

Obiad

Obiad serwowany 35 zł/os (1 porcja na osobę)

Propozycja jednakowa dla wszystkich uczestników, serwowany na talerzu: 1 x zupa, 1 x danie główne z dodatkiem i surówką

Obiad formie bufetu 48 zł/os (2 porcje mięsa na łącznie)

Dana podane w bufecie, cena obejmuje: 1 x zupa jedna dla wszystkich, 3 x dania główne do wyboru, 2 x dodatki i 2 x surówki do wyboru

Dania do wyboru przy obu opcjach:

ZUPY:

Rosół z makaronem
Zupa pomidorowa
Krem pieczarkowy
Zupa jarzynowa
Zupa ogórkowa

DANIA GŁÓWNE:

Karkówka pieczona w ziołach
Panierowana pierś z kurczaka
Klopsy w sosie myśliwskim
Filet z kurczaka po polsku
(farsz z wątróbki i natki pietruszki)
Schabowy z cebulką i pieczarkami
Ryba smażona w sosie cytrynowym

DODATKI:

Ziemniaki gotowane
Frytki
Ryż z warzywami
Kluseczki
Pyzy

SURÓWKI:

Surówka z kapusty białej
Surówka z kapusty czerwonej
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z kapusty kiszzonej
Surówka z selera
Surówka z marchewki

DESER: Do każdego zestawu proponujemy deser w cenie 9 zł/ os.: ciasta, Panna Cotta, Crème Brûlée, deser lodowy

W cenie obiadu soki i woda bez ograniczeń.



Kolacja

Kolacja wariant szkoleniowy 35 zł/os

Kolacja składa się z podstawy: Sałatki szefa kuchni, plateru wędlin i sera, pieczywa, kawy, herbaty + 1 dania ciepłego

DANIA CIEPŁE: (jedno dla wszystkich)

Szaszłyk drobiowy z ryżem

Kurczak z różną

Kiełbasa z rusztu z cebulką

Wątróbka z jabłuszkiem i cebulką

Kolacja serwowana 55 zł/os (2 porcje mięsa na os

łącznie)

Dana podane w bufecie, cena obejmuje:

(1 x przystawka lub zupa (jedna dla wszystkich), 3 x dania główne do wyboru, 2 x dodatki i 2 x surówki do wyboru, 1 x deser dla wszystkich

PRZYSTAWKI:

Mozzarella z pomidorami

Włoska Bruschetta

Grillowane warzywa z serem feta

Grzanki z twarogiem łososiowym

Sałatka z grzankami, sosem i serem

Koktajl z kurczaka na sałacie

ZUPY:

Zupa Jarzynowa z pistou

Flaki domowe

Żur po staropolsku

Zupa Gulaszowa

Barszcz z krokietem

Krem szpinakowo - porowy

DANIA GŁÓWNE:

Wołowina po bugundzku
Udko pieczone z warzywami
Bitki ze schabu z cebulką
Filet z kurczaka faszerowany serem pleśniowym
Szaszłyk drobiowy z krewetkami
Medalion drobiowy ze szparagami
Wieprzowina nadziewana brzoskwinia
Żeberka duszone w sosie śliwkowym
Golonka po bawarsku
Połędwiczka wieprzowa a'la wellington
Łosoś podany na liściach szpinaku

DESERY:

Ciasta domowe:

Tarta cytrynowa
Szarlotka
Sernik
Ciasto drożdżowe
Deser Lodowy
Panna Cotta
Crème Brûlée

W cenie kolacji soki i woda bez ograniczeń.

DODATKI:

Ziemniaki gotowane
Ziemniaki opiekane
Ryż z warzywami
Pyzy

SURÓWKI:

Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Surówka z kapusty
Sałata z sosem vinaigrette
Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana

Bufet po kolacji 39 zł/ os (3 porcje/os)

TAPAS "POLSKI"

koreczki śledziowe
koreczki kiełbasiane
koreczki z mięsa pieczonego
koreczki serowe
Pasztet domowy z żurawiną
jajka faszerowane
tatarki na grzance
sałatka ziemniaczana
smalec
ogórki kiszone
Pieczywo

BUFET "STAROPOLSKI"

Schab ze śliwką
Rolada z indyka z farszem
Galantyna z kurczaka
Ryba po grecku
Pierś drobiowa w tymianku
Szynka ze szparagami
Tatar wołowy
Sałatka jarzynowa
Masło
Pieczywo

DESKI SERÓW I WĘDLIN

Deski serów różnych
Deski wędlin i szynek swojskich
Pieczarki marynowane
Papryka
Pieczywo
smalec domowy
ogórki kiszone
ogórki korniszony

EuroHotel Swarzędz

repcja@eurohotel.swarzedz.pl

+48 61 647 47 47, +48 61 895 20 20

kom.: 602 10 40 50

Fax: +48 61 647 47 48