



Kolacja
serwowana
Wariant I

GALA DINNER DWÓR W TOMASZOWICACH

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

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

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

199 zł NETTO

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

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

229 zł NETTO

Happy to see You! :)



ZR HOTELE

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

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,
grostek 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

269 ZŁ NETTO

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

129 ZŁ NETTO

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

169 ZŁ NETTO

Ciepłe danie /do wyboru 1 pozycja/

Wołowina po prowansalsku
Barszcz czerwony z kapuśniaczką
Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i ziemniakami
Kwaśnica na żeberkach

Happy to see You! :)

ZR HOTELE

ZINAR
CASTLEU ZIYADA
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY
SPICHLERZ