

tel. 501 044 752
email: hotel@pod-rozami.com.pl



MENU

przyjęcie: obiad, deser, przystawki, danie gorące - do 6 godzin

Cena jest zależna od terminu, wybranego menu i ilości osób.

Imię i nazwisko Zamawiającego _____

e-mail i nr telefonu _____

Data i rodzaj przyjęcia _____

Godzina rozpoczęcia przyjęcia _____

Ilość osób dorosłych _____

Dzieci w wieku (4-12 lat) _____

Dzieci do lat 3: gratis bez obiadu / lub obiad w cenie 40 zł

Zupa:

- Rosół z makaronem & rosół z kołdunami
- Rosół z makaronem & flaki
- Rosół z makaronem & zupa krem z pomidorów i papryki z serem feta
- Rosół z makaronem & zupa krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami dyni

II danie:

- Filet z indyka w sosie porzeczkowym z jabłkiem
- Filet z indyka z sosem z leśnych grzybów
- Roladka z fileta drobiowego ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami w sosie pieczeniowym
- Schab saute podany z fasolką szparagową, boczkiem i pieczarkami
- Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem z leśnych grzybów

Dodatki do II dania:

- ziemniaki z wody i zestaw 2 surówek
- ziemniaki opiekane i zestaw 2 surówek

Danie dla dzieci:

- Rosół z makaronem
- Bitka drobiowa z ziemniakami i surówką z marchewki

Deser:

- Tiramisu w pucharkach
- Mus z truskawek z gałką lodów waniliowych
- Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych (na rezerwacjach do 20 os.)

Przystawki (wybierz max. 8):

- Półmiski mięs pieczonych oraz pasztet domowy w asyście ćwikły i chrzanu (schab, karczek, boczek)
 - Włoskie deski antipasti (szynka parmeńska, salami, ser parmeński, oliwki, pomidory koktajlowe, rukola, orzechy włoskie)
 - Galantyna drobiowa ze śliwką w occie
 - Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową powlekany galaretą
 - Tymbaliki drobiowe (mini galarety)
 - Tymbaliki wieprzowe (mini galarety)
 - Jajka faszerowane (pieczarka, szczypiorek)
 - Śledź w oleju z cebulką / w śmietanie (50 %/ 50%)
 - Ryba po grecku
 - Łosoś na serku z prażonymi pestkami słonecznika
 - Roladki szpinakowo-naleśnikowe z łososiem
 - Sałatka gyros warstwowa
 - Sałatka z ananase, szynką i ryżem
 - Pomidor z mozzarellą, bazylią i pesto
 - Sałatka ze szpinakiem, granatem, pomidorem koktajlowym, chipsem boczkiem i dippem czosnkowym
 - Carpaccio z buraka na rukoli z serem feta, kaparami i sosem balsamico
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka z brokułem, żurawiną chipsem boczkiem w sosie czosnkowym
 - Zapiekane śliwki w boczku
 - Sałatka grecka
- + Pieczywo (jasne i ciemne)

Kolejne danie gorące:

- Ryba (wg dostępności np. dorsz, okoń) z sosem śmietanowo-koperkowym, podana z dzikim, ryżem i z warzywami grillowanymi
- Sztuka mięsa w sosie pieczeniowym podana z mini kopytkami i surówką
- Strogonow z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Barszcz czerwony z mixem pierogów (odsmażane i z wody) z tłuszczkiem
- Barszcz czerwony z krokietami (z mięsem i kapustą)

Cena jest zależna od terminu, wybranego menu i ilości osób. Cena obejmuje:

- zupa, II danie, deser, 8 przystawek, kolejne danie gorące
- sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda z miętą i cytryną (bez ograniczeń)
- kawa, herbata,
- owoce sezonowe
- dekoracja (obrus, serwety, kwiaty)

Dodatkowe usługi:

- starter + 10 zł /os. (1. Mini placek ziemniaczany z burakowym humus, łososiem, czarnym kawiolem i koperkiem; 2. Różyczka z łososiem na twarogu i pieczywie razowym; 3. Krewetka tygrysia na tatarze z guacamole)
- tatar wołowy 25 zł /os.
- ciasto (sernik, szarlotka, kremowe), 10 zł / os (12 dag/os)
- napoje 10 zł/ os (fanta, cola, sprite, woda gaz.- bez ograniczeń podczas trwania rezerwacji)
- tort 90 zł /kg (rekomendowany 1 kg /10 os.) W ofercie: 1. Tort biszkoptowy z malinami i bitą śmietaną; 2. Tort biszkoptowy z wiśniami i bitą śmietaną; 3. Tort bezowy (krążki bezowe, krem kawowy)
- alkohol (w cenach detalicznych)
- czas trwania do 6 godzin (maks. do 24:00), każda dodatkowa godzina płatna 400 zł w tym kawa, herbata, soki, obsługa kelnerska

Zasady rezerwacji:

- możliwość dostarczenia własnego alkoholu za opłatą korkowe 5 zł / os.
- możliwość dostarczenia własnego ciasta za dodatkową opłatą 5 zł / os.
- możliwość dostarczenia własnego tortu za dodatkową opłatą 3 zł / os.
- warunkiem potwierdzonej rezerwacji jest wpłata bezzwrotnej zaliczki w kwocie 500 zł przy imprezie do 25 osób lub 1000 zł powyżej 25 osób gotówką w recepcji hotelu lub przelewem na konto bankowe:

Santander Bank Polska

Numer konta dla przelewów w złotówkach: 82 1090 2688 0000 0001 1618 8066