

MODERN

— RESTO BAR —

Studniówka 2020

Propozycja Menu Serwowana – 179 zł/os

Na powitanie kieliszek wina musującego

Zupa lub przystawka – do wyboru

- Krem brokułowy z grzankami ziołowymi
 - Rosół z domowym makaronem
 - Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów
 - Krem z zielonego groszku z grzankami
 - Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym i świeżą bazylią
 - Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
-
- Domowy pasztet pieczony podany z brzoskwinią i sosem żurawinowym
 - Panierowany camembert podany na ciepło na grillowanym ananasie z sosem żurawinowym
 - Caprese z mozzarellą, pomidorem na sosie balsamico

Danie główne - do wyboru

- Pierś z kurczaka z mozzarellą i suszonym pomidorem w białym sosie ziołowym z ziemniakami opiekany i sałatką wiosenną
- Rolada schabowa nadziewana w sosie myśliwskim podana z puree ziemniaczanym i kapustą czerwoną duszoną z rodzynkami
- Roladki drobiowe nadziewane farszem warzywnym 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

MODERN

— RESTO BAR —

Deser - do wyboru

- Panna cotta z sosem malinowym
- Lody Hotelu Centrum z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Bufet słodkości – mix ciasteczek koktajlowych

Bufet zimny

- Deska serów z winogronami
- Talerz wędlin drobiowych i wieprzowych
 - Półmisek mięs pieczonych
 - Sałatka grecka
 - Sałatka jarzynowa
- Babeczki i volevanty z musami
 - Galaretki drobiowe
- Sos tatarski, sos andaluzyjski
 - Chleb wiejski

I Danie Gorące - do wyboru

- Udko z kurczaka po królewsku z ziemniakami opiekаныmi i warzywami z wody
- Schab pieczony z sosem myśliwskim z kluskami śląskimi i zestawem surówek
- Schab faszerowany morelami w sosie własnym z puree ziemniacznym i sałatą po polsku

II Danie Gorące - do wyboru

- Zupa gulaszowa z ziemniaczkami i pieczywem
 - Barszcz czerwony z krokietem
 - Staropolski żurek z jajkiem

MODERN

— RESTO BAR —

Napoje – nielimitowane

Kawa , Herbata czarna i owocowa, woda mineralna z cytryną i świeżą miętą, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Informacje dodatkowe:

Rada Pedagogiczna – możliwość negocjacji cen

Foto–lustro 4K 6” z gadżetami i obsługą – 1600 zł – przez 3 godziny

Pakiet napojów gazowanych – 6 zł/os

W Cenie :

Tort – smaki do wyboru

Szatnia z obsługą

Pokrowce na krzesła

Dekoracja stołów i bufetów

Bezpłatny parking WiFi

Zamówienia

Angelika Uran Manager ds. Gastronomii Hotel Centrum****

tel. 603-603-969 / gastro@hotel-centrum.pl