

HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja pierwsza

Przystawka

Łosoś gravlax / purée warzywne / sałaty

Zupa

Consommé wołowe / domowy makaron

Obiad serwowany

Pieczona pierś z kaczki / buraczki / jabłko / kopytka / sos śliwkowy

lub

Polędwica z dorsza / kwaśna śmietana / pieczone ziemniaki / sałaty / sos maślany z koprem

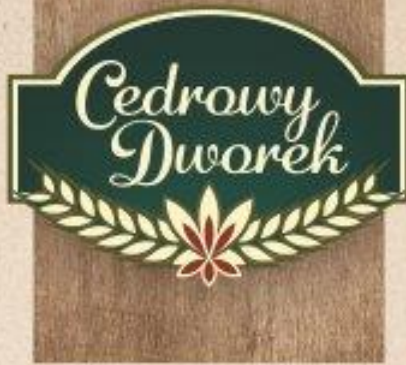
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 115 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja druga

Przystawka

Pasztet z gęsi / maselko tymiankowe

Zupa

Kremowa zupa z grzybów leśnych / kluseczki / świeży rozmaryn

Obiad serwowany

Zrazy wołowe / pikle żuławskie / kasza z pieczoną marchwią / sos pieczeniowy

lub

Okoń morski / purée ziemniaczane / biała kapusta z limonką / sos maślany z koprem

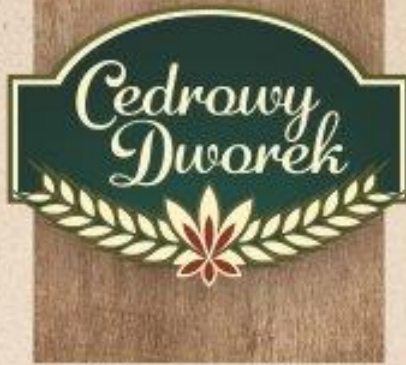
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę - 125 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja trzecia

Przystawka

Pasztet z dziczyzny / palone masło

Zupa

Krem z warzyw sezonowych / oliwa smakowa / chips z bekonu

Obiad na półmiskach

Kurczak kukurydziany / luzowany

Okoń morski / tusza

Dodatki

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Grzanki z domowego pieczywa / słone masło / cremolada
Warzywa grillowane
Biała kapusta z limonką

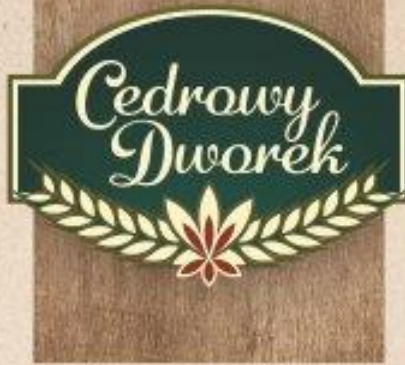
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 145 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Każdą z propozycji menu można rozszerzyć o zakąski zimne:

Śledź / śmietana / cebula kwaszona z koprem
Kotleciki z kaczki / konfitura z czerwonej cebuli
Tatarki wołowe / jajko przepiórcze / szalotka
Sałaty / pieczony kurczak / sos mango
Smalec / prażone jabłka / chleb razowy
Pieczywo własnego wypieku

Cena za osobę – 55 zł

Dodatkowe danie ciepłe – serwowane przez Szefa Kuchni

Wyborne pierogi podawane w trzech smakach

Cena za osobę – 25 zł

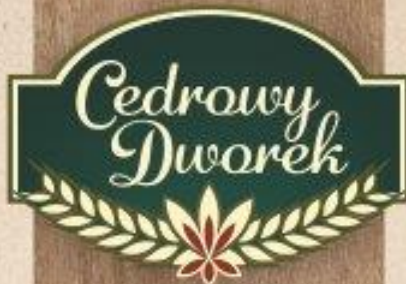
Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki

Cena za osobę – 14 zł
w zależności od projektu

Menu dla dzieci

Filetowane owoce
Consommé wołowe / domowy makaron
Fileciki z kurczaka / frytki / surówki

Cena za osobę – 50 zł



HOTEL I RESTAURACJA

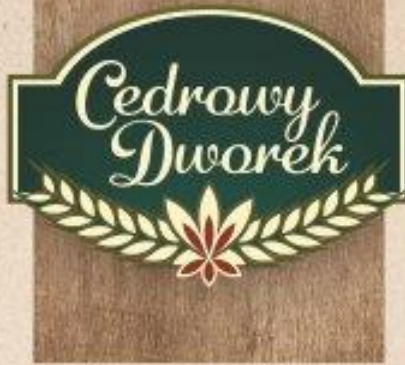
Ciasta Tradycyjne z cukierni Żuławskie Wypieki

Produkt	Cena	Ilość porcji
Sernik Tradycyjny	80zł	okrągła forma/ 16 porcji
Szarlotka	72zł	okrągła forma/ 16 porcji
Brownie	80zł	okrągła forma/ 16 porcji
Sernik New York	120zł	okrągła forma/ 16 porcji
Sernik cytrynowy	80zł	okrągła forma/ 10 porcji
Sernik słony karmel	90zł	okrągła forma/ 10 porcji
Sernik z mango	100zł	okrągła forma/ 10 porcji
Sernik nowojorski z polewą lawendową	100zł	okrągła forma/ 10 porcji
Tort Kinder Bueno	150zł	okrągła forma (ok. 2kg)
Tarta cytrynowa z bezą	112zł	okrągła forma/ 16 porcji

Ciasta wegańskie

Tarta czekoladowa na mleku kokosowym z jeżynami	70zł	ok. 8-10 porcji Ø20cm
Mono porcje – mus z deserowej, belgijskiej czekolady z malinami, ozdobione brązowym zamszem	15zł	120g min. 8 sztuk
Szarlotka wegańska z kruszonką z płatków owsianych	100zł	1,8kg 16 porcji

* na życzenie możemy przygotować ciasta bez użycia produktów zawierających gluten



HOTEL I RESTAURACJA

Cennik wybranych alkoholi

Żubrówka Biała, Soplca, Wyborowa	0,5l	butelka	45,00 zł
Absolut, Finlandia	0,5l	butelka	55,00 zł
Domodo Primitivo, Negroamaro	0,75l	karafka lub beczka	55,00 zł
Domodo Chardonnay, Sauvignon	0,75l	karafka lub beczka	55,00 zł
Prosecco Spumante Extra Dry Treviso DOC	0,75l	butelka	75,00 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