



Przyjęcia w Chacie Grilowej



20
24

★ ★ ★
RESTAURACJA HOTEL
wellness & spa

Biuty Dom



MENU

Zupa/Krem - do wyboru jedna pozycja

- Krem z pieczonego ziemniaka
- Krem borowikowy z chrupiącymi grzankami
- Tradycyjny śląski żurek z jajkiem i kiełbasą

GRILL

Mięsa z grilla - 2 szt./os. - 4 pozycje do wyboru

- karczek po argentyńsku
- schab przeplatany boczkiem
- tradycyjna kiełbasa
- krupniok z kapustą
- tradycyjny filet drobiowy z kostką
- plastry boczku
- szaszłyk drobiowo - warzywny
- grillowany ser camembert
- żeberka

Dodatki z grilla - do wyboru dwie pozycje

- folioki ziemniaczane
- ziemniaki z ogniska
- placuszki z kaszy gryczanej
- sezonowe warzywa z rusztu
- wedgesy z ziołami

Bufet sałatkowy

Mix sałat, kiełki, rukola, papryka, pomidor, ogórek, ser feta, oliwki, dressingi, oliwa z oliwek

Napoje

- Woda niegazowana oraz soki owocowe - bez limitu
- Kawa oraz herbata - bez limitu

Zakąski zimne - podawane w bufecie

- wybór swojskich wyrobów mięsnych
- kaszanka / salceson
- kiełbasa po myśliwsku
- chleb ze smalcem
- ogórki kiszone
- sałatka ziemniaczana z boczkiem
- pomidory z mozzarellą
- deska serów
- śledzik po polsku
- dodatki warzywne
- pieczywo, masło

Koszt: 205 zł / os. netto

DODATKOWO PROPONUJEMY

Kolacja w kociołku - do wyboru jedna pozycja

- Boeuf Stroganow
- Paprykowe Julienne
- Tradycyjny śląski żurek z jajkiem i kiełbasą

Koszt: 25 zł/os. netto

Bufet słodkości - do wyboru jedna opcja

- Mix tradycyjnych wypieków (kołacz z serem, makiem, jabłkiem) - 1,5 szt./os.
- Wybór ciast koktajlowych (4 rodzaje) - 1,5 szt./os.

Koszt: 15 zł/os. netto

Alkohol - wg zużycia

- Butelka wina (czerwone/białe) - 50 zł
- Piwo lane Tyskie 0,5l - 12 zł