



RESTAURACJA POD RÓŻĄ

WESELE W HOTELEU „POD RÓŻĄ” 2018

PROPOZYCJE MENU SERWOWANEGO

Menu nr 1 cenie 170 zł za osobę

PRZYSTAWKA Marynowany łosoś gravlax, kompresowany ogórek, koper, creme fraiche z oliwą koperkową
PIERWSZE DANIE Krem z topinamburu, skorzonera, sumak, topinambur
DANIE GŁÓWNE Kurczak z wolnego wybiegu, duszony seler, parmezan, ziemniak
DESER Sernik cytrynowy, sorbet truskawkowy, okruchy kawowe

Menu nr 2 w cenie 175 zł za osobę

PRZYSTAWKA Terrina z konfitowanych udek z kurczaka, angielska musztarda, chutney z jabłek
PIERWSZE DANIE Zupa rybna, owoce morza, grzanka czosnkowa, Polskie chorizo
DANIE GŁÓWNE Rolada z udźca jagnięcego, zielony groszek, pieczone ziemniaki
DESER Suflet czekoladowy, sorbet pomarańczowy, puder z pistacji

Menu nr 3 w cenie 185 zł za osobę

PRZYSTAWKA Wędzona kaczka, sałata, burak, pomarańcza
PIERWSZE DANIE Ravioli, dynia, ciasteczka amaretti, parmezan
DANIE GŁÓWNE Polędwica wołowa, truflowe puree ziemniaczane, grillowany seler, sos z czerwonego wina
DESER Mus z mango, sorbet z kolendry, prażony kokos

Menu nr 4 – w cenie 185 zł za osobę

PRZYSTAWKA Mus z koziego sera, formy marynowanych buraków, ocet Jerez
PIERWSZE DANIE Bulion z ogona wołowego, jęczmień perłowy, wędzony seler, szczypiorek
DANIE GŁÓWNE Polędwica z dorsza, fasolka z boczkiem i majerankiem, piklowany seler naciowy
DESER Tarta czekoladowa z sorbetem z czereśni i wiśniami amarena

MENU W FORMIE BUFETU PO KOLACJI

ZESTAW NR I W CENIE 125 ZŁ ZA OSOBĘ

ZIMNE PRZEKAŚKI

Pasztet pieczony po staropolsku z marynowanymi grzybami i ogórkiem konserwowym
Domowa szynka wieprzowa z musztardą francuską i miodem
Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami i parmezanem
Tatar z łososia ze śmietaną kolendrą, sezamem i sosem sojowym
Sałatka z marynowanym tuńczykiem, oliwą cytrynową i oliwkami
Pomidorki na cieście francuskim z musztardą Dijon
Sałata z kozim serem, marynowanym burakiem i cebulą w occie balsamicznym

CIEPŁE DANIA

Gicz cielęca i risotto z szafranem
Ravioli z dynią z masłem szałwiowym i szczypiorkiem
Pieczony kalafior z sosem serowym, bułką tartą panko

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Waniliowy Creme Brulee
Bignie z waniliowym musem
Tiramisu z ciasteczkiem amaretto
Tarta czekoladowa
Owoce sezonowe

PIECZYWO DOMOWEGO WYPIEKU

ZESTAW NR II W CENIE 135 ZŁ ZA OSOBĘ

ZIMNE PRZEKAŚKI

Tatar wołowy z majonezem truflowym, angielską musztardą i pietruszką
Pasztet pieczony po staropolsku z marynowanymi grzybami i ogórkiem konserwowym
Domowa szynka wieprzowa z musztardą francuską i miodem
Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami i parmezanem
Łosoś Gravlax z ogórkiem, Creme fraiche
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Pomidorki na cieście francuskim z musztardą Dijon
Sałata z kozim serem, marynowanym burakiem i cebulą w occie balsamicznym

CIEPŁE DANIA

Udko z perliczki z sosem z madery i pieczarkami
Filet z Troci z kapusta włoską i sosem Beurre Blanc
Pieczone warzywa korzenne (marchew, pietruszka, seler)

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Waniliowy Creme Brulee
Bignie z waniliowym musem
Tiramisu z ciasteczkiem amaretto
Tarta czekoladowa
Owoce sezonowe

PIECZYWO DOMOWEGO WYPIEKU

ZESTAW NR III W CENIE 145 ZŁ ZA OSOBĘ

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pasztet pieczony po staropolsku z marynowanymi grzybami i ogórkiem konserwowym

Domowa szynka wieprzowa z musztardą francuską i miodem

Salata Cezar z kurczakiem, grzankami i parmezanem

Tatar z łososia ze śmietaną kolendrą, sezamem i sosem sojowym

Salatka z marynowanym tuńczykiem, oliwą cytrynową i oliwkami

Pomidorki na cieście francuskim z musztardą Dijon

Salata z kozim serem, marynowanym burakiem i cebulą w occie balsamicznym

CIEPŁE DANIA

Gulasz wołowy z ogórkiem i pieczarkami

Dorsz z warzywnym ratatouille w sosie pomidorowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Waniliowy Creme Brulee

Bignie z waniliowym musem

Tiramisu z ciasteczkami amaretto

Tarta czekoladowa

Owoce sezonowe

PIECZYWO DOMOWEGO WYPIEKU

W PAKIECIE CENY ZNAJDUJĄ SIĘ:

- WYBRANE MENU W FORMIE SERWOWANEJ ORAZ BUFETÓW
- LAMPKA PROSECCO 100 ML DLA KAŻDEGO GOŚCIA
- PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH – KAWA, HERBATA, WODA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE – BEZ LIMITU
- PIECZYWO DOMOWEGO WYPIEKU – ORAZ TRADYCYJNY CHLEB WESELNY
- APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW GRATIS
- ZNIŻKA NA POKOJE HOTELOWE – 20%
- WYNAJEM SALI RESTAURACYJNEJ
- PEŁNA ZASTAWA STOŁOWA
- PODSTAWOWA DEKORACJA, ŚWIEŻE KWIATY, NATURALNE ŚWIECE, WYDRUK OKAZJONALNEGO MENU DLA WSZYSTKICH GOŚCI, WIZYTÓWEK, TABLICZKI Z NAZWISKAMI GOŚCI, NUMERÓW NA STOLIKI
- SERWIS KELNERSKI NIE JEST WLICZONY W CENĘ

POLECAMY TAKŻE SZEROKA LISTĘ ALKOHOLI ORAZ WIN.

CENY USTALAMY INDYWIDUALNIE WEDŁUG ASORTYMENTU.

NAJTAŃSZE WINA ZACZYNAJĄ SIĘ OD KWOTY 99 ZŁ ZA BUTELKĘ

NASZE PRZYJĘCIA DZIELIMY NA DWIE CZĘŚCI. OFICJALNĄ – ODBYWAJĄCĄ SIĘ W RESTURACJI „POD RÓŻĄ” ORAZ CZĘŚĆ TANECZNĄ, KTÓRA MA MIEJSCE W ZABYTKOWYCH PIWNICACH NASZEGO HOTELU.

SZCZEGÓŁY POD NUMEREM TEL. 12 424 33 75
LUB ADRESEM E-MAIL Ristorante@hotel.com.pl