

Uroczyste przyjęcie w Restauracji Hotelu Jedlinka



**Zapraszamy do organizacji przyjęcia w Hotelu Jedlinka
Zapewniamy:**

Profesjonalną, miłą obsługę

Dekorację stołu dostosowaną do charakteru przyjęcia

Menu dostosowane do indywidualnych oczekiwań naszych Gości

Możliwość skorzystania z tarasu przy restauracji

Propozycje menu na uroczysty obiad

Propozycja 1.

Rosół z domowym makaronem
Danie główne podane na półmiskach: kotlet devolaile, kotlety schabowe, zrazy wieprzowe
Sosy: pieczeniowy, pieczarkowy
Młode ziemniaki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Zestaw tradycyjnych surówek: biała kapusta, marchewka, buraczki z jabłkiem
Szarlotka na ciepło z lodami

Koszt menu: 65,00 zł/os (dzieci do lat 4 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

Propozycja 2.

Rosół z mięsnymi pierożkami (dla dzieci możemy podać z makaronem)
Danie główne podane na półmiskach:
zrazy wołowe, polędwiczka wieprzowa z pieca, pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem zawijana w szynkę parmeńską
Sosy: ziołowy, z zielonego pieprzu, grzybowy
Młode ziemniaki z masłem i koperkiem
Kopytka
Zestaw tradycyjnych surówek: biała kapusta, marchewka, buraczki z jabłkiem
Panna cotta z karmelizowanymi orzechami i musem z malin

Koszt menu: 80,00 zł/os (dzieci do lat 4 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

Propozycja 3.

Krem z cukinii z paluszkami grissini
Filet z piersi kurczęcia w szynce parmeńskiej z gorgonzolą i suszonymi pomidorami
Suflet ziemniaczany
Miks zielonych sałat z sosem vinaigrette i prażonymi pestkami dyni
Sernik domowy z musem malinowym

Koszt menu: 60,00 zł/os (dzieci do lat 4 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

Propozycja 4.

Włoska zupa Minestrone z makaronem
Polędwiczka wieprzowa faszerowana oscypkiem, w sosie żurawinowo-wiśniowym
Ziemniaki w mundurkach opiekane z czosnkiem i ziołami
Zestaw tradycyjnych surówek: biała kapusta, marchewka, buraczki z jabłkiem
Truskawkowe Charlotte – schłodzony mus śmietankowo-truskawkowy z biszkoptami

Koszt menu: 65,00 zł/os (dzieci do lat 4 gratis, od 4 do 10 lat – 50%)

Menu dla dzieci:

Zupa pomidorowa z kluseczkami
Nugettsy z kurczaka podane z frytkami i keczupem

Koszt menu: 24,00 zł od osoby

Dodatkowo proponujemy:

Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną – bez ograniczeń
Bufet kawowo-herbaciany dostępny przez cały czas trwania przyjęcia – bez ograniczeń

Soki owocowe – 10,00zł/1 litr

Napoje gazowane – 10,00zł/1 litr

Patera ciast własnego wypieku (3 rodzaje - 200g/os) – 7,00 zł/os

Wino białe i czerwone - 35,00 zł/but. 0,75l

Propozycja zimnych przekąsek, które możemy podać na stoły po obiedzie:

Propozycja 1.

Sałatka grecka z sosem vinaigrette

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Deska serów podana z winogronem i orzechami

Półmisek wędlin staropolskich oraz mięs pieczonych podanych z piklami

Pieczywo

Patery owoców

Cena zestawu: - 29,00 zł/osoba (dzieci nie są brane pod uwagę przy kalkulacji)

Propozycja 2.

Łosoś marynowany z musem śmietankowym

Sałatka waldorf (rukola, ananas, seler naciowy, jabłka, orzechy, rodzynki, sos majonezowy)

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Rostbef po angielsku na sałatce chrzanowej

Roladka drobiowa z leśnymi grzybami

Patera wędlin podana z piklami

Deska serów z orzechami, jabłkami i winogronem

Pieczywo

Patery owoców

Cena zestawu – 40,00 zł/osoba (dzieci nie są brane pod uwagę przy kalkulacji)

Propozycja 3.

Roladki z wędzonego łososa nadziewane ricottą

Sałatka Caprese z domowym pesto bazyliowym

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Polędwiczki wieprzowe z musem brokułowym i krewetką

Roladka drobiowa z leśnymi grzybami

Patera wędlin podana z piklami

Deska serów z orzechami, jabłkami i winogronem

Pieczywo

Patery owoców

Cena zestawu – 46,00 zł/osoba (dzieci nie są brane pod uwagę przy kalkulacji)