

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

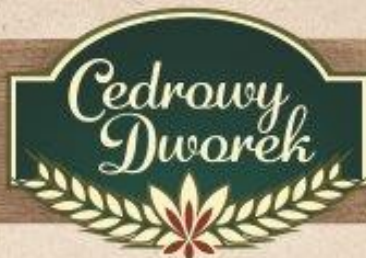
Deser

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

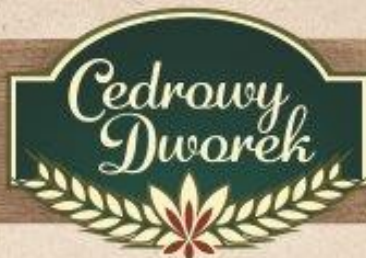
Deser

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

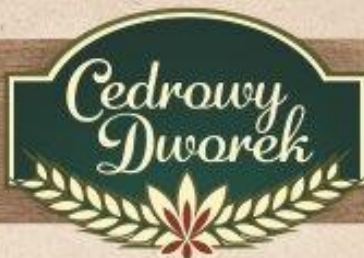
Deser

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

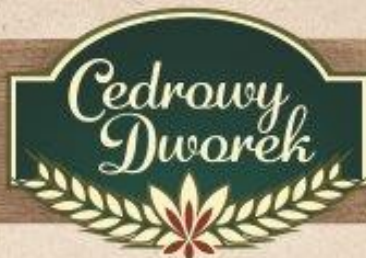
Cena za osobę – 45 zł

Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki

Cena za osobę – 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 |