

HOTEL DĄBROWSKI

MENU OKOLICZNOŚCIOWE (wieloporcjowo) :

1 przystawka do wyboru

- Carpaccio z buraka
- Carpaccio z łososia
- Tatar wołowy
- Galaretką z kurczaka
- Zapiekane roladki z kurczakiem i boczkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
- Sałatka Caprese
- Ser camembert panierowany

Zupy: 1 zupa do wyboru:

- Krem z białych warzyw podawany z chipsem z boczku oraz świeżą pietruszką
- Krem grzybowy podawany z groszkiem ptysiowym
- Bulion królewski z żulien warzywnym oraz makaronem
- Krem serowo-cebulowy podawany z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokułów podawany z grzankami

Dania główne 5 rodzajów mięs: 2,5 mięsa na osobę:

- Koperta wieprzowa faszerowana borowikami i pieczarkami oraz serem żółtym
- Kotlet schabowy z kością
- Kotlet drobiowy panierowany w płatkach
- Schab a' la Cordon Bleu
- Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Filet drobiowy panierowany migdałach
- Kotlet a' la Devolay nadziewany koperkiem i masłem

- Drumsticks z kurcząt w panierce na ostro
- Pieczone kacze nogi lub piersi marynowane w gruszkach i pomarańczy
- Rolada wołowa podawana na sposób śląski
- Karczek pieczony lub grillowany marynowany w ziołach
- Pieczony schab ze śliwką

Dodatki (do wyboru 4) :

- Ziemniaki z wody z masełkiem oraz koperkiem
- Ćwiartki z ziemniaków pieczone
- Frytki belgijskie
- Frytki cienkie
- Mini kluseczki gnocchi
- Kluski śląskie
- Kluski szare
- Kluski mięsne
- Ziemniaki puree z koperkiem
- Kasza gryczana duszona z warzywami

Surówki (3 do wyboru) :

- Mix zielonych sałat z sosem jogurtowym lub vinegretem ziołowym
- Surówka z marchewki ze świeżym sokiem z pomarańczy oraz jabłkiem
- Świeży seler z jabłkiem, orzechami i rodzynkami okraszona śmietaną
- Buraczki z chrzanem
- Surówka z białej kapusty a'la colesław
- Mizeria
- Surówka z czerwoną kapusty z jabłkiem
- Modra kapusta podawana na ciepło okraszana boczkiem
- Młoda kapusta zasmażana z koperkiem (sezonowo)
- Kapusta kiszona zasmażana z kminkiem i okraszana boczkiem

Deser:

- Puchar lodowy podawany z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

Zimna płyta (wybór 8 elementów):

- Szynka z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i brokułami
- Sałatka z brokułem i jajkiem
- Sałatka z serem feta i arbuzem
- Sałatka z łososiem i fetą
- Sałatka z suszonymi pomidorami
- Sałatka z pora
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tatar z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem
- Biała ryba na kwaśno
- Ryba po grecku
- Śliwka suszona w boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Deska serów – mix serów z całego świata
- Półmisek wędlin – mix wędlin z całego świata

- Jajka w sosie tatarskim
- Roladki z tortilli nadziewanemusem łososiowym
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretka wieprzowa-zimne nóżki
- Śledź w sosie musztardowym
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Pierś z kaczki podawana na zimno z wytrawnym sosem żurawinowym lub borówkowym
- Pieczywo podawane na ciepło

Na życzenie Gości możliwość zamówienia kolacji na ciepło w atrakcyjnych cenach.

Propozycje kolacji na ciepło:

- Rubinowy barszcz z mięsnym krokietem
- Żurek z jajkiem kiełbaską i ziemniakami
- Vol' au' vent z ciasta francuskiego z sosem grzybowym, grillowanym kurczakiem i świeżą pietruszką
- Rolada drobiowa ze szpinakiem podawana z ziemniaczkami oraz mix zielonych sałat
- Gulasz strogonow z warzywami i bagietką czosnkową
- Gulasz bogracz na sposób węgierski
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kolorowym pieprzem podawana z kluseczkami gnocchi i zestawem surówek
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z kolorowym pieprzem podawana z kluseczkami gnocchi i mix sałat
- Tagiatelle z grillowanym kurczakiem i kurkami w sosie śmietanowym oraz zieloną pietruszką
- Penne z grillowanym łososiem
- Spaghetti bolognese
- Żeberka podawane na kapuście z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty z jabłkiem
- Kotlet wiedeński podawany z kulkami ziemniaczanymi i mix sałat

Dodatkowe informacje:

- Dzieci 0 – 3 lat GRATIS
- Dzieci 4 – 7 lat ½ ceny
- Kawa/herbata/ woda mineralna z cytryną i miętą GRATIS
- Soki w cenie
- Napoje gazowane 0,25l (Cola, Fanta, Sprite, Tonic6
- Wynajęcie sali na wyłączność do 30 osób
- Patery z owocami(min. 6 rodzajów owoców)
- Patery z ciastem i ciasteczkami (5 rodzajów)

- Na życzenie Gości przygotowujemy Słodki Stół lub Stolik kawowy – cena ustalana indywidualnie.
- Torty/ciasta/ciasteczka/ słodkie stoły zamawiane i dostarczane tylko i wyłącznie w naszej własnej cukierni (AWA Oświęcim, ul. Garbarska 14a)
- Istnieje możliwość przedłużenia uroczystości od godz. 2:00 do max. 4:30 za dodatkową opłatą
- Nocleg w hotelu oraz śniadanie dla Pary Młodej **Gratis**

- Podczas uroczystości organizatorzy i ich goście mogą skorzystać z pokoju dla matki z dzieckiem oraz pokoju zabaw dla dzieci
- Istnieje możliwość wynajęcia 2-osobowego pokoju hotelowego w godzinach trwania przyjęcia w cenie 80zł
- Podczas uroczystości dzieci mogą korzystać z placu zabaw a goście z ogródka hotelowego
- Współpracujemy z firmą animatorów, która zabawi Państwa dzieci podczas uroczystości- cena ustalana indywidualnie.
- Istnieje możliwość dekoracji sali i stołów – cena ustalana indywidualnie
- Istnieje możliwość wynajęcia dekoratorów – firm zewnętrznych
- Parking bezpłatny do dyspozycji gości

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty !

W gratisie żurek z jajkiem plus barszczyk czerwony na gorąco