

Propozycja Menu– 135zł/os

Na powitanie lampka/wina szampana

Zupa lub przystawka – do wyboru

Krem brokułowy z grzankami ziołowymi
Bulion Królewski
Krem Selerowy z groszkiem ptysiowym
Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów
Krem z zielonego groszku z grzankami
Krem z pomidorów z bazylią
Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
Krem z leśnych grzybów z łazankami

Domowy pasztet pieczony ze śliwką podany z brzoskwinią i sosem żurawinowym
Płatki indyka wędzonego z musem na półksiężycu ananasa z paluszkami Grissini
Panierowany camembert podany na ciepło na grillowanym ananasie z sosem żurawinowym
Indyk w maladze podany z domową grzanką
Caprese z mozzarellą, pomidorem na sosie balsamico

Danie główne

Pierś z kurczaka zakrawana mozzarellą i suszonym pomidorem w białym sosie z gorącymi wiśniami z ziemniakami opiekany i sałatką

Rolada schabowa nadziewana w sosie myśliwskim podana z bezami ziemniaczanymi i kapustą czerwoną duszoną z rodzynkami

Roladki drobiowe nadziewane farszem warzywno-pieczarkowym w lekkim sosie śmietanowym podane z ziemniakami z rozmarynem i sałatką wielowarzywną

Nadziewane sakiewki ze schabu w sosie grzybowym podane z ziemniakami puree i zestawem sałatek

Mirage trzech pieczystych w doskonałym sosie kurkowym z talarkami ziemniaczanymi i karmelizowanymi mini marchewkami

Kotlet Genoise podany z ziemniakami opiekаныmi i lekką sałatką z sosem vinegrette (schab zapiekany z serem i szynką w formie koperty)

Deser

Panna cotta w otulinie gorącego sosu wiśniowego

Lody Hotelu Centrum

Puchar mascarpone czekoladowo-kawowy z bitą śmietaną

Bufet słodkości – mix ciasteczek koktajlowych na lustrzanych paterach

Bufet zimny

- Deska serów z winogronami
- Talerz wędlin i mięs pieczonych
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z serem żółtym i szynką
- Sałatka Gyros
- Fantazja meksykańska (nadziewane tortille z 3 farszami)
- Babeczki i volevanty z musami
- Pikle domowe
- Pieczywo białe i razowe
- Sos tatarski, sos andaluzyjski

Bufet gorący – otwarty od godz 21/22 do rana

Dolma - Warzywa faszerowane (cukinia, papryka, pomidor, cebula, pieczarki)

-różne stopnie ostrości

Mięsa pieczone: schab faszerowany śliwką i morelą, pieczone nóżki, szaszłyki drobiowe

Żurek na wędzonce

wołowina po burgundzku (lub strogonow)

warzywa grillowane

Ziemniaki opiekane

Ryż zapiekany z curry

Napoje – nielimitowane

Kawa , Herbata czarna , woda mineralna z cytryną, pomarańczą i świeżą miętą
soki owocowe, napoje gazowane typu coli

Owoce filetowane na lustrzanych schodach

Propozycja Menu– 150zł/os

Na powitanie lampka/wina szampana

Zupa lub przystawka – do wyboru

Krem brokułowy z grzankami ziołowymi
Bulion Królewski
Krem Selerowy z groszkiem ptysiowym
Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów
Krem z zielonego groszku z grzankami
Krem z pomidorów z bazylią
Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
Krem z leśnych grzybów z łazankami

Domowy pasztet pieczony ze śliwką podany z brzoskwinia i sosem żurawinowym
Płatki indyka wędzonego z musem na półksiężycu ananasa z paluszkiem Grissini
Panierowany camembert podany na ciepło na grillowanym ananasie z sosem żurawinowym
Indyk w maładze podany z domową grzanką
Caprese z mozzarellą, pomidorem na sosie balsamico

Danie główne - do wyboru

Pierś z kurczaka zakrawana mozzarellą i suszonym pomidorem w białym sosie z gorącymi wiśniami z ziemniakami opiekany i sałatką

Rolada schabowa nadziewana w sosie myśliwskim podana z bezami ziemniaczanymi i kapustą czerwoną duszoną z rodzynkami

Roladki drobiowe nadziewane farszem warzywno-pieczarkowym w lekkim sosie śmietanowym podane z ziemniakami z rozmarynem i sałatką wielowarzywną

Nadziewane sakiewki ze schabu w sosie grzybowym podane z ziemniakami puree i zestawem sałatek

Mirage trzech pieczystych w doskonałym sosie kurkowym z talarkami ziemniaczanymi i karmelizowanymi mini marchewkami

Kotlet Genoise podany z ziemniakami opiekany i lekką sałatką z sosem vinegrette (schab zapiekany z serem i szynką w formie koperty)

Deser do wyboru

Panna cotta w otulinie gorącego sosu wiśniowego

Lody Hotelu Centrum

Puchar mascarpone czekoladowo-kawowy z bitą śmietaną

Bufet słodkości – mix ciasteczek koktajlowych na lustrzanych paterach

Bufet zimny

- Deska serów z winogronami
- Talerz wędlin i mięs pieczonych
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z serem żółtym i szynką
- Sałatka Gyros
- Fantazja meksykańska (nadziewane tortille z 3 farszami)
- Babeczki i volenvanty z musami
- Pikle domowe
- Pieczywo białe i razowe
- Sos tatarski, sos andaluzyjski

Bufet gorący – otwarty od godz 21/22 do rana

Dolma - Warzywa faszerowane (cukinia, papryka, pomidor, cebula, pieczarki)

-różne stopnie ostrości

Mięsa pieczone: schab faszerowany śliwką i morelą, pieczone nóżki, szaszłyki drobiowe

Żurek na wędzonce

wołowina po burgundzku (lub strogonow)

warzywa grillowane

Ziemniaki opiekane

Ryż zapiekany z curry

Napoje - nielimitowane

Kawa , Herbata czarna , woda mineralna z cytryną, pomarańczą i świeżą miętą

soki owocowe, napoje gazowane typu coli

Owoce filetowane na lustrzanych schodach

Napoje alkoholowe – 1 but 0,5L na parę wódki lub 0,75 but wina na parę

Wódka do wyboru – Wyborowa, Smirnow Red, Sopllica, Bols, Stock

Wino – półwytrawne białe i czerwone

Informacje dodatkowe:

Tort - powyżej 150 os tort gratis

Rada pedagogiczna – 50% zniżki

Foto-budka z gadżetami – 300zł (przygotowanie miejsca do zdjęć z różnymi gadżetami)