

MENU NA CHRZCINY 2019

PAKIET III

Zupy (do wyboru jedna)

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

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

- Rożki z kurczaka z suszonym pomidorem owinięte boczkiem
- Polędwiczki wieprzowe ze szpinakiem
- Kotleciki z kurczaka z hiszpańską szynką Serrano i serem cheddar
- Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem i papryką
- Sos grzybowy
- Sos pieczeniowy

Dodatki (do wyboru dwa)

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

Surówki (do wyboru trzy)

- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Buraczki z chrzanem – ćwikła
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kiszonej 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)

- Tort 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

Lody (do wyboru jedno)

- Lody w sosie angielskim i malinowym
- Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
- Gorące maliny z musem waniliowym i gałką lodów

Zimne przystawki

- Półmisek zimnych mięs pieczonych, wędlin i serów
- Sałatka brokułowa w delikatnym sosie czosnkowym
- Sałatka gyros z pikantnym kurczakiem
- Plastry pieczonego schabu przekładane chrzanem w delikatnej galarecie
- Pieczony karczek z powidłem z czerwonej cebuli
- Rulon z wędzonego łososia z musem serowym i kawiozem
- Roladka z grillowanej cukinii z suszonym pomidorem i niebieskim serem
- Wybór pieczywa

Dania ciepłe (do wyboru jedno)

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

Napoje

- Kawa, herbata bez ograniczeń
 - Zimne napoje w dzbankach: soki owocowe, woda mineralna i napoje gazowane w butelkach Coca-Cola, Sprite i Fanta bez ograniczeń.
-



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

Dodatkowo płatne

- Ciasto koktajlowe wydane ponad menu 1 kg
- Ciasto do paczek dla gości ½ kg- opakowania w cenie

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