

MENU na przyjęcia

Hotel & Restauracja PLATAN***

PRZYSTAWKA:

Sałatka capresse czyli mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią	28,-
Domowy pasztet z sosem żurawinowym	28,-
Łosoś wędzony z musem chrzanowym	28,-
Carpaccio wołowe z parmezanem, oliwą truflową i rukolą	48,-

ZUPY:

Rosół z makaronem i mięsną wkładką	18,-
Barszcz z uszkami	18,-
Krem z pomidorów	18,-
Zupy sezonowe (pytać kelnera)	24,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane talerzowo)

Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek	45,-
Kurczak, soczewica, kalafior, oliwa z pesto	45,-
Schab zapiekany z serem i szynką, ziemniaki, zestaw surówek	45,-
Kaczka pieczona w majeranku z jabłkiem i żurawiną, kluski śląskie, zestaw surówek	75,-
Rolada wołowa, modra kapusta, kluski śląskie	58,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane na półmiskach)

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBĘ: 75,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLASTRACH LUB PANIEROWANY Z SZYNKĄ I SEREM,
- FILET Z KURCZAKA Z MOZZARELLĄ,
- POLĘDWICZKI PIECZONE

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, SOS MIĘSNY, GRZYBOWY, KAPUSTA WŁOSKA Z POMIDORAMI, SURÓWKA Z MARCHWI, SAŁATY Z WINEGRETTE, BURACZKI

1,5 SZTUKI MIĘSA NA OSOBĘ: 64,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLASTRACH,
- PANIEROWANY DE VOLAILE

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, SOS MIĘSNY, KAPUSTA CZERWONA, SURÓWKA Z MARCHWI, BURACZKI

DESER:

Tort: szwarcwaldzki, czekoladowy lub śmietankowo – wiśniowy wg indywidualnych ustaleń

Gorące maliny z lodami 24,-

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną 24,-

OWOCE:

Patery świeżych owoców 12,-

CIASTA:

Wybór ciast na paterach 16,-

ZIMNA PŁYTA:

40 – 50,-

PÓŁMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)

TYMBALIKI DROBIOWE, TYMBALIKI Z GOLONKI

DESKI SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z OWOCAMI

WYBÓR ŚLEDZI (W ŚMIETANIE KORZENNE W OLEJU)

WYBÓR WĘDLIN Z MARYNATAMI

PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU Z ŻURAWINĄ

ŁOSOŚ WĘDZONY Z KOPERKIEM I CYTRYNĄ

SAŁATKA JARZYNOWA, Z MAKARONU PENNE Z TUŃCZYKIEM, SAŁATKA GRECKA

SAŁATKA SEROWA Z ANANASEM

PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA:

Płonący udziec wieprzowy krojony przez kucharza na sali z zasmażaną kapustą, opiekanymi ziemniakami i sosem chrzanowym (POLECAMY!) od 25 osób 38,-

De volaille z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej 38,-

Plastry karkówki z kluseczkami i zestawem surówek 38,-

II GORĄCA KOLACJA:

Barszcz czerwony podawany z pierogami okraszonymi boczkiem lub z krokietem 24,-

Gulasz z dziczyzny duszony w czerwonym winie 38,-

Ragout z indyka z warzywami 28,-

Bogracz 28,-

III GORĄCA KOLACJA:

Żurek staropolski z jajkiem 18,-

Klasyczny boeuf stronogow 38,-

Pikantny kurczak w sosie curry 28,-

Bufet kawowy bez ograniczeń:

KAWA, HERBATA 20,-

NAPOJE wg indywidualnych zamówień:

KAWA/HERBATA	Ceny wg karty menu
SOKI- dzbanek	16,-/1l
WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ – dzbanek	12,-/ 1l
Cola/Fanta/Sprite/Tonic	8,-/0,2l
Cola/Fanta/Sprite/Tonic	10,-/0.5l

ALKOHOLE:

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka, Wino 15,-/otwarta butelka

W przypadku wnoszenia swoich ciast, pobierana jest opłata 6,-/os., tak samo w przypadku torta - 6,-/os. Jeśli goście przynoszą własne ciasto i tort, w takim przypadku opłata wynosi 8,-/os.

***WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI NA OSOBE**