

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



RESTAURACJA HOTEL
wellness & spa

Biały Dom



PROPOZYCJA MENU

ZUPA - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem duo z cukinii
- Krem ze skorzonery z emulsją i suszonym pomidorem
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem z pora na białym winie z serem gorgonzola

DANIE GŁÓWNE

WYBÓR MIĘS (2 SZT./OS.) - DO WYBORU 3 POZYCJE

- Tradycyjna rolada śląska
- Panierowany zawijaniec z gruszką i serem mozzarella
- Kaczka pieczona po staropolsku
- Kotlet drobiowy z serem mozzarella i pomidorami
- Peklowana szynka nadziewana wędzonką
- Grillowany fileć drobiowy z serem ricotta
- De Volaille z masłem czosnkowym
- Eskalopki wieprzowe z bocznikiem

DODATKI SKROBIOWE - DO WYBORU 2 POZYCJE

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Frytki
- Kasza pęczak prażona

DODATKI WARZYNNE - DO WYBORU 3 POZYCJE

- Surówka z marchwi
- Surówka wiosenna z kapusty białej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z selera
- Buraczki klasyczne
- Bukiet gotowanych jarzyn z prażonymi migdałami
- Mix sałat z jogurtem
- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała na ciepło z koperkiem

DESER - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Mix ciast koktajlowych 1,5szt./os.
- Mascarpone z musem truskawkowym
- Puchar lodów z owocami
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Mus karmelowy na bazie śmietany z orzechami
- Deser czekoladowy black&white z bezą i rodzynkami
- Deser chałwowy z białą czekoladą i aromatem leśnych owoców

ZAKĄSKI ZIMNE:

- pierożki gyoza + tortilla warzywna
- patela swojskich wyrobów
- deska szlachetnych serów z orzechami
- befsztyk tatarski
- tymbaliki drobiowe
- caprese
- warzywa marynowane
- 2 rodzaje sałatek (do wyboru: sałatka ryżowa z prażonymi ziarnami zbóż / sałatka z grillowanym kurczakiem / sałatka ze skorzonką / sałatka brokułowa / sałatka grecka / sałatka z granatem)
- 2 rodzaje śledzików (do wyboru: śledź w śmietanie / śledź w musztardzie dijon / śledź na ostro po węgiersku / śledź po polsku / śledź korzenny / śledź po holendersku z rodzynkami / śledź po japońsku / rolmopsy i kulki rybne)
- pieczywo/ masło

NAPOJE

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

Koszt: 175 zł/os.

KOLACJA: (w kociółku jedna propozycja do wyboru)

- Tradycyjny bogracz z chrupiącą bułką z pieca
- Barszcz z pasztecikiem
- Stroganoff z chrupiącą bułką z pieca
- Stifado drobiowe z papryką

Koszt: 25 zł/os.

KOLACJA: (porcjowo jedna propozycja do wyboru)

- Policzki wieprzowe w sosie tymiankowym / kasza bulgur / buraczki
- Sakiewki z schabu z farszem warzywnym / puree / bukiet sałat
- Pierś drobiowa supreme / frytki / warzywa gotowane
- Dorsz ze szpinakiem / wedges / surówka z kiszzonej kapusty

Koszt: 45 zł/os.

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Napoje gazowane 0,2l - 6 zł/szt.
- Piwo Tyskie lane 0,5l - 11 zł/szt.
- Wino białe/czerwone - 45 zł/but.
- Patela z owocami - 6 zł/os.
- Tort - 15 zł/os.



RESTAURACJA HOTEL
wellness & spa

Biały Dom