

HOTEL I RESTAURACJA

Obiad serwowany

Przystawka

Pasztet z dziczyzną, palone masło, świeża bułeczka

Zupa

Rosół z trzech ptaków, pieczone ziemniaczki

Obiad

Staropolskie zrazy wołowe w sosie, puree buraczane, kluski z kaszy

lub

Polędwica z dorsza, zielone warzywa w emulsji maślanej, sos z ryb wędzonych

Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 165 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad serwowany

Przystawka

Pâté z gęsi, maselko tymiankowe, świeża bułeczka

Zupa

Kremowa zupa z grzybów leśnych, kluseczki, oliwa ziołowa

Obiad serwowany

Konfitowane udko z kaczki, puree buraczane, ziemniaki z ogniska

lub

Stek z łososia, ratatouille warzywne, kremowe puree ziemniaczane, oliwa ziołowa

Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 165 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad na półmiskach

Przystawka

Łosoś gravlax, brulee chrzanowe, świeża bułeczka

Zupa

Rosół z trzech ptaków, makaron

Obiad podawany na półmiskach

Konfitowane udko z kaczki, sos śliwkowy

Polędwica z dorsza, zielone warzywa w emulsji maślanej, sos z ryb wędzonych

Dodatki

Ziemniaki pieczone, kopytka z okrasą
buraczki, piklowana kapusta

Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 185 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Obiad serwowany / stół okrągły

Przystawka

Pasztet z dziczyzną, palone masło, świeża bułeczka

Zupa

Kremowa zupa z białych warzyw, krucha sałata, prażony bekon

Obiad w półmiskach

Steki z łososia, pieprz młotkowany, sos cytrynowy
Roladki wieprzowe, kwaszony ogórek, cebulka
Krewetki panierowane, sos mango chili, wasabi mayo
Gołąbki z kaszą jaglaną, smażone grzyby
Ziemniaki pieczone
Sezonowe surówki

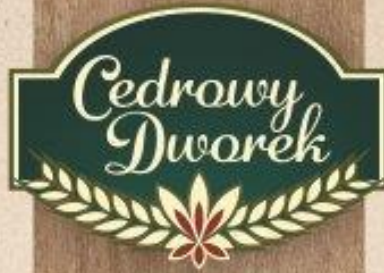
Deser

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

Cena za osobę – 195 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Każdą z propozycji menu można rozszerzyć o zakąski zimne:

Śledź / kwaszona czerwona cebula/ dressing musztardowy/ oliwa ziołowa
Deska regionalnych serów, marynaty faszerowane
Tatarki wołowe / kremowe żółtko / majonez lubczykowy
Sałatka ziemniaczana/bekon/zioła
Smalec z kaczki / prażone jabłka / chleb razowy
Pieczywo własnego wypieku

Cena za osobę – 75 zł

Dodatkowe danie ciepłe – serwowane przez Szefa Kuchni

Wyborne pierogi podawane w trzech smakach

Cena za osobę – 35 zł

Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki

Cena za osobę – od 17 zł
w zależności od projektu

Menu dla dzieci

Rosół z trzech ptaków, makaron

Fileciki z kurczaka, frytki, surówka

Cena za osobę – 75 zł



HOTEL I RESTAURACJA

Cennik wybranych alkoholi

Biały Bocian, Ogiński	0,5l	butelka	55,00 zł
Absolut, Finlandia	0,5l	butelka	65,00 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