

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

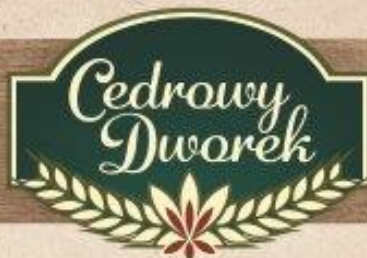
**Deser**

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

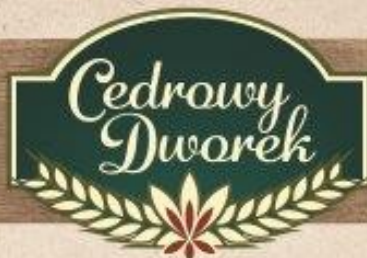
#### **Deser**

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

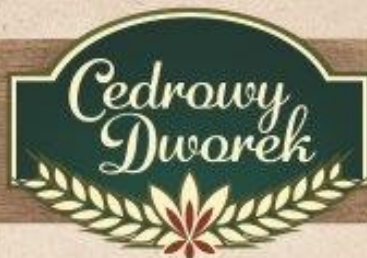
#### **Deser**

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**

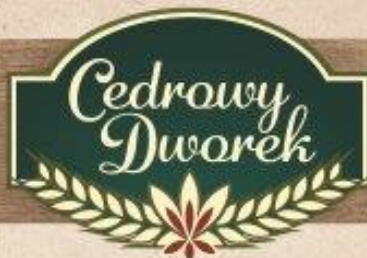
**Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki**

**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

## Ciasta Tradycyjne z cukierni Żuławskie Wypieki

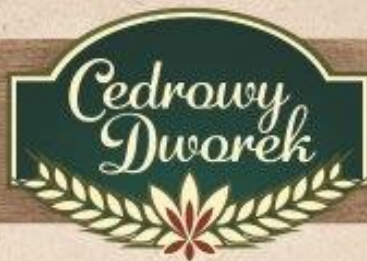
### Ciasta tradycyjne

Produkt	Cena za porcję	Ilość porcji
Sernik Tradycyjny	72zł	lub okrągła forma/ 16 porcji
Szarlotka	64zł	lub okrągła forma/ 16 porcji
Brownie	160zł	½ blachy/ 40porcji
Sernik New York	120zł	16/ okrągła forma
Torcik Kinder Bueno	180zł	16/okrągła forma (ok. 2kg)
Tarta z czekoladą i malinami	96zł	okrągła forma
Tarta cytrynowa z bezą	96zł	okrągła forma
Tarta z wiśniami	96zł	okrągła forma
Tarta sezonowa *zapytaj o propozycje	96zł	okrągła forma

### Ciasta wegańskie

Produkt	Cena za sztukę	Ilość porcji
Sernik jaglany z kokosem i czekoladą	120zł	1,5kg 14 porcji
Tarta czekoladowa na mleku kokosowym z jeżynami	65zł	ok.700g 12 porcji
Mono porcje – mus z deserowej, belgijskiej czekolady z chilli i malinami, ozdobione brązowym zamszem	11zł/sztuka	min. 8 sztuk
Szarlotka wegańska z kruszonką z płatków owsianych	90zł	1,8kg 16 porcji

\* na życzenie możemy przygotować ciasta bez użycia produktów zawierających gluten



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