

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU I

ZUPA:

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Kotlet schabowy zapiekany
z pieczarkami i serem,
ziemniaki z koperkiem, mix sałat

OPCJA DLA DZIECI:

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

DESER:

lody z owocami

PRZEKĄSKI ZIMNE:

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

NA SŁODKO:

Sernik, szarlotka, owoce

NAPOJE:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Koszt zestawu - 110 zł za osobę



MENU II

ZUPA:

Żurek staropolski

DANIE GŁÓWNE:

Karkówka pieczona z sosem,
kluski śląskie,
młoda kapusta

OPCJA DLA DZIECI:

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

DESER:

lody z owocami

PRZEKAŚKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni
Mięsa pieczone podane na zimno
Jaja faszerowane
Tradycyjna sałatka grecka
Schab po warszawsku z musem 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 - 125 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

DESER:

lody z owocami

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:

Barszcz czerwony z krokietem

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

DESER:

lody z owocami

PRZEKAŚKI ZIMNE:

Wędliny wędzone w naszej własnej wędzarni

Mięsa pieczone podane na zimno

Sałátka Cesar z grillowanym kurczakiem

Deska serów

Sałátka jarzynowa z majonezem

Jaja faszerowane

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Różyczki z łososia z serkiem mascarpone

Marynaty – grzybki, ogórki, pikle

Sosy – żurawinowy i chrzanowy

Pieczyno

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 – 35 zł

Alkohol własny – dopłata do każdej otwartej butelki 10 zł

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

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

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