

2021



Obiad
serwowany
Wariant I

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2021



DWÓR W TOMASZOWICACH

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Pate z drobiowych wątróbek, grzanka, żurawina
Kurczak wędzony, mozzarella, pomidory, rukola

Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Krem z bakłażana, migdały prażone
Domowy rosół z makaronem

Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Supreme z kurczaka, grillowana cukinia, polenta zielona, sos grzybowy
Stek wieprzowy, zapiekanka ziemniaczana, warzywa grillowane, sos
rozmarynowy

Deser /do wyboru 1 propozycja/

Sernik z sosem czekoladowym
Szarlotka z sosem waniliowym, lody waniliowe

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

110 zł
/OS.

Obiad
serwowany
Wariant II

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Salaty, łosoś wędzony, pestki dyni, sos pomarańczowy
Salaty, 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

140 zł
/OS.



ZR HOTELE



DWÓR W TOMASZOWICACH



NOWY
SPICHLERZ



ZAMEK W PRZEGORZALACH



UZIYADA
RESTAURACJA



HOTEL WOLSKI



Fit Concept
catering premium

2021



Obiad
serwowany
Wariant III

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2021



DWÓR W TOMASZOWICACH

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Carpaccio wołowe, płatki parmezanu, rukolla, kapary, dressing balsamiczny
Sałaty, marynowany łosoś, mus chrzanowy, konfitowane żółtko

165 zł
/OS.

Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Krem z borowików, grillowane kurki
Krem z kalafiora, pestki słonecznika

Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Filet z łososia, puree z marchwi i cytrusów, warzywa duszone, sos z zielonej herbaty
Filet z kaczki sous vide, mus z buraka i czarnej porzeczki, ziemniak pieczony, marchew, sos korzenny

Deser /do wyboru 1 propozycja/

Panna cotta lawendowa, coulis z owoców leśnych, sorbet z mango
Ciastko czekoladowe, maliny

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Menu dla dzieci
do 7 lat



Przystawka

Tortilla z serem i szynką

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Panierowane polędwiczki drobiowe, frytki, surówka z marchewki z pomarańczą

Deser

Ciastko czekoladowe z sosem malinowym

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

85 zł
/OS.



ZR HOTELE



DWÓR W TOMASZOWICACH



NOWY
SPICHLERZ



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH

U ZIYADA
RESTAURACJA



HOTEL WOLSKI

Fit Concept
catering premium

2021

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2021



DWÓR W TOMASZOWICACH

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 cucumber
Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

75 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 cucumber
Pieczywo pszenne, żytnie, razowe
Ciepłe danie
Wołowina po prowansalsku

95 zł

/OS.

Bufet Finger food

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

70 zł

/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/os.
Trzy rodzaje ciast 15 zł/os.
Owoce sezonowe 10 zł/os.

Tort - wycena indywidualna

Dzieci do lat 3 bez świadczeń - bezpłatnie

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.



ZR HOTELE



DWÓR W TOMASZOWICACH



NOWY
SPICHLERZ



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH



U ZIYADA
RESTAURACJA



HOTEL WOLSKI



Fit Concept
catering premium