

Steak & Grill

RESTAURANT



WIGILIA 2019

PROPOZYCJE MENU SERWOWANEGO

(dla grup minimum 8 osobowych)


MODERNO
HOTEL

PRZYSTAWKI

19 PLN / OSOBA

1. śledź / śliwka / cebula / pomidor / ogórek kiszony
2. dorsz / warzywa / sos pomidorowy (ryba po grecku)
3. carpaccio z buraków / ser zagrodowy / mikro zioła / dressing balsamiczny
4. pierogi z soczewicą i kapustą (pieczone) / sos grzybowy
5. tatar z łososia marynowanego / majonez koperkowy / serek chrzanowy / kapary
6. marynowana wołowina / piklowane buraki / grzyby / majonez szczypiorkowy
7. śledź marynowany / jabłko / creme fresh
8. dorsz / żurawina / marynata piernikowa
9. śledź / oliwa porowa / sos tatarski

ZUPY

16 PLN / OSOBA

1. krem ziemniaczano-grzybowy / oliwa chili
2. krem z kiszonej kapusty / jabłko / miód
3. krem z buraków / chrzan / kwaśna śmietana

18 PLN / OSOBA

4. tradycyjna zupa rybna / kluski pietruszkowe
5. zupa grzybowa / pierożki z kapustą
6. krem z pasternaku / pieczone buraki
7. consome grzybowe / pierożki kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE

39 PLN / OSOBA

1. polędwiczka wieprzowa / kolorowe buraki / puree ziemniaczane / sos grzybowy
2. rolada z karkówki z grzybami / sałatka z rukoli / kluski / sos śliwkowy
3. karmazyn / warzywa julienne / puree ziemniaczane / sos cytrynowy
4. karp saute / kapusta z grzybami / puree ziemniaczane

DANIA GŁÓWNE

45 PLN / OSOBA

5. pierogi z kaczką confit / sos grzybowy
6. risotto szafranowe / grzyby / pieczona dynia
7. kacze udko / mus z modrej kapusty / jabłko / kluski / sos żurawinowy
8. karp pieczony w miodzie / kasza bulgur z grzybami

64 PLN / OSOBA

9. łosoś w pomarańczach / cukinia / puree ziemniaczano-porowe / pomarańcza
10. poliki wołowe / buraki / puree ziemniaczane / jeżyna
11. rolada z kaczki / podroby / pieczona modra kapusta / kasza pęczak / sos pomarańczowy
12. sandacz / mus z kiszonej kapusty / grzyby / ziemniaki drylowane

DESERY

14 PLN / OSOBA

1. panna cotta / cynamon / lody piernikowe
2. brownie ze śliwką / lody orzechowe
3. czekoladowy creme brulee / konfitura z pomarańczy
4. sernik cynamonowy / jeżyna / lody imbirowe

20 PLN / OSOBA

5. pralina korzenna / mus z białej czekolady / syrop malinowy
6. tarta pomarańczowa z palonym mlekiem / lody karmelowe

NAPOJE

GRATIS w cenie menu (min. zupa lub przystawka + danie główne + deser)

- kawa lub herbata smakowa (1 porcja / os)
- kompot z suszonych owoców (200 ml / os)

WELCOME DRINK

- grzane wino z dodatkiem przypraw 250 ml / 12 PLN

EKSPRES DO KAWY

(kawa: czarna, biała, espresso, cappuccino)

- 1 porcja 3 PLN / os

- bez limitu 8 PLN / os

**ilość ekspresów ograniczona*

WINA

WINO BIAŁE WYTRAWNE

ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO (WŁOCHY)

BUT. 0,75L / 60,00 PLN

NOS RACINES SAUVIGNON BLANC (FRANCJA)

BUT. 0,75L / 50,00 PLN

WINO CZERWONE WYTRAWNE

VALE D'ORO MONTEPULCIANO (WŁOCHY)

BUT. 0,75L / 60,00 PLN

ALMAROSA PRIMITIVO (WŁOCHY)

BUT. 0,75L / 60,00 PLN

NOS RACINES MERLOT (FRANCJA)

BUT. 0,75L / 50,00 PLN

OFERTA DODATKOWA

- sok owocowy 0,2l. / 4 PLN

- sok owocowy (karafka) 1l. / 15 PLN

- woda mineralna (butelka) 0,75l. / 8 PLN

- Coca Cola, Sprite, Fanta 0,2l. / 5 PLN

**ceny zawierają podatek VAT*