

HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja pierwsza

Przystawka

Łosoś gravlax / grzanka / sałaty

Zupa

Rosół z przepiórki / domowy makaron

Obiad serwowany

Pierś z kaczki suve vide / puree z modrej kapusty /
kopytka żurawinowe / jabłko / redukcja czerwonego wina

lub

Stek z halibuta / risotto z groszkiem / sałaty

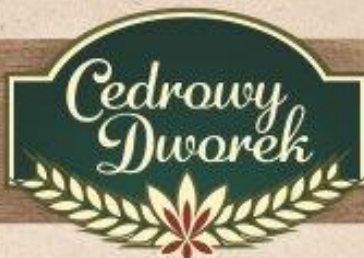
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 95 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja druga

Przystawka

Pierś z przepiórki / grzanka / sałaty / redukcja czerwonego wina

Zupa

Kremowa zupa z grzybów leśnych / kluseczki / świeży rozmaryn

Obiad serwowany

Polędwica wołowa / czerwona cebulka / groszek / ziemniaki / sałaty

lub

Stek z łososia / kasza pęczak z warzywami / sałaty

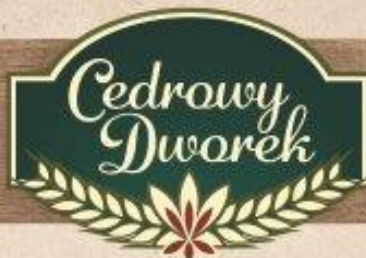
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 105 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja trzecia

Przystawka

Pasztet z gęsi / masło tymiankowe

Zupa

Krem z warzyw sezonowych / grzanki

Obiad na półmiskach

Polędwiczka wieprzowa suve vide / szynka dojrzewająca / różowa sól

Pierś z kurczaka / sos szczypiorkowy

Dodatki

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym
Warzywa blanszowane
Buraczki na czerwonym winie

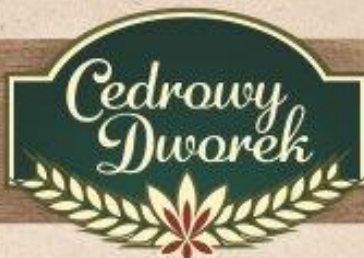
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 129 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Każdą z propozycji menu można rozszerzyć o zakąski zimne:

Półmisek tradycyjnych wędlin żuławskich
Medalowy pasztet z Cedrowego Dworku z żurawiną
Łosoś bałtycki wędzony na wiśniowym dymie podany na wędzonym twarożku
Krucze sałaty, pestki dyni, słonecznika i sezamu podane z sosem vinegrette na occie
balsamicznym
z serem kozim, pestkami granatu, migdałami i pieprzem młotkowanym
Pieczywo własnego wypieku
Smalec z gęsi

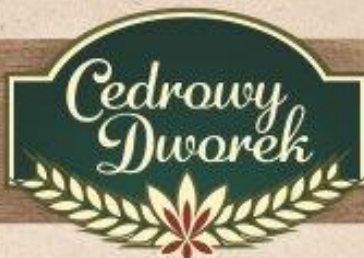
Cena za osobę – 45 zł

Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki

Od 80,00 zł / kg w zależności od projektu

Ciasta z cukierni Żuławskie Wypieki

Sernik tradycyjny – 80 zł / 16 porcji
Sernik gotowany New York – 120 zł / 16 porcji
Sernik miodowy z cynamonem i słoną czekoladą – 80 zł / 12 porcji
Szarlotka tradycyjna – 60 zł / 16 porcji
Tarta z malinami i czekoladowym ganache - 80 zł / 16 porcji
Tarta cytrynowa z bezą włoską – 80 zł / 16 porcji



HOTEL I RESTAURACJA

Cennik wybranych alkoholi

Żubrówka Biała, Soplca, Wyborowa	0,5l	butelka	35,00 zł
Absolut, Finlandia	0,5l	butelka	45,00 zł
Santo Isidro półwytrawne czerwone	0,75l	butelka	35,00 zł
Santo Isidro półwytrawne białe	0,75l	butelka	35,00 zł
Domodo Primitivo	0,75l	butelka	45,00 zł
Domodo Sauvignon Malvasia	0,75l	butelka	45,00 zł
Faustino Tempranillo czerwone	1,0l	karafka lub beczka	35,00 zł
Faustino Manabeo białe	1,0l	karafka lub beczka	35,00 zł
Faustino Bobal różowe	1,0l	karafka lub beczka	35,00 zł
Grant`s	0,7l	butelka	90,00 zł
Jack Daniel`s	0,7l	butelka	110,00 zł

Zapraszamy również do skorzystania z opcji **OPEN BAR**:

- wódka, wino, whisky	49,00 zł/os
- wódka, wino	39,00 zł/os