HOTEL **DĘBOWE WZGÓRZE**

Menu okolicznościowe

POKRZYWNA 48,
48-267 JARNOŁTÓWEK

+48 604 759 224

AGNIESZKA@DEBOWEWZGORZE.EU

Opcja I

85,-

Zupa
Tradycyjny rosół domowy z makaronem

Danie główne
serwowane półmiskowo
(1,5 porcji mięsa na osobę)
Kotlet devolay
Rolada wieprzowa
Tradycyjny kotlet schabowy

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie
Ziemniaki puree lub w całości z koperkiem i masłem

Surówka z buraków
Marchew z chrzanem
Surówka z białej kapusty

Napoje
(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)
Woda z cytryna i miętą
Kompot domowy

Opcja II

99,-

Zupa
Tradycyjny rosół domowy makaronem

Danie główne
serwowane półmiskowo
(2 porcje mięsa na osobę)
Tradycyjny kotlet schabowy
Pierś z kurczaka przygotowana metodą sous vide
Śląska rolada wołowa

Sos pieczeniowy
Sos pieczarkowy

Ziemniaki gratin
Kluski śląskie

Karmelizowane warzywa z ziołami
(marchew, korzeń pietruszki)
Surówka z białej kapusty
Czerwona kapusta na ciepło

Napoje
(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)
Woda z cytryna i miętą
Kompot domowy

Opcja III

125,-

Zupa
(jedna do wyboru)
Tradycyjny rosół domowy makaronem
Krem z chrzanu z ziemniakami, jajkiem i karmelizowanym burakiem i słonecznikiem
Krem z buraka z wędzonym twarogiem

Danie główne
serwowane półmiskowo
(2 porcje mięsa na osobę)
Śląska rolada wołowa
Żeberka w sosie bbq
Ser smażony z żurawiną

Sos pieczeniowy
Sos pieprzowy

Kluski śląskie
Placuszki Rostii
Ziemniaki pieczone w skórce z rozmarynem

Brokuły z prażonymi płatkami migdałów i masłem
Colesław
Czerwona kapusta na ciepło

Napoje
(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)
Woda z cytryna i miętą
Kompot domowy

Menu wegetariańskie

cena zależna od wyboru

Zupa

Rosół wegetariański z makaronem

Krem z buraka z wędzonym twarogiem

Zupa czosnkowa grzankami i serem

Danie główne
(jedna opcja do wyboru)

Panierowany camembert podawany z żurawiną, sałatą z winegretem i ziemniakami pieczonymi z rozmarynem i czosnkiem

Grillowane marynowane tofu, podawane z polentą i świeżym szpinakiem z sosem miodowo-musztardowym

Pieczony kalafior w marynacie BBQ, ziemniakami pieczonymi z rozmarynem i czosnkiem oraz karmelizowanymi warzywami korzennymi

Panierowany kotlet z selera podany na puree ziemniaczano-pietruszkowym i marchewką z groszkiem

Smażone boczniaki w złocistej panierce serwowane z ziemniakami hasselback i surówką Colesław

Deser

jedna opcja do wyboru

14,-

Lody waniliowe z musem truskawkowym

Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym
i listkiem mięty

Półmisek z ciastami
(2 porcje na osobę, minimum 20 osób)

Bufet słodkości (Mini pavlova z kremem i owocami, Tiramisu,
Panna Cotta waniliowa, Mus czekoladowy, Creme Brule)
3 deserki na osobę

22,-/os.

Owoce filetowane
sezonowe

17,-

Istnieje możliwości zamówienia tortu
(minimum 12 porcji)

18,-/os.

W przypadku dostarczenia wyrobów cukierniczych
(ciasta, tort) we własnym zakresie, zostanie
naliczona opłata serwisowa

10,-/os.

Napoje gorące

płatne dodatkowo

Kawa w termosie 1,5 l

20,-

Herbata w termosie 1,5 l

15,-

Ciepłe mleko do kawy
Cytryny do herbaty

Bufet kawowy
z możliwością użycia ekspresu kawowego

6,-/szt

Zimna płyta

55,- / za osobę

(do wyboru 6 opcji)

Zestaw mięs pieczonych
(schab w ziołach, karczek pieczony, boczek
rolowany, śliwki w boczku)

Wędliny tradycyjne (kabanosy, szynka drobiowa, salami)

Zestaw serów francuskich z krakersami, grissini i winogronami

Mini grzanki z serem dojrzewającym i gruszką z orzechami

Mini grzanki z pomidorami i mozzarellą

Zestaw past hummus z świeżymi warzywami i paluchami serowymi
Pieczony domowy pasztet z
żurawiną

Babeczki z wytrawnym musem

Galaretki drobiowe

Tortille nadziewane szpinakiem i serem feta, oraz suszonymi
pomidorami i rukolą

Mini placki ziemniaczane z dipem jogurtowym

Pulpecik z dorsza z koperkiem i cytryną

Pieczarki faszerowane mięsem lub szpinakiem

Warzywa marynowane

Kuleczki warzywne w sezamie i czarnuszce

Bagietki z pieca z masłem ziołowo-czosnkowym

Masełka smakowe i pieczywo – Opcja stała

Sałatki do zimnej płyty
(2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Z szynką i selerem

Sałatka z makaronu orzo z szynką, kukurydzą, ogórkiem i koperkiem

Caprese (mozzarella i pomidory)

Sałatka z kaszą jaglaną, kurczakiem, czosnkiem i pietruszką

Sałatka Grecka

Sałatka z rukolą, gruszką i serem lazur

Sałatka Cezar

Kolacja

Barszcz z krokietem
(1,5 porcji na osobę)
farsz do wyboru:
Mięso wieprzowe
Indyk z warzywami
Kapusta i grzyby
Ser żółty i szpinak
Ser i pieczarki
25,-

Zupa gulaszowa
20,-

Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i pieczywem
(minimum 20 osób)
35,-

Flaczki z boczniaków
20,-

Zupa krem z buraka z pasztecikami z kapusta i grzybami
20,-

Napoje

Sok 1l
15,-

Woda z cytryna i miętą 1l
10,-

Lemoniada 1l
12,-

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 Up) 0,2l
6,- /szt

Serwis w zakresie dostarczonych własnych napojów alkoholowych
15,- /os. dorosłą

Napoje alkoholowe w specjalnych cenach

Wino domowe białe lub czerwone 0,7l
38,-

Wódka Stumbras 0,5l
50,-

Wódka Finlandia 0,5l
60,-

Ballantines 0,7l
95,-

Jack Daniels 0,7l
140,-

Johnny Walker Red Label 0,7l
95,-

Dodatkowe informacje

Propozycje dotyczą minimalnej ilości **12 osób**

Czas trwania przyjęcia
Obiad do 4 godzin
Obiad + zimna płyta do 5 godzin
Obiad + zimna płyta + kolacja do 7 godzin

Przedstawione propozycje cenowe określają czas biesiadowania w trakcie otwarcia restauracji t.j. do godz. 22.00.
Jeżeli przyjęcie wychodzi poza ramy powyższych ustaleń dotyczących ilości Gości jak
również godziny biesiadowania -
cena określana jest indywidualnie.

Rezerwacja
Potwierdzeniem rezerwacji przyjęcia jest wpłata zadatku w wysokości 30 % wartości przyjęcia.