

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

Dorsz bałtycki / kwaśna śmietana / pieczone ziemniaki / sałaty / sos maślany z koprem

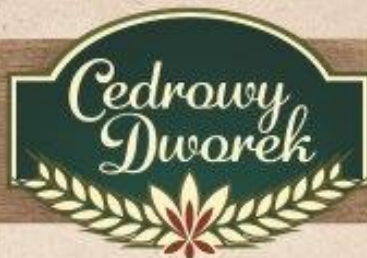
Deser

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 / knedle pszenne / sos pieczeniowy

lub

Miętus / purée ziemniaczane / biała kapusta z limonką / sos maślany z koprem

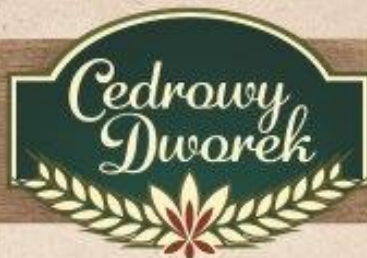
Deser

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

Luzowane udka z kurczaka / ser pleśniowy / suszone pomidory

Łosoś pieczony / creme fraiche

Dodatki

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym

Warzywa blanszowane

Sałaty

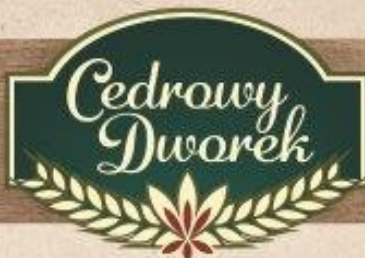
Deser

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

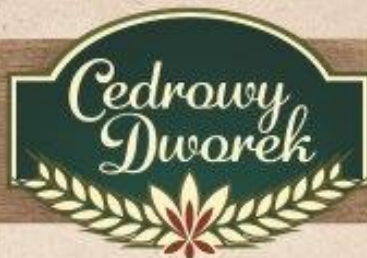
Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki

Cena za osobę – 14 zł
w zależności od projektu

Menu dla dzieci

Filetowane owoce
Consommé wołowe / domowy makaron
Fileciki z kurczaka / purée ziemniaczane / surówki

Cena za osobę – 50 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Cennik wybranych alkoholi

Żubrówka Biała, Soplica, Wyborowa	0,5l	butelka	35,00 zł
Absolut, Finlandia	0,5l	butelka	45,00 zł
Domodo Primitivo, Negroamaro	0,75l	karafka lub beczka	45,00 zł
Domodo Chardonnay, Sauvignon	0,75l	karafka lub beczka	45,00 zł
Prosecco Spumante Extra Dry Treviso DOC	0,75l	butelka	60,00 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