



ZR HOTELE

2022

GALA DINNER 2022

Kolacja
serwowana
Wariant I

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Delikatny paszтет z wątróbki drobiowej podany z emulsją żurawinową
Tatar z łososia wędzonego, mikro zioła, salsa verde, grissini

135 ZŁ NETTO
/OS.

Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Krem z dyni z mlekiem kokosowym i curry i prażonymi pestkami słonecznika
Krem z pomidorów, śmietana bazyliowa

Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Polędwica z dorsza puree z salsefii, marchew fioletowa, ziemniaki w tymianku
sos z zielonej herbaty
Polędwiczka wieprzowa w szynce serrano, tagliatelle warzywne z czarnuszką
ziemniaki pieczone z tymiankiem, sos z wina i szalotki

Deser /do wyboru 1 propozycja/

Tarta owocowa, beza włoska, sos waniliowy
Panna Cotta lawendowa z coulis z owoców leśnych

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Kolacja
serwowana
Wariant II

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Carpaccio wołowe, rucola kapary, parmezan, sos balsamico
Komosa ryżowa, awokado, brokuł, pomidor truskawkowy, mięta, sos winegret

160 ZŁ NETTO
/OS.

Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Krem z buraków, mleko kokosowe, chilli, imbir
Krem z zielonych szparag

Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Policzki wołowe, puree ziemniaczane z chrzanem japońskim, warzywne ragout,
sos ziołowy
Filet z gęsi sous vide, puree z marchwi i imbiru, ziemniak konfitowany, groszek
cukrowy, sos żurawinowy

Deser /do wyboru 1 propozycja/

Ciastko czekoladowe, maliny
Torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



ZR HOTELE

Happy to see You! :)



ZAMEK W PRZEGORZE

U ZIYADA
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY
SPICHLERZ



ZR HOTELE

2022



Kolacja
serwowana
Wariant III

GALA DINNER 2022

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Łosoś gravlax marynowany w cytrusach, papadams,
sos pomarańczowy orientalny
Sałatka orientalna z piersią kurczaka, chrupiącymi warzywami
i dressingiem kolendrowo-imbirowym

190 ZŁ NETTO
/OS.

Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Aromatyczny krem z grzybów leśnych, ser Bursztyn
Krem z kasztanów, mleko kokosowe, curry

Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Filet z kaczki, mus z buraka i czarnej porzeczki, fondant ziemniaczany,
groszek cukrowy, sos korzenny
Ligawa wołowa wolno gotowana, ziemniaki św.Anny, młoda marchew,
fasolka zielona, sos winny

Deser /do wyboru 1 propozycja/

Dekonstrukcja tiramisu
Klasyka trio, mus malinowy, krem cytrynowy, krem czekoladowy,
ziemia orzechowa, owoce

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



ZR HOTELE

Happy to see You! :)



ZAMEK W PRZEWODZIEŃCU

U ZIYADA
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST
HOTEL



DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY
SPICHLERZ



ZR HOTELE

2022

GALA DINNER 2022

Bufet
Wariant I

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
 Półmiski serów, orzechy, owoce suszone
 Śledź z cebulą w śmietanie
 Tortilla z wędzonym łososiem
 Tarta z tuńczykiem, oliwki
 Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois
 Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
 Sałatka jarzynowa
 Caprese z oliwkami i bazylią
 Sos cumberlad
 Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

75 ZŁ NETTO
/OS.Bufet
Wariant II

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
 Półmiski serów, orzechy, owoce suszone
 Śledź z cebulą w śmietanie
 Tortilla z wędzonym łososiem
 Tarta z tuńczykiem, oliwki
 Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois
 Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
 Sałatka jarzynowa
 Caprese z oliwkami i bazylią
 Sos cumberlad
 Pieczywo pszenne, żytnie, razowe
Ciepłe danie
 Wołowina po prowansalsku

95 ZŁ NETTO
/OS.Bufet
Finger food

Tarta z serkiem mascarpone z kurczakiem i warzywami
 Tortilla z indykiem i sosem tajskim
 Orientalna sałatka tapula
 Trufła serowe z prażonym słonecznikiem
 Hummus z pieczoną pita i chrupiącymi warzywami
 Focaccia z pieczonym rostbefem i musztardą francuską

70 ZŁ NETTO
/OS.W cenie
zapewniamy

Profesjonalną obsługę kelnerską
 Bezpłatny parking dla Gości
 Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

Dodatkowo
oferujemy

Napoje gazowane 15 zł netto/os.
 Trzy rodzaje ciast 15 zł netto/os.
 Owoce sezonowe 10 zł netto/os.

Tort - wycena indywidualna

Obsługa techniczna (dj, fotograf, zespół, kamerzysta) - 20% rabatu od ceny menu

Informacje dodatkowe

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.
 Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.



ZR HOTELE

Happy to see You! :)



ZAMEK W PRZEGORZE

U ZIYADA
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY
SPICHLERZ