzech odsłonach

### **SALATKI:**

Grecka

Francuska

### **NAPITKI:**

Soki owocowe

Pepsi, mirinda, 7 up

Woda mineralna nie gaz ; gaz

Kawa, herbata

**Koszt na osobę 170,00 zł.\***

\* Cena oferty na przyszły rok może ulec zmianie.

Jest to bazowa oferta weselna składająca się z: *I dania, II dania, 3 przekąsek gorących, deseru (wydawanych w opcji 1:1), 7 przekąsek zimnych, 2 salatek, napoi zimnych i gorących (wydawanych w opcji Nielimitowanej) – wszystko w cenie 170 zł. Możliwość rozbudowy i zmiany oferty o dodatkowe dania bazując na propozycji menu zwartym poniżej.*

# *Propozycja menu*

## 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
- Ø Żurek na borowikach lub żeberkach
- Ø Barszcz ukraiński
- Ø Krem z białych szparagów
- Ø Zupa serowa
- Ø Zupa włoska
- Ø Forszmak lubelski

# 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 Piers z kurczaka faszerowana w paprykowej panierce
- Ø Piers 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 Piers 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 musem brokułowym
- Ø Polędwiczka drobiowa w sosie kurkowym
- Ø Medalion trio panierowany
- Ø Kotlet hetmański (*schab z wędzonym boczkiem wywinięty w faworek*)
- Ø Piers z indyka faszerowana (*szynka, kukurydza, papryka*)

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

## GORĄCE PRZEKAŚKI

(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 kluskiem szpinakowym
- Ø Ryba zapiekana ze szpinakiem
- Ø Paluszki drobiowo-serowe na ryżu
- Ø Polędwiczka po Nałęczowsku

## PRZEKAŚKI 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 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 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 łososiem z kremem chrzanowym
- Ø Ryba z sosem cytrynowym
- Ø Roladki ze śledzia z sosem paprykowym
- Ø Śledź w oleju po węgiersku
- 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 Babeczki kruche z farszem wytrawnym w trzech odsłonach
- Ø Galantyna z pieczarką w galarecie
- Ø Kieszeń schabowa z farszem twarogowo-chrzanowym

# 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 ananase**m (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 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 (100g/os)
- Ø Owoce (100g/os)