

Classic



Hotel i Restauracja

PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

W cenie: aranżacja stołu i dekoracja biało-różowa/biało-niebieska lub biała, kołyska dla dziecka, pokój do dyspozycji Rodziców, kącik zabaw dla dzieci

REZERWACJE-TEL: 604 907 077 LUB 600 299 611 LUB 17 857 77 47

OPCJA BEZ KOLACJI : 175 ZŁ OSOBA DOROSŁA i 120 ZŁ – DZIECKO

MENU

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z grzankami czosnkowo-ziolowymi

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym **lub** grzankami maślanymi

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Kieszonka ze schabu faszerowana pieczarkami i boczkiem w sosie własnym

Duet roladek drobiowych (szpinakowa i warzywna)

Rolada z indyka w tymianku w sosie własnym **lub** faszerowana śliwką suszoną w sosie

Roladki wołowe (z papryką, cebulką, boczkiem, ogórkiem) w sosie własnym

DODATKI

Ziemniaki duszone z koperkiem (ziemniaki młode – sezonowo) i zestaw 2-ch surówek w salaterkach

ZESTAW DLA DZIECI

Rosół z makaronem **lub** pomidorowa z kluseczkami

Kotlecik drobiowy **lub** Nuggetsy, frytki **lub** ziemniaki,

+ marchewka z jabłkiem (+ ketchup)

ZESTAW DLA MAMY KARMiąCEJ (dietetyczny)

Rosół z makaronem **lub** inna zupa do uzgodnienia

Filet drobiowy z pieca **lub** schab w delikatnym sosie **lub** ryba z pieca ziemniaki **lub** ryż,

marchewka duszona **lub** warzywa gotowane **lub** surówki

DESER (jeden do wyboru)

Pannacotta z owocami, bitą śmietaną i sosem coulis

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

lub

TORT wielkości (12, 16, 24, 35 porcji) proporcjonalnie do ilości gości,
aranżacja biało-niebieska **lub** biało-różowa z mas kremowych z dekoracją na chrzest

Smak: do wyboru z poniższych

pyszny ciemny, pyszny jasny, ambrozja, czekoladowo-truskawkowy, śmietankowo-truskawkowy, śmietankowo-owocowy, owocowy, orzechowo-czekoladowy, orzechowy, czekoladowy, szwarzwaldzki

NAPIS NA TORCIE: Chrzest święty..... (imię dziecka) Aranżacje

tortów na Chrzest i pozostałe dostępne smaki – za dopłatą Oplata w zależności od rodzaju aranżacji i smaku tortu

(smaki tortów i aranżacje oraz ciasta można sprawdzić na [WWW.cukierniapokusa.pl](http://www.cukierniapokusa.pl))

PLYTA ZAKĄSKOWA

(2 sałatki do wyboru)

Sałatka jarzynowa, Sałatka z pora z szynką, Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i żurawiną

Sałatka ze świeżych **lub** marynowanych pieczarek, Sałatka z selera marynowanego,

Sałatka ze słonecznikiem prażonym i ananasem, Sałatka gyros 50g/os, Sałatka ananasowa 50g/os

(6 rodzajów zakąsek do wyboru)

Mięsa pieczone i wędliny 50 g/os.

Kęski kurczaka w sosie słodko-kwaśnym 50g/os

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Różyczki z lososia z kremem chrzanowym

Galaretka wieprzowa **lub** galaretka drobiowa

Mini śledzie: w oleju z cebulką **lub** w śmietanie z jabłkiem i cebulką **lub** po węgiersku

Jajka faszerowane pieczarkami **lub** jajka w sosie tatarskim

Muszelki makaronowe faszerowane tuńczykiem

Szaszłyk owocowy 1 szt./os. **lub** owoce 150 g/os

NAPOJE

Sok pomarańczowy i jabłkowy – 0,5l /os; Woda z cytryną – 0,5l/os

Kawa rozpuszczalna i parzona, herbata – **bufet kawowy**

OPCJA Z KOLACJĄ : 195 ZŁ OSOBA DOROSŁA i 130 ZŁ DZIECKO

(danie do wyboru)

Gulasz drobiowy z chrupiącym wrapem

Gulasz wieprzowy po rzeszowsku z pieczywem

Barszcz czerwony z pasztecikiem **lub** kapuśniaczką

Żurek po staropolsku z jajkiem i kiełbasą

DLA DZIECI: naleśniki z serkiem i owocami **lub** tortilla **lub** pierogi ruskie

CIASTO I CIASTECZKA DODATKOWO PŁATNE – 18 ZŁ/OSOBE

2 SZT CIASTA /OSOBE + 5 DKG KRUCHYCHCIASTECZEK/OSOBE

CIASTO: sernik tradycyjny, ciasto prezydenckie, pysznotka, miódownik, 3-bit, deser kolorowy z owocami

CIASTECZKA KRUCHE+ RURKI Z KREMEM

DODATKOWE INFORMACJE

NAPOJE GAZOWANE I ALKOHOL - PŁATNE WG. SPOŻYCIA (za każdą otwartą butelkę) :

Napoje gazowane 0,5l: Coca-cola, Fanta, Sprite – **9,00 zł/but**

WSZYSTKIE RODZAJE ALKOHOLI proponujemy w promocyjnej cenie

ALKOHOL WŁASNY: korkowe - opłata 15 zł/os dorosłą

TORT WŁASNY: opłata serwis tortowy 10 zł/os

**PRZYJĘCIE W CENIE MAKSYMALNIE 7 GODZIN, KAŻDA
NASTĘPNA GODZINA 300 ZŁ**