

MENU na przyjęcia

Hotel & Restauracja PLATAN***

PRZYSTAWKA:

Sałatka capresse czyli mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią	28,-
Domowy pasztet z sosem żurawinowym	34,-
Viello tonnato- u nas schab s-v, sos z tuńczyka, kapary, mix sałat	38,-
Łosoś wędzony z musem chrzanowym, maślany tost, pomidorki cherry	38,-
Carpaccio z buraka, pomarańcza, mus serowy, prażone orzechy i czerwone owoce	38,-
Carpaccio wołowe z grana padano, oliwą truflową i rukolą, oliwkami i kremem balsamico	48,-

ZUPY:

Rosół z makaronem i mięsną wkładką	24,-
Barszcz z kiszonych buraków, kotłduny z wołowiny	24,-
Krem z pomidorów, mozzarella, oliwa bazyliowa	24,-
Krem z pieczonej dyni, oliwa dyniowa, creme fraiche, jarmuż	24,-
Zupy sezonowe (pytać kelnera)	24,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane talerzowo)

Schab zapiekany z serem i szynką, ziemniaki, zestaw surówek	45,-
Kurczak filet z palonym masłem, ziemniaki puree, ogórek zielony w jabłkowym occie, olej koperkowy	45,-
Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną	48,-
Kaczka pieczona w majeranku z jabłkiem i żurawiną, kluski śląskie, zestaw surówek	75,-

Polędwiczki wieprzowe z ziołową kruszonką, sos grzybowy, gnocchi, brokuł z migdałami

68,-

Rolada wołowa, sos mięsny, modra kapusta, kluski śląskie

68,-

Łosoś filet pieczony, sos rakowy, dziki ryż, gotowane warzywa

75,-

DANIE GŁÓWNE PRZYKŁADOWE MENU: (serwowane na półmiskach)

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBĘ:

109,-

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

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:

79,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PŁASTRACH,
- 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

28,-

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

28,-

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, opiekаныmi ziemniakami i sosem chrzanowym (POLECAMY!) od 25 osób 45,-

De volaille z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej 45,-

Plastry karkówki z kluseczkami i zestawem surówek 45,-

II GORĄCA KOLACJA:

Barszcz czerwony podawany z pierogami okraszonymi boczkiem lub z krokietem 28,-

Gulasz z dziczyzny duszony w czerwonym winie 48,-

Ragout z indyka z warzywami 38,-

Bogracz z makaronem gran sine 38,-

III GORĄCA KOLACJA:

Żurek staropolski z jajkiem 28,-

Klasyczny boeuf stronogow 48,-

Pikantny kurczak w sosie curry 38,-

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 10,-/ 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 tortu - 6,-/os. Jeśli goście przynoszą własne ciasto i tort, w takim przypadku opłata wynosi 8,-/os.

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