

# HOTEL DĘBOWE WZGÓRZE

HOTEL



debowe  
wzgórze



*Menu okolicznościowe*



POKRZYWNA 48,  
48-267 JARNOŁTÓWEK



+48 604 759 224



AGNIESZKA@DEBOWEWZGORZE.EU

# Opcja I

110,-

---

## 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

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Marchewka na ostro

## Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryna i miętą

Kompot domowy

# Opcja II

135,-

---

## Zupa

Tradycyjny rosół domowy makaronem

## Danie główne

serwowane półmiskowo

(2 porcje mięsa na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy

Panierowane medaliony wieprzowe z serem, szynką i

pieczarkami

Śląska rolada wołowa

Sos pieczeniowy

Sos pieczarkowy

Ziemniaki opiekane lub w całości

Kluski śląskie

Warzywa na parze z sosem beszamelowym

Marchew z chrzanem

Czerwona kapusta na ciepło

## Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryną i miętą

Kompot domowy

# Opcja III

165 ,-

---

## Zupa

(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół domowy makaronem

Krem z buraka z wędzonym twarogiem i pestkami dyni

Zupa krem cebulowa z grzanką z serem

## Danie główne

serwowane półmiskowo

(2 porcje mięsa na osobę)

Śląska rolada wołowa

Rolada z indyka z masłem ziołowym

Udo z kaczki w pomarańczach

Sos pieczeniowy

Sos żurawinowy

Kluski śląskie

Placuszki Rostii lub perłowa kasza kuskus

Brokuł z prażonymi płatkami migdałowymi

Surówka z selera z orzechami i sosem musztardowo-miodowym

Czerwona kapusta na ciepło

## Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryna i miętą

Kompot domowy

# Menu wegetariańskie

95,-

---

## Zupa

(jedna do wyboru)

Krem z białych warzyw

Krem z buraka z wędzonym twarogiem

Zupa czosnkowa z grzankami i serem

## Danie główne

(jedna opcja do wyboru)

Panierowany camembert podawany z żurawiną,  
sałatką z vinegretem i ziemniakami pieczonymi  
z rozmarynem i czosnkiem

Pieczony kalafior w marynacie BBQ, ziemniakami  
pieczonymi z rozmarynem i czosnkiem oraz  
surówką ze świeżych ziół z jabłkiem

Camembert w cieście francuskim z salsą pomidorową

Kapusta marynowana na ryżu jaśminowym w zalewie  
słodko-kwaśnej z sałatką z marchewki na ostro

Placki warzywne (szpinak, cukinia, cebula) z hummusem z  
białej fasoli

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

Sałatka z kremową burrata, pestkami granatu,  
kawałkami soczystej pomarańczy,  
prażonymi orzechami z dressingiem miodowo-  
musztardowym, serwowana z domową Focaccią



# Deser

jedna opcja do wyboru  
Lody waniliowe z musem truskawkowym

Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym  
i listkiem mięty

Mini pavlova z kremem i owocami

**19,-**

---

Półmisek z ciastami  
(2 porcje na osobę, minimum 15 osób)

**25,- / os.**

Bufet słodkości

(Mini pavlova z kremem i owocami, Tiramisu,  
Panna Cotta waniliowa z musem mango lub truskawkowym,  
Eklerki z kremem kawowym, Ptyś parzony z kremem  
pistacjowym, Leśne runo, Miodowe rozetki z kremem i  
powidłami porzeczkowymi, Tartaletki z kremem z białej  
czekolady, Tartaletki z kremem budyniowym i owocami,  
Tartaletki z kremem karmelowym)

(3 deserki na osobę)

**35,- / os.**

Owoce filetowane sezonowe  
(minimum 12 porcji)

**18,-**

Istnieje możliwość zamówienia tortu  
(minimum 12 porcji)

**22,- lub 25,- / os.**

W przypadku dostarczenia tortu w własnym zakresie, zostanie  
naliczona opłata serwisowa

**5,- / os.**

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

**10,- / os.**



# *Napoje gorące*

płatne dodatkowo

---

Kawa w termosie 1,5 l  
**25,-**

Herbata w termosie 1,5 l  
**19,-**

Ciepłe mleko do kawy  
Cytryny do herbaty

Bufet kawowy  
z możliwością użycia ekspresu kawowego  
**9,- / szt**



# Zimna płyta

65,- / za osobę

---

(do wyboru 6 opcji + 2 sałatki+ pieczywo i masło)

Zestaw mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem  
(schab w ziołach, karczek pieczony, boczek  
rolowany, śliwki w boczku)

Wędliny tradycyjne (kabanosy, szynka drobiowa, salami)

Strips rollsy z serem karmelizowane w miodzie z dipem

Zestaw serów z orzechami, winogronami i dipem żurawinowym

Mini grzanki z serem dojrzewającym i gruszką z orzechami

Mini grzanki z pomidorami i mozzarellą

Zestaw past hummus ze świeżymi warzywami

Koreczki wytrawne

Pasta z pieczonej papryki i fety z chrupiącą grzanką

Babeczki z wytrawnym musem z wędzonym łososiem

Krakersy z serkiem śmietankowym i tuńczykiem z posypką  
pistacjową

Galaretki drobiowe

Mini burgery z kurczakiem

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

Mini wrapy z kurczakiem

Mini placki ziemniaczane z dipem jogurtowym

Panierowane w parmezanie krążki z cukinii z dipem jogurtowym

Tatar ze śledziem na grzance

Pieczarki faszerowane mięsem lub szpinakiem

Sakiewki z szynki z sałatą i serkiem topionym

Pieczarki marynowane

Kuleczki warzywne w sezamie i czarnuszce

Szaszłyki na zimno

(pomidorki koktajlowe, szynka, salami, oliwki, suszone pomidory)

Panierowane kuleczki z sera w kolorowych panierkach  
(pistacje, żurawinę, orzechy, sezam)

Bagietki z pieca z masłem ziołowo-czosnkowym

Masełka smakowe i pieczywo - opcja stała

**Sałatki do zimnej płyty**  
(2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Z szynką, selerem i ananasem

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

Salatka gyros

Sałatka z prażoną kukurydzą i tortellini w parmezanie podana ze  
świeżymi warzywami

Sałatka Grecka

Sałatka z brokuła, jajek, pomidorków, sera feta oraz prażonych  
migdałów podawana z sosem czosnkowym

**Przystawki**  
(1 do wyboru)

Carpaccio z pomidorów na sosie mango

Carpaccio z buraków

Pomidory z fetą



# 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

**29,-**

Zupa gulaszowa z pieczywem

**28,-**

Golonka wieprzowa bez kości

**39,-**

Żeberka mięsne w sosie BBQ

**45,-**

Flaczki z boczniaków z pieczywem

**32,-**

Nuggetsy z frytkami i ketchupem

**29,-**

Flaki wołowe

**29,-**

# Napoje

---

Sok 1l

**19,-**

Woda z cytryną i miętą 1l

**16,-**

Lemoniada 1l

**17,-**

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 Up) 0,2l

**10,- /szt**

Serwis w zakresie dostarczonych własnych napojów alkoholowych

**15,- /os. dorosłą**

## Napoje alkoholowe w specjalnych cenach

Wino domowe białe lub czerwone 0,75l

**45,-**

Wino Dębowe (Blanc/Rose/Rouge)

**55,-**

Prosecco 0,7 l

**60,-**

Wódka Stumbras 0,5l

**55,-**

Wódka Finlandia 0,5l

**65,-**

Ballantines 0,7l

**99,-**

Jack Daniels 0,7l

**170,-**

# Dodatkowe informacje

---

Propozycje dotyczą minimalnej ilości **12 osób**

## Czas trwania przyjęcia

Obiad do 4 godzin

Obiad + zimna płyta do 6 godzin

Obiad + zimna płyta + kolacja do 8 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.

Ustawowa opłata recyklingowa 0,50gr  
Pojemnik 2zł/szt.

