



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

F.H.U. Iskierka, Iwona Ławruk, ul Wojska Polskiego 3, 39-300 Mielec, NIP 817-000-94-93

MENU NA CHRZCINY 2019

PAKIET II

Zupy (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszka
- Esencjonalny rosół borowikowy z łazankami
- Consome pomidorowe z kluseczkami ryżowymi
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi
- Krem z brokuł z julienne łososiowym

Danie główne (serwowane na półmiskach / 2 porcje na osobę)

- Zrazy wieprzowe z grzybami leśnymi
- Rolada z indyka faszerowana żurawinami
- Polędwiczki wieprzowe z suszonym pomidorem
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
- Sos pieczeniowy
- Sos grzybowy

Dodatki (do wyboru dwa)

- Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Kulki ziemniaczane
- Talarki ziemniaczane
- Ryż z warzywami

Surówki (do wyboru trzy)

- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Buraczki z chrzanem – ćwikła
- Mizéria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kiszzonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Surówka wiosenna w sosie vinaigrette
- Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami w sosie czosnkowym



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

Deser

Tort (dekoracja, smak do wyboru)

- Czekoladowo-orzechowy
- Czekoladowy z wiśniami
- Kawowy
- Cappucino
- Caracas
- Ambassador
- Tort owocowy: z malinami, z truskawkami lub z brzoskwiniami (do wyboru)
- Ciasto koktajlowe mix 200g/osoba
- Świeże owoce sezonowe

Zimne przystawki

- Półmisek zimnych mięs pieczonych i wędlin
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonym kurczakiem i warzywami
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź w śmietanie i w oleju
- Roladka z grillowanej cukinii i serem feta
- Roladka z cielęciny z musem tuńczykowym
- Wybór pieczywa

Napoje

- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Zimne napoje w dzbankach: soki owocowe, woda mineralna i napoje gazowane bez ograniczeń

Dodatkowo płatne

Desery

- Ciasto koktajlowe wydane ponad menu 1kg
- Ciasto do paczek dla gości ½ kg – opakowanie w cenie
- Szarlotka z pieca z gałką lodów waniliowych
- Gorące maliny z sosem waniliowym i gałką lodów
- Lody w sosie angielskim i malinowym
- Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
- Lody z bakaliami i bitą śmietaną



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

Dania ciepłe

- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami
- Forszmak z warzywami
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Barszczyk czerwony z kroleciem z mięsa i kapusty

Napoje

- Coca Cola, Sprite, Fanta 0,25L/butelka

Standardowa dekoracja stołu żywymi, białymi kwiatami, białe pokrowce GRATIS.
Miejsce do karmienia i przewijania w przytulnym pokoju Hotelu Iskierka GRATIS.
Dzieci poniżej 3 lat GRATIS, miejsce oraz zastawa obiadowa przy stole.
Dzieci od 3 lat do 6 lat RABAT 50% wybranego menu.
Możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich oraz dietetycznych.

W razie dodatkowych pytań służę pomocą.

Tomasz Jung

Manager F&B

Tel. 668 592 945

tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl