

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE - propozycje menu.

ZESTAW1:

ZUPA:

Rosół z domowym makaronem, flaki – do wyboru

DANIE GŁÓWNE:

Karkówka pieczona z sosem, kluski śląskie, sezonowy dodatek

OPCJA DLA DZIECI:

Rosół z makaronem, pierś z kurczaka panierowana, frytki, surówka

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni

Mięsa pieczone podane na zimno

Pasztet własnego wyrobu

Jaja faszerowane i z majonezem

Salatka warzywna z sosem majonezowym

Schab w galarecie po warszawsku

Salatka grecka

Marynaty – grzybki, ogórki, pikle

Żurawina, chrzan

Pieczyno

NA SŁODKO:

Sernik, szarlotka

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Koszt zestawu - 127 zł za osobę.

ZESTAW 2:

ZUPA:

Żurek staropolski, flaki - do wyboru

DANIE GŁÓWNE:

Bitki wołowe w sosie grzybowym, kopytka, surówka

OPCJA DLA DZIECI:

Rosół z makaronem, pierś z kurczaka panierowana, frytki, surówka

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni

Mięsa pieczone podane na zimno

Pasztet własnego wyrobu

Jaja faszerowane i z majonezem

Salatka gyros

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Salatka grecka

Salatka jarzynowa z majonezem

Marynaty – grzybki, ogórki, pikle

Żurawina, chrzan

Pieczyno

NA SŁODKO:

sernik, szarlotka

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Koszt zestawu - 139 zł za osobę.

ZESTAW 3:

ZUPA:

Flaczki wołowe z pieczywem, rosół – do wyboru

DANIE GŁÓWNE:

Grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami,
z miksem sałat i kluskami śląskimi

OPCJA DLA DZIECI:

Rosół z makaronem, pierś z kurczaka panierowana, frytki, surówka

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni

Mięsa pieczone podane na zimno,

Pasztet własnego wyrobu

Sałatka Cesar z kurczakiem, szpinakiem i sosem vinegret

Jaja faszerowane i z majonezem

Schab po warszawsku w galarecie

Sałatka gyros, sałatka grecka

Deska serów

Marynaty – grzybki, ogórki, pikle

Żurawina chrzan

Pieczywo

NA SŁODKO:

Sernik, szarlotka, orzechowiec

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Koszt zestawu - 153 zł za osobę.

ZESTAW 4:

ZUPA:

Pomidorowa z makaronem, rosół - do wyboru

DANIE GŁÓWNE:

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
z kopytkami i warzywami z wody

OPCJA DLA DZIECI:

Rosół z makaronem, pierś z kurczaka panierowana, frytki, surówka

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni

Mięsa pieczone podane na zimno,

Pasztet własnego wyrobu

Sałatka jarzynowa z majonezem,

Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem

Deska serów

Sałatka gyros

Jaja faszerowane i z majonezem

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Różczki z łososia z serkiem mascarpone

Marynaty – grzybki, ogórki, pikle

Żurawina, chrzan

Pieczyno

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

NA SŁODKO:

sernik, szarlotka, orzechowiec, karmelowiec,

Koszt zestawu - 168 zł za osobę.

**Do każdego zestawu można również dołożyć kolejne danie na ciepło,
np.: barszcz z pierogami lub krokietem, strogonoff, itp.
Wówczas wyceniamy takie zestawy indywidualnie.**

ALKOHOLE:

Wódka wyborowa 0,5 l – **55 zł**
Wino białe, czerwone (wytrawne, półwytrawne – hiszpańskie)
- but. 0,75 l – **45 zł**
Alkohol własny – dopłata do każdej otwartej butelki **10 zł**

Dzieci do lat 12 - odpłatność 50% ceny / osobę.
Dzieci do lat 3 – bez opłat
Dekoracje stołu (serwetki, kwiaty) - wliczone w cenę.

**NA WSZYSTKIE PRZYJĘCIA ROBIMY TAKŻE NA ZAMÓWIENIE PYSZNE
TORTY, PIĘKNIE UDEKOROWANE NA KAŻDĄ OKAZJĘ.**

CENA USTALANA INDYWIDUALNIE.







SERDECZNIE ZAPRASZAMY

HOTEL *Solec*

Solec 28d
05-532 Solec

Magdalena Tkacz
manager

Tel: 603 373 161

email: marketing@hotelsolec.pl

Nr konta: 31 8015 0004 0315 7108 2000 0101

Odbiorca: RAFMAR Rafał Tkacz