*OFERTA CATERINGOWA*

***ZUPA:***

* Rosół z makaronem **14 zł/por**
* Rosół z uszkami mięsnymi własnej produkcji **16 zł/por**
* Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim **16 zł/por**
* Żurek z jajkiem i białą kiełbasą **18 zł/por**
* Flaki po staropolsku **16 zł/por**
* Krem z białych warzyw z prażonym bekonem **18 zł/por**
* Krem z borowików z grzankami **18zł/por**
* Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym **18 zł/por**
* Krem z pomidorów i pieczonej papryki z serem feta **16 zł/por**
* Krem z zielonego groszku z płatkami migdałowymi **18 zł/por**
* Krem ze szparag z grzankami / V, VI / **18 zł/por**
* Zupa grzybowa z łazankami **18 zł/por**
* Zupa cebulowa francuska z chipsem serowym **16 zł/por**
* Włoska zupa minestrone z mini kluseczkami **16 zł/por**

***DANIE GŁÓWNE:***

***/cena z jednym dodatkiem skrobiowym i warzywnym/***

* Polędwiczki wieprzowe, sos z zielonego pieprzu i rozmarynu **40 zł/por**
* Zraz francuski drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i mozarellą sos musztardowo – miodowy **40 zł/por**
* Połówka kaczki luzowanej pieczonej na karmelizowanych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy  **44 zł/por**
* Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy **40 zł/por**
* Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku, sos z kurek **40 zł/por**
* Polędwiczki drobiowe przekładane cukinią i mozzarellą, sos śmietanowy **40 zł/por**
* Klasyczny kotlet schabowy XXL smażony na smalcu **40 zł/por**
* Kotlet de Volaille z masełkiem **38 zł/por**
* Dorsz pieczony na grillowanych pomidorach, sos maślano – cytrynowy **44 zł/por**
* Grillowany pstrąg w ziołach i pieczonej cytrynie z delikatnym sosem czosnkowym **40 zł/por**

***DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH:***

***/* dokonujemy wyboru dodatku skrobiowego oraz warzywnego/**

* Ziemniaki pieczone w ziołach
* Ziemniaki opiekane
* Ziemniaki puree
* Mini kluski śląskie
* Mini kopytka klasyczne
* Mini kopytka bazyliowe
* Tagiatella warzywna /cukinia, marchewka, pietruszka/
* Warzywa grillowane
* Warzywa z wody
* Buraczki zasmażane
* Marchewka z groszkiem
* Buraczki karmelizowane
* Kapusta młoda / zasmażana
* Mix sałat z vingretem i pomidorkami koktajlowymi
* Zestaw surówek

***MENU DLA DZIECI:***

* Rosołek z makaronem **12 zł/por**
* Pomidorowa z makaronem **12 zł/por**
* Paluszki z kurczaka własnej produkcji, frytki, surówka **25 zł/por**
* Mini burger drobiowy, frytki, surówka **25 zł/por**
* Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki purre, surówka **25 zł/por**
* Antrykot z piersi kurczaka w płatkach, frytki, surówka **25 zł/por**

***DANIE GORĄCE /kokilka/:***

* Boeuf strogonow **25 zł/por**
* Rosół tajski z trawą cytrynową z makaronem udon i plastrami pieczonej kaczki **22 zł/por**
* Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym **25 zł/por**
* Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu **25 zł/por**
* Polędwiczki drobiowe w suszonych pomidorach **25 zł/por**
* Węgierska zupa gulaszowa **25 zł/por**
* Kurczak curry na mleku kokosowym **25 zł/por**
* Potrawka z kurczaka ze szpinakiem i pomidorami **25 zł/por**
* Propozycja: mini pierogi własnej produkcji z sosem z kurek bądź okrasą 8 szt.:z kaczką, z kaszanką, ruskie, ze szpinakiem i suszonymi pomidorami lub mix **28 zł/por**

***PRZEKĄSKI Z MIĘS: /10 dag- por/***

* Mięsa pieczone mix: wyrób własny boczek, karkówka, indyk, schab **18 zł/por**
* Pasztety polskie z jarzębiną i dżemem z owoców leśnych **12 zł/por**
* Roladki wieprzowe po warszawsku w galarecie **12 zł/por**
* Befsztyk tatarski z dodatkami i jajkiem przepiórczym **16 zł/por**
* Polędwiczki drobiowe z musem serowym **12 zł/por**
* Roladka drobiowa z brokułami **12 zł/por**
* Indyk w wytrawnej maladze **12 zł/por**
* Melon w szynce parmeńskiej **12 zł/por**
* Tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami **12 zł/por**
* Rozbeff faszerowany musem borowikowym **14 zł/por**
* Nóżki wieprzowo drobiowe **12 zł/por**

***PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE: /10 dag-por/***

* Canelloni z łososia z musem śmietanowym z koperkiem **14 zł/por**
* Śledź tradycyjny z cebulką **12 zł/por**
* Tatar z łososia **16 zł/por**
* Tatar ze śledzia **12 zł/por**
* Ryba smażona z warzywami po grecku **12 zł/por**
* Sandacz z pieczonymi warzywami w galarecie **14 zł/por**
* Plastry łososia wędzonego z cytryną **16 zł/por**
* Tortilla z wędzonym łososiem **14 zł/por**
* Jaja pieczone w skorupkach **10 zł/por**
* Jaja podane na zimno faszerowane pastami smakowymi **10 zł/por**
* Pieczarki faszerowane szpinakiem i fetą podane na gorąco **12 zł/por**

***SAŁATKI:***

* Sałatka caprese na rukoli z pesto i czarnymi oliwkami **1 kg/50 zł**
* Sałatka grecka z fetą i oliwkami **1 kg/50 zł**
* Sałatka jarzynowa tradycyjna z jajkiem Mollet **1 kg/50 zł**
* Sałatka cesar z grillowanymi plastrami kurczaka **1 kg/50 zł**
* Sałatka kebab z pieczonym kurczakiem i makaronem ryżowym **1 kg/50 zł**
* Sałatka śródziemnomorska z szynką parmeńską, melonem i serem Lazur **1 kg/50 zł**
* Sałatka chłopska z ziemniakami, szynką i ogórkiem kiszonym **1 kg/50 zł**
* Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową i gruszką karmelizowaną **1 kg/60 zł**
* Sałatka z wątróbką drobiową na rukoli w sosie malinowo żurawinowym **1 kg/50 zł**
* Carpaccio z buraka z fetą i prażonymi ziarnami **1 kg/40 zł**

***DODATKI:*  zestaw 6 zł/por**

* sos tatarski, sos czosnkowy, chrzan, żurawina,
* gruszka marynowana, papryka , grzybki marynowane
* ogórki kiszone, ogórki małosolne /sezonowo/
* masło w dwóch smakach, pieczywo ciemne i jasne

***PRZEKĄSKI TYPU FINGER FOODS:***

* Mix kanapek koktajlowych

/szynka parmeńska, ser pleśniowy, łosoś, pasztet, śledź, ser zółty **3,80 zł/szt**

* Mini melon w szynce parmeńskiej na pumperniklu **8 zł/szt**
* Rozbef faszerowany musem z borowików na chipsie chlebowym **11 zł/szt**
* Mini tatar wołowy **14 zł/szt**
* Mini tatar z łososia na liściu cykorii **15 zł/szt**
* Mini tatar ze śledzia na czipsie chlebowym **10 zł/szt**
* Mini szaszłyk drobiowy w sosie koktajlowym **12 zł/szt**
* Mini sałtka włoska z mozarellą i pomidorkami **8 zł/sz**
* Mix tostowych roladek: szynka parmeńska, łosoś wędzony, sery pleśniowe **8 zł/2 szt**
* Babeczki faszerowane musami: mus z szynki, mus szpianakowy z ricottą, mus borowikowy **6 zł/szt**
* Śliwka kalifornijska zapiekana w bekonie **6 zł/szt**
* Mix przekąsek finger foods **:** ogórek koktajlowy faszerowany serem feta, mini tortille z kurczakiem oraz łososiem, mini tartinki na krakersach itd. **8 zł/szt**

***CIASTA I OWOCE* : /własnej produkcji/**

* Tort okolicznościowy **14 zł/por**

jasny biszkopt z bitą śmietaną i malinami

ciemny biszkopt z bitą śmietaną i musem wiśniowym

czekoladowy wytrawny

* Tort komunijny */kształt i rodzaj do ustalenia/* **16 zł/por**
* Torty bezowe: śmietanowy z owocami, cappuccino, czekoladowy **180 zł/szt**
* Sernik tradycyjny **59 zł/kg**
* Szarlotka domowa **59 zł/kg**
* Tiramisu **59 zł/kg**
* Sernik na zimno **59 zł/kg**
* Orzechowiec **59 zł/kg**
* Biszkopt z owocami **59 zł/kg**
* Rurki włoskie z mascarpone **65 zł/kg**
* Mini babeczki: z budyniem i owocami, z kajmakiem **5,50 zł/szt**
* Mini musy w szkle: panna cotta, czekoladowe **7 zł/szt**
* Owoce sezonowe na paterze **50 zł/kg**

***PASTY:***

* *CARBONARA* **26 zł**

boczek, cebula, czosnek, sos śmietanowy, parmezan, natka pietruszki

* *AMATRICIANA* **26 zł**

Sos pomidorowy lekko pikantny, cebula, czosnek, boczek, natka pietruszki

* *MAKARON Z GRZYBAMI*  **29 zł**

Plastry polędwicy duszone w sosie grzybowym z winem, pomidorki cherry,

natka pietruszki, parmesan

* *MAKARON Z KURCZAKIEM* **30 zł**

sos śmietanowy z tymiankiem, cebula, czosnek, suszone pomidory

* *MAKARON TRUFLOWY* **34 zł**

Sos śmietanowy z pastą truflową, plastry szynki parmeńskiej, pomidorki cherry,   
 parmezan, natka pietruszki

***PIZZA POLSKA – PODPŁOMYK:***

* *PODPŁOMYK POLSKI* **30 zł**

sos pomidorowy, mozzarella, plastry kiełbasy polskiej, czerwona fasola, cebula, koper

* *PODPŁOMYK WIEJSKI* **30 zł**

sos pomidorowy, mozzarella, boczek, czerwona papryka, koper, kwaśna śmietana

* *PODPŁOMYK KLASYCZNY* **30 zł**

sos pomidorowy, mozzarella, szynka polska, pieczarki, cebula, oregano

* *PODPŁOMYK WŁOSKI* **30 zł**

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, czarne oliwki, rukola, pomidorki cherry

* *PODPŁOMYK HISZPAŃSKI* **30 zł**

sos pomidorowy, mozzarella, plastry kiełbasy chorizo, papryczka jalapeno, rukola

* *PODPŁOMYK VEGE* **28 zł**

sos pomidorowy, mozzarella, papryka trio, pieczarki, czerwona cebula, cukinia, oregano

***BURGERY:***

* *BURGER FAN* **20 zł**

wołowina 200g, ser cheddar, sos BBQ, sałata, ogórek, bułka maślana

* *BURGER VIP* **22 zł**

wołowina 200g, karmelizowana cebula, jajko sadzone, cukinia,

sos musztardowo-miodowy, bułka maślana

* *BURGER CAMEMBERT* **24 zł**

wołowina 200g, panierowany ser camembert, plaster bekonu, żurawina, jalapeno,

sos pikantny, bułka maślana

* *FRYTKI AMERYKAŃSKIE (150 g*) **6 zł**

*INFORMACJE PODSTAWOWE:*

* Ceny zawierają podatek VAT
* Ostateczne menu powstaje po ustaleniach z managerem lub recepcją hotelu
* Hotel uwzględnia wszystkie diety i preferencje dietetyczne
* Hotel pobiera 20 % wartości zamówienia tytułem zaliczki
* Hotel oferuje transport: koszt ustalany indywidualnie
* Hotel oferuje wypożyczenie porcelany, zastawy, mebli: koszty poniżej
* Hotel oferuje obsługę kelnerską 1h – 35 zł */w ramach możliwości/*
* Dania zimne mogą być przygotowane na naczyniach jednorazowych lub półmiskach porcelanowych /*usługa w cenie zamówienia/*
* Dania gorące dostarczane są w termosach zbiorczych i utrzymują temperaturę, bądź mogą być zimne do obróbki termicznej w gestii klienta */ustalenia indywidualne/*

*WYPOŻYCZALNIA:*

* Kokilka + spodek **1 zł/szt**
* Talerzyk przekąskowy **1,50 zł/szt**
* Talerz obiadowy **2 zł/szt**
* Talerzyk deserowy **1 zł/szt**
* Sztuśce: każdy rodzaj **0,50 gr/szt**
* Kieliszek: wino, wódka **1 zł/szt**
* Szklanka do napoju **2 zł/szt**
* Półmiski: różne rozmiary **5 zł/szt**
* Podgrzewacz do zupy **20 zł/szt**
* Podgrzewacz do dań gorących **30 zł/szt**
* Patera na owoce i ciasta **10 zł/szt**
* Serwetka bankietowa **5 zł/szt**
* Obrus biały 140 cm x 260 cm **15 zł/szt**
* Krzesło bankietowe z pokrowcem białym **20 zł/szt**
* Stół 180 cm x 90 cm **30 zł/szt**