

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 1 – 55 zł/osobę

Zupa:

Domowy rosół podany z makaronem

Danie główne:

(do wyboru 1 rodzaj, serwowane indywidualnie na talerzach)

Tradycyjny kotlet schabowy

(zamiennie pierś z kurczaka panierowana)

Kotlet de'Volaille

Zraz zawijany wieprzowy

Pieczeń staropolska

Dodatki do dania głównego:

Ziemniaki z wody, ziemniaczki pieczone,

Bukiet surówek

Deser:

(serwowane indywidualnie na talerzach, 1 porcja na osobę)

Ciasto – jogurtowe, z brzoskwinia / sernik / szarlotka 1p/os – 110 g

Napoje:

(0,25l na osobę, podane w dzbankach w stole)

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Woda

Kawa lub herbata

Czas trwania przyjęcia do 2 godzin



Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 8 – 80 zł/osobę

Danie na gorąco:

(do wyboru 1 opcja, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Żurek po staropolsku z kielbasą i jajem

Leczo mięsne z pieczywem

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 3 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, ryż, frytki, kluski śląskie

Bufet zimny:

(do wyboru 4 rodzaje, bufet serwowany na platerach do stołu, 2 porcje na osobę + sałatka)

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynka i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i maselko

Salatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 4 godzin



Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 8 –85 zł/osobę

Danie na gorąco:

(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Bigos po myśliwsku

Zupa gulaszowa z grzanką

Gęsty krem serowy z grzanką

Kwaśnica na dziczyźnie

Bufet grillowy:

(dania podane w formie stołu biesiadnego)

Deska mięsów grillowanych – 1 deska na 5 os.

Ziemniaczki zapiekane w ziołach

Kiełbasa na ognisko– 2 szt/os.

Dipy do mięs: chrzanowy, czosnkowy, ćwikła

Sałatka jarzynowa / sałatka „po żydowsku” z jajem, ziemniakiem i cebulką / grecka

Jaja faszerowane w 3 smakach

Ogórek, smalec

Pieczyno i maselko

Napoje:

(serwowane, do wyboru 1 napój dla każdego uczestnika, 1 kufel na osobę)

Grzaniec korzenny 200 ml / Pilner Urquell 0,5 l / Weizen Pszeniczne Książęce 0,5 l / Kozel Cerny 0,5l

Kawa, herbata – w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 4 godzin

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 2 – 95 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj , w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Rosół domowy z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Schab z podgrzybkami

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznyceł po wiedeńsku

Cordeon Bleu

De volaille

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

Surówki/warzywa:

(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z buraczków

Surówka z kapusty kiszzonej

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana
Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciasta)

Deser lodowy, ciasto-jogurtowe z brzoskwinia, sernik, szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(0,25 l na osobę, podane w dzbankach do stołu)

Sok jabłkowy, pomarańczowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 4 godzin.

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 3 –105 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy,

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

Surówki/warzywa:

(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasek lub jabłkiem

Surówka z selera

Surówka z kiszanej kapusty

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciast)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami,
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinia/ sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 4 godzin

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 4 – 115 zł/osobę

Przystawka:

(do wyboru jeden rodzaj)

Pasztet z żurawiną

Łosoś wędzony na grzance

Caprese

Melon z szynką parmeńską

Zupa:

(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 3 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, ryż, frytki, kluski śląskie

Surówki/warzywa:

(do wyboru 3 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasek lub jabłkiem

Surówka z kapusty kiszanej

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciasta)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panacotta, gruszka z lodami,
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinią / sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie do 4 godzin

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 5 – 140 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj, serwowana w wazach do stołu)

Domowy rosół z kury z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, 2 porcje na os, serwowane na platerach do stołu)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu wieprzowy

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dań:

(do wyboru 3 rodzaje)

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, ziemniaczki pieczone z ziołami, frytki, kluski śląskie

Surówki:

(do wyboru 3 rodzaje)

Surówki: z białej kapusty, z marchwi z ananasem lub jabłkiem, mix sałat z dressingiem,

Jarzyzny na ciepło:

(do wyboru 1 rodzaj)

Buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciast bankietowych)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami,
deser jogurtowy, mix ciastek 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Bufet zimny:

*(do wyboru 5 rodzajów, bufet serwowany na platerach do stołu, 3 porcje na osobę +
sałatka)*

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynką i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i maselko

Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 6 – 140 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 3 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, ryż, frytki, kluski śląskie

Surówki/warzywa:

(do wyboru 3 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z kapusty kiszonej

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

Bufet zimny:

(do wyboru 4 rodzaje, bufet serwowany na platerach do stołu, 2 porcje na osobę + sałatka)

Poładwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynka i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i maselko

Salatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

Gorąca przekąska

(jedna opcja do wyboru, serwowana indywidualnie lub na platerach)

barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

barszcz z pasztecikiem

bigos

bogracz

szaszłyk wieprzowy

szaszłyk drobiowy

zupa gulaszowa

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 8 godzin

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 7 - 165 zł/osobę

Przystawka:

(do wyboru jedna z opcji), 1 porcja na osobę

Pasztet z żurawiną

Łosoś na grzance

Caprese

Melon z szynką parmeńską

Terrine warzywne

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Consomme drobiowe

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Krem brokułowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska.

Zupa z borowików

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, 2 porcje na os, serwowane na platerach do stołu)

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu wieprzowy

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dań:

(do wyboru 3 rodzaje)

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, ziemniaczki pieczone z ziołami, frytki, kluski śląskie

Surówki:

(do wyboru 3 rodzaje)

Surówki: z białej kapusty, z marchwi z ananasem lub jabłkiem, mix sałat z dressingiem, mizeria

Jarzyny na ciepło:

(do wyboru 1 rodzaj)

Buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciast bankietowych)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami, deser jogurtowy, ciasto jogurtowe z brzoskwinia / sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Bufet zimny:

(5 rodzajów do wyboru, bufet serwowany na platerach do stołu, 3 porcje na osobę + sałatka)

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynką i szparagami
Schab ze śliwką po duńsku
Pstrąg w ziołach
Łosoś wędzony na grzance
Tymbaliki z groszkiem i krewetkami
Tymbaliki drobiowe
Jaja w sosie tatarskim
Duet szparag owinięty szynką
Pieczywo i maselko
Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

Przyjęcie do 8 godzin

Dodatkowo do każdej z opcji menu:

Owoce w stole 150g/os – 6 zł
Ciasteczka bankietowe 5 zł/porcję
Tort 120g/porcję od 75-80 zł/ kg
Napoje b.o. dopłata 8zł/os
Ewentualne dodatkowe soki dzbanek 10zł/szt

Smaki Na Szlaku Restauracja i Pokoje

**www.smakinaszlaku.pl tel:532 323 112 restauracja@smakinaszlaku.pl
ul. Kłodzka 8b, Polanica-Zdrój**