

ODCZAROWUJEMY LISTOPAD

Wybierz idealne menu na konferencje



HOTEL
WODNIK ★ ★ ★
Elbest Hotels

1 OBIAD W FORMIE BUFETU

50
PLN/os.

Zupa krem z dyni z prażonym słonecznikiem
Krupnik

Filet z drobiu w curry
Schab panierowany z leśnymi grzybami
Karmazyn w cieście

Ziemniaki gotowane
Frytki
Surówka z białej kapusty

Sok owocowy
Woda niegazowana

2 KOLACJA W FORMIE BUFETU Z KORZENNYM GRZAŃCEM

60
PLN/os.

Śledź po wileńsku
Sałatka arabska z pestkami dyni
Pieczywo, masło

Indyk po kasztelańsku
Pieczeń rzymska z sosem pieczarkowym
Pierogi ruskie

Ziemniaki gotowane
Ryż na sypko
Warzywa gotowane

Herbata
Woda niegazowana
KORZENNY GRZANIEC

3 KOLACJA GRILLOWA PRZY OGNISKU Z PIECZENIEM KIEŁBASEK I KORZENNYM GRZAŃCEM

85
PLN/os.

Filet z drobiu z grilla 100 g
Karczek z grilla 100 g
Kiełbasa z ogniska 150 g
Kaszanka z grilla 150 g
Skrzydeltka ogniste
Jesienne warzywa grillowane 180 g

Smalec 1 kg
Zestaw surówek
Ogórek kiszony 50 g
Ketchup, musztarda 20 g

Kawa, herbata
KORZENNY GRZANIEC
Sok owocowy 1 l

ODCZAROWUJEMY LISTOPAD

Wybierz idealne menu na konferencje



HOTEL
WODNIK ★★★
Elbest Hotels

4 KOLACJA W STYLU PRL-U

85

PLN/os.

Kapuśniak
Prażki z okrasą

Karczek pieczony z sosem
Kasza
Surówka z kiszanej kapusty

Flaki

Ryba w galarecie
Paszтет z sosem tatarskim
Galaretką z nóżek
Sałatka jarzynowa
Śledź w oleju
Jajko w szynce w galarecie
Pieczywo, masło

Ciastka ptysie

Kawa, herbata
Sok owocowy
Woda niegazowana

5 KOLACJA UROCZYSTA Z POWITALNYM DRINKIEM „JESIENNA ROZGRZEWKĄ”

90

PLN/os.

Policzki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
Kluski śląskie 150 g
Duszona kapusta czerwona 150 g

Zupa gulaszowa „Jesienny kociółek” 200 ml

Półmisek mięs zimnych pieczonych 50 g
Skrzydółka w miodzie
Śledź w śmietanie 100 g
Sałatka arabska z pestkami dyni 200 g
Sałatka meksykańska z serem 200 g
Pomidor 50 g
Ogórek 50 g
Masło 20 g
Pieczywo 200 g

Ciasto, owoce

Kawa, herbata
Sok owocowy 500 ml
Woda niegazowana z cytryną 1 l