

SALA:
DATA:
GODZINA ROZPOCZĘCIA:
LICZBA OSÓB:
DZIECI:



Hotel Przystań

MENU

ZUPA na dobry początek (1 do wyboru)

- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem
- Krem z białych warzyw z chrustem z boczku
- Włoski krem pomidorowy z ziołowymi grzankami
- Zupa krem z brokułów z ziołowymi grzaneczkami

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU (1 do wyboru)

- Kotlet de volaille z serem i warzywami
- Koperta drobiowa panierowana z serem, szynką i pieczarkami
- Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta z sosem śmietanowym
- Roladka z kurczaka z farszem z pora z sosem serowym
- Kruczutkie zrazy wieprzowe z boczkiem, ogórkiem i cebulą w sosie pieczeniowym
- Zapiekaný kotlet wieprzowy z warzywami (papryka, cebula, pieczarki, ser)
- Roladka ze schabu z porem, suszonym pomidorem, serem mozzarella w sosie śmietanowo-musztardowym
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce parmezanowo-pietruszkowej
- Kieszka drobiowa ze szpinakiem i serem feta z sosem serowym

DODATKI- (2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Złociste talarki
- Frytki
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ryż z warzywami
- Kompozycja kolorowych surówek
- (1 do wyboru: marchewka z jabłkiem, z kiszzonej kapusty, z białej kapusty, z kapusty pekińskiej z warzywami, modra czerwona kapusta, z pora z kukurydzą, z selera)
- Delikatna mizeria ze świeżego ogórka
- Marchewka z groszkiem
- Buraczki na ciepło

DESER- (1 do wyboru)

- Lody waniliowo-owocowe z owocami, bitą śmietaną i polewą,

- Lody śmietankowo-czekoladowe z bakaliami, bitą śmietaną i polewą,
- Panna Cotta z sosem z owoców leśnych
- Eton Mess (deser na bazie bezy bitej śmietany i świeżych owoców)

12 zł- dopłata za dodatkowo wyserwowane ciasta
(3 rodzaje do wyboru, 2 kawałki na osobę)

Napoje:

Kawa lub herbata

Cena w przeliczeniu na 1 osobę wynosi 60 zł od osoby

Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia.
Z myślą o Państwa komforcie dodatkowo oferujemy zakup alkoholu w cenach detalicznych.
Wyrażamy zgodę na dostarczenie przez Państwa tortu i alkoholi.

**POZOSTAJĘ DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI ABY WSPÓLNIE ZORGANIZOWAĆ
NAJLEPSZE PRZYJĘCIE**

MANAGER HOTELU PRZYSTAŃ

Marta Mync

783-696-000

menager@hotel-przystan.pl

www.hotel-przystan.pl