

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU I

ZUPA:

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Karkówka pieczona z sosem,
kluski śląskie,
sezonowy dodatek

OPCJA DLA DZIECI:

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

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni
Mięsa pieczone podane na zimno
Paszтет własnego wyrobu
Jaja z majonezem
sałatka warzywna z sosem majonezowym
Schab w galarecie po warszawsku
Sałatka grecka
Marynaty – grzybki, ogórki, pikle
Pieczywo

NA SŁODKO:

Sernik, szarlotka, owoce

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Koszt zestawu - 115 zł za osobę



MENU II

ZUPA:

Żurek staropolski

DANIE GŁÓWNE:

Bitki wołowe w sosie grzybowym,
kopytka, surówka

OPCJA DLA DZIECI:

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

PRZEKAŚKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni
Mięsa pieczone podane na zimno
Paszтет własnego wyrobu
Jaja faszerowane
Tradycyjna sałatka grecka
Schab po warszawsku z mussem chrzanowym
Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami
Marynaty – grzybki, ogórki, pikle
Sosy – żurawinowy i chrzanowy
Pieczywo

NA SŁODKO:

sernik, szarlotka,
owoce

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje
gazowane

Koszt zestawu - 130 zł za osobę.





MENU III

ZUPA:

Flaczki z pieczywem

DANIE GŁÓWNE

Grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem,
suszonymi pomidorami,
z mixem 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
Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem
Jaja z majonezem w kopercie z szynki z kokardką ze szczypiorku
Schab po warszawsku w galarecie
Tatar z łososia
Deska serów
Marynaty – grzybki, ogórki, pikle
Sosy – żurawinowy i chrzanowy
Pieczywo

NA SŁODKO:

Sernik, szarlotka,
orzechowiec, owoce

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Koszt zestawu - 145 zł za osobę



MENU IV

ZUPA:

Pomidorowa z makaronem

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
Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem
Deska serów
Sałatka jarzynowa z majonezem
Jaja faszerowane
Schab po warszawsku z musem chrzanowym
Różyczki z łososia z serem mascarpone
Marynaty – grzybki, ogórki, pikle
Sosy – żurawinowy i chrzanowy
Pieczywo

NAPOJE: Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

NA SŁODKO:

sernik, szarlotka, orzechowiec, karmelowiec,
owoce

Koszt zestawu - 155 zł za osobę



ALKOHOLE:

Wódka wyborowa 0,5 l – 45 zł

Wino białe, czerwone, but. 0,75 l – 38 zł

Alkohol własny – dopłata do każdej otwartej butelki 10 zł

Dzieci do lat 12 - odpłatność 50% ceny / osobę.

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie

Dekoracje stołu wliczone w cenę.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

HOTEL *Solec*

Rodzinka
restauracja

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