

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

Mail: gastro@hotel-centrum.pl

Telefon miejski: 12 359 43 82

