

HOTEL I RESTAURACJA

Obiad serwowany

Przystawka

Łosoś gravlax / chrzanowy crème brulee / buraki kwaszone / świeża bułeczka

Zupa

Kremowa zupa ziemniaczana / wędzony boczek / prażona cebula

Obiad

Steki ze schabu marynowanego w solance buraczanej / puree z koprem / grillowane warzywa

lub

Polędwica z dorsza / granita ziołowa / kwaśna śmietana / pieczone ziemniaki / świeże warzywa

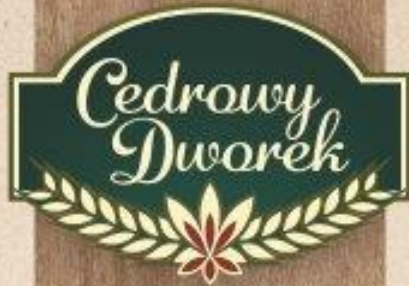
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 115 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad serwowany

Przystawka

Pasztet z gęsi / masełko tymiankowe / świeża bułeczka

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 / oliwa z koprem / jarmuż

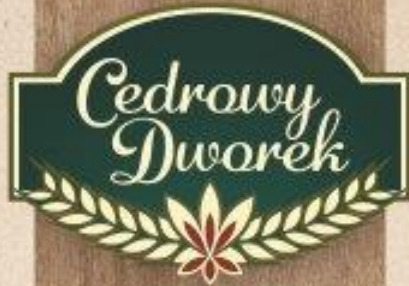
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 125 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad na półmiskach

Przystawka

Pasztet z dziczyzny / palone masło / prażona cebula

Zupa

Krem z warzyw sezonowych / oliwa smakowa / chips z bekonu

Obiad podawany na półmiskach

Luzowane udko z kaczki / sos śliwkowy

Polędwica z dorsza / zapiekane masło z czosnkiem i cytryną

Dodatki

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Domowe kopytka

Buraczki

Biała kapusta z limonką

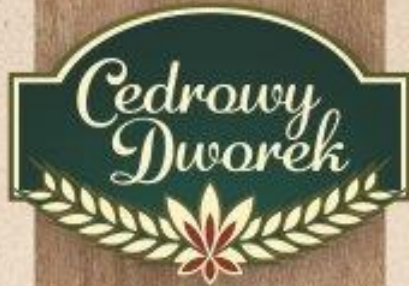
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 145 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad serwowany Gościom przez Szefa Kuchni

Przystawka

Łosoś gravlax / chrzanowy crème brulee / buraki kwaszone / świeża bułeczka

Zupa

Kremowa zupa ziemniaczana / wędzony boczek / prażona cebula

Obiad dzielony i serwowany przy Gościach

Pieczony indyk
risotto z zielonym groszkiem / sos śliwkowy i sos serowy

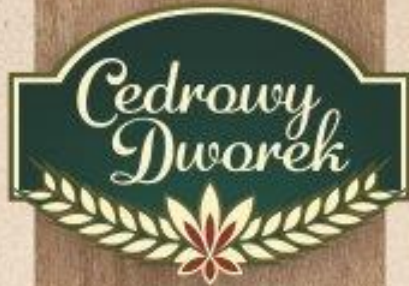
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 145 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad oparty na daniach z grilla, serwowany na deskach

Przystawka

Pasztet z gęsi / masełko tymiankowe / świeża bułeczka

Zupa

Kremowa zupa z pomidorów

Dania z pieca opalanego węglem drzewnym, podawane na deskach

Steki ze schabu marynowanego w solance buraczanej

Okoń morski

Kurczak kukurydziany

Krewetki w cieście

Dodatki

Frytki stekowe

Frytki z batatów

Grillowane warzywa

Biała kapusta z limonką

Sos BBQ, Chilli Mango

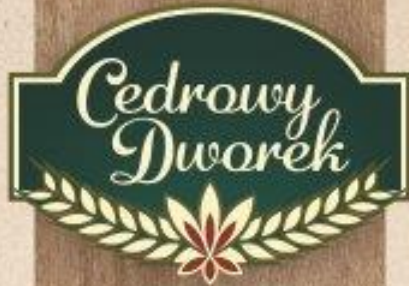
Deser

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 / kwaszona czerwona cebula z koprem / krem musztardowy
Kotleciki z kaczki / twaróg wędzony / bułeczka maślana / konfitura z czerwonej cebuli
Tatarki wołowe / jajko przepiórcze / szalotka / marynaty
Salaty / pieczony indyk / sezonowe owoce i warzywa / sos serowy / grzanki czosnkowe
Smalec z kaczki / 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

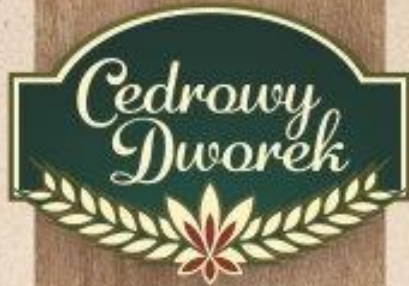
Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki

Cena za osobę – 14 zł
w zależności od projektu

Menu dla dzieci

Tortilla z bananem i czekoladą
Kremowa zupa pomidorowa / śmietana / pietruszka
Fileciki z kurczaka / frytki / surówki

Cena za osobę – 50 zł



HOTEL I RESTAURACJA

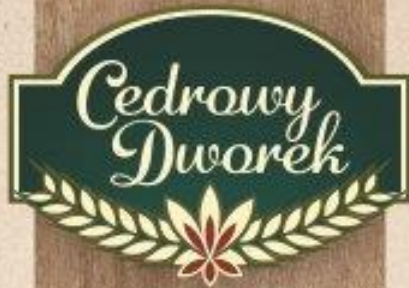
Ciasta Tradycyjne z cukierni Żuławskie Wypieki

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

Biały Bocian	0,5l	butelka	55,00 zł
Finlandia, Absolut	0,5l	butelka	75,00 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