

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	38,-
Carpaccio wołowe z parmezanem, oliwą truflową i rukolą	48,-

ZUPY:

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

DANIE GŁÓWNE: (serwowane talerzowo)

Schab zapiekany z serem i szynką, ziemniaki, zestaw surówek	45,-
Kurczak, ziemniaki, mizeria	45,-
Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek	48,-
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:** 95,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLASTRACH LUB PANIEROWANY Z SZYNKĄ I SEREM,
- FILET Z KURCZAKA Z MOZZARELLĄ,
- POŁĘDWICZKI 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:** 75,-

- 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** 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, opiekany 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	24,-
Gulasz z dziczyzny duszony w czerwonym winie	38,-
Ragout z indyka z warzywami	28,-
Bogracz	28,-

III GORĄCA KOLACJA:

Żurek staropolski z jajkiem	24,-
Klasyczny boeuf strogow	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 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 OSOBĘ**