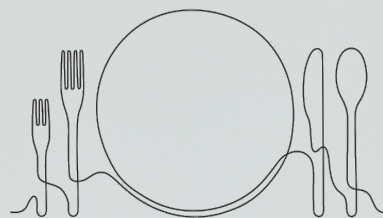


MENU

OKOLICZNOŚCIOWE



OPCJA I

Cena: 69 zł/ os.

ZUPA

Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, owinięty boczkiem
Ziemniaki pieczone w ziołach
Mix surówek

DESER

Domowy sernik z sosem czekoladowym

OPCJA II

Cena: 89 zł/ os.

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń ze schabu w sosie własnym
Ziemniaki puree
Mix świeżych sałat

DESER

Szarlotka z lodami

OPCJA III

Cena: 99 zł/ os.

PRZYSTAWKA

Pasztet z żurawiną

ZUPA

Grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem musztardowym
Gnocchi
Grillowane warzywa

DESER

Tartaletka z kremem czekoladowym i owocami

OPCJA IV

Cena: 109 zł/ os.

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia

ZUPA

Krem z pieczonego buraka z kozim serem

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie pieczarkowym
Puree chrzanowe
Buraczki

DESER

Panna cotta z musem owocowym i kruszonką

OPCJA V

Cena: 129 zł/ os.

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka

ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka z chipsem z cukinii

DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z łososia w sosie cytrynowym
Ryż
Blanszowany szpinak

DESER

Beza Pavlova z kremem cytrynowym i owocami

MENU DLA DZIECI

Cena: 55 zł/ os.

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane fileciki z kurczaka
Frytki
Surówka z marchewki

DESER

Lody z owocami

DANIA GORĄCE

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem podawany z pieczywem lub barszcz czerwony z krokietem

Cena: 25 zł/ os.

Strogonoff wołowy z pieczywem

Cena: 35 zł/ os.

Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym, kasza gryczana, surówka

Cena: 36 zł/ os.

Roladka z indyka faszerowana szpinakiem, gniochi, mix świeżych sałat

Cena: 39 zł/ os.

ZIMNA PŁYTA I

Cena: 49 zł/ os.

Deska wędlin i mięs pieczonych

Deska serów

Domowy pasztet z żurawiną

Galaretki drobiowe

Mix mini tortilli

Śledź w śmietanie

Sałatka grecka

Dwa rodzaje sosów

Pieczywo

ZIMNA PŁYTA II

Cena: 59 zł/ os.

Deska wędlin i mięs pieczonych

Deska serów

Domowy pasztet z żurawiną

Galaretki drobiowe

Mix mini tortilli

Śledź w śmietanie

Mix wytrawnych babeczek

Sałatka z wędzonym pstrągiem

Sałatka z kurczakiem i porem

Sałatka grecka

Smalec

Dwa rodzaje sosów

Pieczywo

SŁODKI STÓŁ I

Cena: 42 zł/ os.

Dwa rodzaje ciasta (do wyboru):

sernik, szarlotka, brownie,

jogurtowe z owocami

Mix słodkich babeczek

Krucze ciasteczka

SŁODKI STÓŁ II

Cena: 54 zł/ os.

Trzy rodzaje ciasta (do wyboru):

sernik, szarlotka, brownie,

jogurtowe z owocami

Mix słodkich babeczek

Mix słodkich deserków

Krucze ciasteczka

Owoce

PAKIET NAPOI

Cena: 29 zł/ os.

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

OPEN BAR I

Cena: 99 zł/ os.
(do 4 h)

Napoje gazowane

Piwo

Wino białe i czerwone

Wódka

ALKOHOLE NA BUTELKI

Wino stołowe białe i czerwone karafka 0,5 l

Cena: 50 zł

Wódka Wyborowa 0,5 l

Cena: 89 zł/ butelka

Wódka Finlandia 0,5 l

Cena: 119 zł/ butelka

Dark Whisky 0,7 l

Cena: 140 zł/ butelka

OPEN BAR II

Cena: 169 zł/ os.
(do 4 h)

Napoje gazowane

Piwo

Wino białe i czerwone

Wódka

Whisky

Gin

MANAGER DS.
GASTRONOMII

Agnieszka Ostawińska

603 603 969
gastro@hotel-centrum.pl