

MENU na przyjęcia

Hotel & Restauracja PLATAN***



PRZYSTAWKA:

Sałatka capresse czyli mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią	16,-
Domowy pasztet z sosem żurawinowym	18,-
Łosoś wędzony z musem chrzanowym	24,-
Carpaccio wołowe z parmezanem oliwą truflową i rukolą	26,-

ZUPY:

Rosół z makaronem i mięsną wkładką	12,-
Krem z dyni	14,-
Zupy sezonowe	14,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane talerzowo)

Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą	28,-
Kurczak sous-vide z kluseczkami z dyni w sosie grzybowym i gotowanymi warzywami	32,-
Schab zapiekany z serem i szynką, ziemniaki, zestaw surówek	28,-
Cielęca górką z ziemniakami, sosem Jack Daniels z puree z zielonego groszku i marchewką	42,-
Policzki wołowe z sosem truflowym, gołąbkami pęczak i puree z selera	45,-
Kaczka pieczona w majeranku z jabłkiem i żurawiną, kluski śląskie ,zestaw surówek	45,-
Tradycyjna rolada wołowa z kluskami śląskimi i „modrą” kapustą	38,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane na półmiskach)

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE: 58,-

- 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 CZERWONA, KAPUSTA WŁOSKA Z POMIDORAMI, SURÓWKA Z MARCHWI, SAŁATY Z WINEGRETTE, BURACZKI

1,5 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE: 48,-

- 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 12,-

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną 12,-

OWOCE:

Patery świeżych owoców 6,-

CIASTA:

Wybór ciast na paterach 10,-

ZIMNA PŁYTA: (300G/OSOBE+ SAŁATKI 150G/OSOBE): 40 – 50,-

PÓŁMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)

PÓŁMISKI MIĘS W GALARECIE: POLĘDWICZKI ZE SZPINAKIEM, ROLADA Z INDYKA

Z PIKANTNYM FARSZEM, CIEŁĘCINA Z BROKUŁAMI

TYMBALIKI DROBIOWE, GALARETKA Z GOŁONKI

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

ROLADKI Z SOLI, ŁOSOŚ W CYTRYNOWEJ GALARECIE

SAŁATKA JARZYNOWA, Z MAKARONU PENNE Z TUŃCZYKIEM, RYŻOWA Z KURCZAKIEM I

ANANASEM

SAŁATKA SEROWA W ANANASIE

PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA:

Płonący udziec wieprzowy krojony przez kucharza na sali z zasmażaną kapustą, opiekany ziemniakami i sosem chrzanowym (POLECAMY!)	25,-
De volaille z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej	25,-
Plastry karkówki z kluseczkami i zestawem surówek	25,-

II GORĄCA KOLACJA:

Barszcz czerwony podawany z pierogami okraszonymi boczkiem lub z krokietem	18,-
Gulasz z dziczyzny duszony w czerwonym winie	18,-
Ragout z indyka z warzywami	18,-
Bogracz	18,-

III GORĄCA KOLACJA:

Żurek staropolski z jajkiem	12,-
Klasyczny boeuf stronogow	18,-
Pikantny kurczak w sosie curry	18,-

Bufet kawowy bez ograniczeń:

KAWA, HERBATA	10,-
---------------	------

NAPOJE wg indywidualnych zamówień:

HERBATA	5,-/szt.
KAWA	6,-/szt.
SOKI- dzbanek	14,-/1l
Cola/Fanta/Sprite/Tonic	6,-/0.25l
Cola/Fanta/Sprite/Tonic	8,-/0.5l

ALKOHOLE:

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka/ Wino	10,-/otwarta
-------------	--------------

W przypadku wnoszenia swoich ciast, pobierana jest opłata 4,-/os., tak samo w przypadku tortu - 4,-/os. Jeśli goście przynoszą własne ciasto i tort, w takim przypadku opłata wynosi 6,-/os.

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