

Szanowni Państwo,

Pragniemy przedstawić Państwu nasze propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe.

Z podanych propozycji można skomponować swoje własne menu lub jesteśmy otwarci na wszelkie propozycję wg. gustu i upodobań kulinarnych gości.

Nasz Szef Kuchni jest mistrzem w swoim fachu i potrawy przygotowane są na najwyższym poziomie.

## Przystawka

Tymbaliki drobiowe na rukoli z sosem balsamicznym i tatarski

Carpaccio ze śledzia z sosem ogrodowym i andaluzyjskim

Paszтет domowy z sosem żurawinowym i brzoskwinia

Camembert panierowany podany na ciepło z sosem żurawinowym

Sałatka Caprese

Śledź po japońsku

Jajko w szynce na sałatce jarzynowej

Grissini Płatki kurczaka wędzonego na półksiężycu z ananasa

Indyk w maładze

Schab w galarecie garniowany Fromage ze świeżymi ziołami i grzanką

Grillowane krewetki tygrysie na liściu cykorii z sosem ogrodowym

Sałatka z grillowaną wołowiną, owocem mango, granatem i płatkami parmezanu

Tatar z łososia wędzonego

Szynka parmeńska z musem avocado



Zupa:

Bulion królewski z makaronem  
Francuska zupa cebulowa podana z grzankami  
ziołowymi  
Krem z pomidorów z łyżką śmietany i świeżą bazylią  
Żurek staropolski  
Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym  
Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami  
migdałowymi  
Krem z leśnych grzybów z łazankami / grzankami  
Krem szpinakowy z grzanką czosnkową

### Danie główne:

Pierś z kurczaka zakrawana mozzarellą i suszonym pomidorem z  
warzywami grillowanymi i ziemniaczkami pieczonymi

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

Dorsz marynowany w koperku i cytrynie zapiekany z serem i suszonym  
pomidorem podany z bukietem warzyw gotowanych i ryżem

Nadziewane sakiewki ze schabu w sosie grzybowym podane  
z ziemniakami puree i buraczkami zasmażanymi

Stek po cygańsku zapiekany z serem i boczkiem podany z  
ziemniaczkami opiekany i warzywami grillowanymi

## Deser:

Puchar jogurtowy z owocami i bitą śmietaną  
Lody Hotelu Centrum na sałatce owocowej  
Szarlotka na ciepło z lodami  
Gruszka na pieczonym jabłku podana na ciepło  
z gałką lodów owocowych, sosem i bitą śmietaną  
Deser panna cotta na otulinie sosu wiśniowego z łyżką bitej śmietany i listkiem mięty

## Zestaw dziecięcy

Rosół  
Filet panierowany w płatkach  
Frytki  
Surówka z marchwi  
Ketchup  
Wybrany deser  
Soki owocowe, woda mineralna

## Napoje gorące:

Kawa czarna i biała, Herbata czarna i owocowa

## Napoje zimne:

Dzbanek wody mineralnej z cytryną i świeżą miętą  
Dzbanek soków owocowych  
Napoje gazowane

# ***Zimna płyta***

## **1. Sałatki – 2 rodzaje do wyboru:**

- \* *Grecka*
- \* *Jarzynowa*
- \* *Sałatka z selera z szynką i serem żółtym – bardzo dobra alternatywa do sałatki jarzynowej*
- \* *Sałatka z porów*
- \* *Sałatka wiosenna z sosem ogrodowym*
- \* *Sałatka gyros z kurczakiem*
- \* *Pekińska z ananasem – bardzo odświeżająca i lekko słodka*
- \* *Sałatka meksykańska – z fasolą czerwoną lekko pikantna*

## **2. Deska serów – 3 gatunki**

## **3. Talerz wędlin i mięs pieczonych – 4 gatunki**

## **4. Pieczywo mieszane 5. Dodatki - 2 do wyboru:**

- \* *Jaja w majonezie*
- \* *Jaja nadziewane musem szynkowym*
- \* *Babeczki i volevanty nadziewane na słono*
- \* *Tymbaliki drobiowe (galaretki)*
- \* *Śledź w oleju/ śledź w śmietanie*
- \* *Roladki z szynki z serem feta i suszonym pomidorem*
- \* *Tortille american style (ser, szynka, świeże warzywa, sałata, ketchup, majonez)*
- \* *Tortille z kurczakiem (mix sałat, świeże warzywa, grillowany kurczak, sos andaluzyjski)*

## **6. Sos chrzanowy, tatarski**



***Zapraszamy do kontaktu ! Więcej  
informacji:***

***Krzysztof Pabian***

***Tel: 603-603-969***

***[www.hotel-centrum.pl](http://www.hotel-centrum.pl)***

***Mail: [gastro@hotel-centrum.pl](mailto:gastro@hotel-centrum.pl)***

***Telefon miejski: 12 359 43 82***

