



MENU na CHRZCINY

Hotel & Restauracja PLATAN***

Zestaw I 120,-/os

ZUPY: (do wyboru)

Rosół z makaronem i mięsną wkładką

ZUPA SEZONOWA-INFORMACJA U KELNERA

Danie główne,

SCHAB Z SZYNKĄ I SEREM W CHRUPIĄCEJ PANIERCE/ ZIEMNIAKI
PUREE/ZESTAW SURÓWEK

Deser:

PUCHAR LODÓW Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

Zimna płyta:

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)
TYMBALIKI DROBIOWE,
DESKI SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z OWOCAMI
WYBÓR ŚLEDZI (W ŚMIETANIE, W OLEJU)
WYBÓR WĘDLIN Z MARYNATAMI
PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU Z ŻURAWINĄ
SAŁATKA JARZYNOWA, RYŻOWA Z KURCZAKIEM I ANANASEM
PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

KURCZAK SOUS-VIDE/ PUREE Z DYNI/ DZIKI RYŻ/ BROKUŁ

PLASTRY KARKÓWKI/ KLUSKI ŚLĄSKIE/ KAPUSTA ZASMAŻNA

NAPOJE

KAWA, HERBATA

Soki, napoje gazowane, woda niegazowana

DODATKOWO:

ALKOHOL:

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka

10,-/otwarta butelka

Wino

7,- /otwarta butelka

lub

ALKOHOL bez ograniczeń

Wódka Wyborowa, Wino Santalibera, Piwo lane Żywiec

30zł/os

**istnieje możliwość wymiany w/w dań na dania z karty menu*



MENU na CHRZCINY Hotel & Restauracja PLATAN***

Zestaw II 150,-/os

ZUPY: (do wyboru)

Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone

Zupy sezonowe- INFORMACJA U KELNERA

Danie główne:

POŁĘDWICZKI PIECZONE ZE SZPINAKIEM W CIEŚCIE FILO/ SOS SEROWY/
ZIEMNIAK TRUFLOWY/ BROKUŁ Z MIGDAŁAMI

DESER: (do wyboru)

Gorące maliny z lodami

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA:

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)

TYMBALIKI DROBIOWE, GALARETKA Z GOŁONKI

DESKI SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z OWOCAMI

WYBÓR ŚLEDZI (W ŚMIETANIE, W OLEJU)

WYBÓR WĘDLIN Z MARYNATAMI

PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU Z ŻURAWINĄ

ŁOSOŚ WĘDZONY Z KOPERKIEM I CYTRYNĄ

SALATKA JARZYNOWA, Z MAKARONU PENNE Z TUŃCZYKIEM, RYŻOWA Z

KURCZAKIEM I ANANASEM

SALATKA grecka

PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

DE VOLAILIE/ FRYTKI/ SURÓWKA Z PEKIŃSKIEJ KAPUSTY

SCHAB PIECZONY / KASZA GRYCZANA / SOS GRZYBOWY / BURAKI

NAPOJE:

KAWA, HERBATA

Soki, napoje gazowane, woda niegazowana

ALKOHOLE:

Istnieje możliwość wniesienia swojego alkoholu, wówczas pobierane jest tzw. korkowe.

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka

10,-/otwarta butelka

Wino

7,- /otwarta butelka

Lub

ALKOHOL bez ograniczeń

Wódka Wyborowa, Wino Santalibera, Piwo lane Żywiec

30zł/os

**istnieje możliwość wymiany w/w dań na dania z karty menu*



MENU na CHRZCINY Hotel & Restauracja PLATAN***

Zestaw III

180,-/os

PRZYSTAWKA: (do wyboru)

Domowy pasztet z sosem żurawinowym

Łosoś wędzony z musem chrzanowym

ZUPY: (do wyboru)

KREM Z BOROWIKÓW /PRAŻONE MIGDAŁY

Zupy sezonowe – PYTAĆ KELNERA

Danie główne,

KACZKA PIECZONA Z MAJERANKIEM/ KLUSKI ŚLĄSKIE /ZESTAW SURÓWEK

DESER: (do wyboru)

Gorące maliny z lodami

DOMOWY SERNIK/ BITA ŚMIETANA/ CHIPS CZEKOLADA

ZIMNA PŁYTA:

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)

PÓLMISKI MIĘS W GALARECIE: POŁĘDWICZKI ZE SZPINAKIEM, ROLADA Z

INDYKA Z PIKANTNYM FARSZEM,CIELEĆCINA 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

SALAATKA JARZYNOWA, RYŻOWA Z KURCZAKIEM I ANANASEM

SALAATKA SEROWA, SALAATKA GRECKA

PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA:

ŁOSOŚ Z GRILLA / DZIKI RYŻ/ WARZYWA GOTOWANE / SOS RAKOWY

CIELEŃCINA / SOS KURKOWY/ MAKARON GRANDINE

II GORĄCA KOLACJA:

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM

NAPOJE

KAWA, HERBATA

Soki, napoje gazowane, woda niegazowana

DODATKOWO:

ALKOHOL:

Istnieje możliwość wniesienia swojego alkoholu, wówczas pobierane jest tzw. korkowe.

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka

10,-/otwarta butelka

Wino

7,- /otwarta butelka

lub

ALKOHOL bez ograniczeń

Wódka Wyborowa, Wino Santalibera, Piwo lane Żywiec

30zł/os

**istnieje możliwość wymiany w/w dań na dania z karty menu*