

Weddings

2024



ZR HOTELE

OFERTA
ORGANIZACJI
POPRAWIN





MENU	CENA (PLN)	CENA (PLN) DLA PAR ORGANIZUJĄCYCH PRZYJĘCIE WESELNE	DOSTĘPNOŚĆ SALI LUB ALTANY
Menu 1: Lunch bufet + Bufet Zimny	264	244	do 8 godzin
Menu 2: Grill I + Bufet Zimny	304	254	do 8 godzin
Menu 3: Grill II	244	234	do 6 godzin
Obiad poprawinowy	204	174	do 4 godzin



MENU

LUNCH BUFET

lub Włoska zupa pomidorowa z pesto
Aksamitny krem z białych warzyw

lub Filet z kurczaka pieczony w trawie cytrynowej i chilli z sosem BBQ
Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem szałwiowym

lub Filet z dorsza w sosie prowansalskim
Rekin pieczony w cytrynie i sezamie w sosie wasabi i mango

DODATKI

Gotowane kolby kukurydzy, warzywa gotowane z czarnym sezamem,
Ziemniaki opiekane/młode ziemniaki

lub Ziemniaki opiekane/młode ziemniaki, brokuły w sosie serowym,
Duet fasolki żółtej i zielonej, gnocchi pietruszkowe

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



BUFET ZIMNY

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

DESERY

Tarty owocowe
 Muffiny czekoladowe
 Owoce sezonowe

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

GRILL I

I set

Karkówka marynowana z przyprawami
 Kiełbasa grillowa
 Skrzydełka z kurczaka BBQ

II set

Pałki z kurczaka
 Kaszanka z cebulą
 Podudzia z zielonym curry, jogurtem i miętą
 Wybór świeżych warzyw w słupkach z dipami (marchew, papryka, ogórek, kalarepa, seler naciowy, kalafior, brokuł)
 Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, pomidory, pieczarki, papryka kolorowa, koper włoski, seler naciowy
 Grillowane ziemniaki z oscypkiem

DODATKI

Sałatka z brokuła, ser feta i prażonych migdałów, sos jogurtowo - czosnkowy
 Ogórki kiszzone
 Sos tzatziki, sos czosnkowy, sos kaparowy
 Masło, ketchup, musztarda
 Wybór świeżego pieczywa i bułek

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe





GRILL II

I set

Dorsz z salsą i mango
Mini burgery wołowe
Podudzia z kurczaka z curry i chilli
Grillowane żeberka
Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, pomidory, pieczarki,
papryka kolorowa, koper włoski, seler naciowy
Papryka ostra grillowana

II set

Szaszłyki drobiowe z suszonymi pomidorami i warzywami
Grillowany karczek marynowany w ziołach
Kiełbasa biała grillowa z cebulą
Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, pomidory, pieczarki,
papryka kolorowa, koper włoski, seler naciowy
Papryka ostra grillowana

DODATKI

Sałatka z arbuza, pomidorów, roszponki i cebuli dymki
Wybór świeżych warzyw w słupkach z dipami (marchew, papryka, ogórek,
kalarepa, seler naciowy, kalafior, brokuł)
Ogórki kiszzone
Sos tzatziki, sos czosnkowy, sos kaparowy
Masło, ketchup, musztarda
Wybór świeżego pieczywa i bułek

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe





OBIAD POPRAWINOWY

PRZYSTAWKA

do wyboru 1 propozycja

Sałaty, łosoś wędzony, pestki dyni, sos pomarańczowy
Sałaty, rostbef pieczony, pomidor truskawkowy, ser kozi, sos vinegrette

ZUPA

do wyboru 1 propozycja

Zupa prowansalska z grillowanym bakłażanem, parmezan
Krem z pomidorów i czerwonych pomarańczy

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 1 propozycja

Filet z indyka sous vide, puree z salsefii, marchew fioletowa, ziemniak konfitowany, sos korzenny
Polędwiczki wieprzowe w szynce serrano, tagliatelle warzywne z czarnuszką, ziemniaki pieczone z tymiankiem, sos z wina i szalotki

DESER

do wyboru 1 propozycja

Tiramisu klasyczne
Brownie czekoladowe, lody miętowe, coulis malinowe

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



ZR



DWÓR W TOMASZOWICACH



NOWY
SPICHLERZ



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH

U ZIYADA
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST
HOTEL

Z R H O T E L E

w w w . Z R H O T E L E . p l