

MENU na przyjęcia

Hotel & Restauracja PLATAN***

PRZYSTAWKA:

Sałatka caprese 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	59,-

ZUPY:

Rosół z makaronem i mięsną wkładką	24,-
Barszcz z kiszonych buraków, kołduny z wołowiny	24,-
Krem z pomidorów, mozzarella, oliwa bazyliowa	24,-
Żur na domowym zakwasie, tłuczone ziemniaki, jajko	24,-
Zupy sezonowe (pytać kelnera)	24,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane talerzowo)

Schab zapiekany z serem i szynką, ziemniaki, zestaw surówek	48,-
De volaille, masło ziołowe, ziemniaki puree, ogórek zielony w jabłkowym occie	48,-
Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną	56,-
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,-
Filet z łosia pieczony w papilocie, sezonowe warzywa, kapary, pomidory koktajlowe	65,-

DANIE GŁÓWNE PRZYKŁADOWE MENU: (serwowane na półmiskach)

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBĘ: 109,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLASTRACH 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 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	28,-
Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną	28,-

OWOCE:

Patery świeżych owoców	16,-
------------------------	-------------

CIASTA:

Wybór ciast na paterach	24,-
-------------------------	-------------

ZIMNA PŁYTA:

60-80,-

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**