

2024



Obiad
serwowany
Wariant I

Obiad
serwowany
Wariant II



HOTEL
ZR HOTELE

WWW.FORESTHOTEL.PL

MENU KOMUNIJNE 2024

Przystawka

Pate z drobiowych wątróbek, grissini, żurawina

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa, mus z salsefii, ziemniaki w tymianku, młoda marchew, sos ziołowy

Deser

Mus z ciemnej czekolady, galaretka malinowa, kruche ciastko

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

215 zł
/OS.

Przystawka

Tatar z łososia, salsa verde, mikro zioła

Zupa

Krem z buraka, imbir, chilli, mleko kokosowe

Danie główne

Ligawa wołowa, mus z pasternaku, ziemniaki pieczone, groszek cukrowy, sos winny

Deser

Mus z białej czekolady, pomarańczowa, galaretka mango, ciastko czekoladowe

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

250 zł
/OS.

Przystawka

Tortilla z serem i szynką

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

Panierowane polędwiczki drobiowe, frytki lub ziemniaki z wody, surówka z marchewki lub mizeria z ogórków

Deser

Czekoladowe brownie z sosem malinowym

Happy to see You! :)



ZR HOTELE



ZAMKOWY PRZESZPIEWALACH

U ZIYADA
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST
HOTEL



DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY
SPICHLERZ

MENU KOMUNIJNE 2024

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

105 zł
/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

135 zł
/OS.**Ciepłe danie**

Wołowina po prowansalsku

W cenie
zapewniamy

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

Dodatkowo
oferujemy

Napoje gazowane 25 zł/os.
 Trzy rodzaje ciast 30 zł/os.
 Owoce sezonowe 20 zł/os.

Tort - od 35 zł/osoba

Dzieci do lat 3 bez świadczeń - bezpłatnie, dzieci między 3 - 7 rokiem życia 75% ceny menu

Informacje dodatkowe

Czas trwania przyjęcia: (obiad do 4 godz. / obiad + bufet do 5 godz. / obiad + bufet + ciepłe danie do 6 godz.)

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.

Happy to see You! :)