

Propozycje menu na konsolacje

Pakiet I

Zupa (prosimy wybrać jedną pozycję)

Rosół z makaronem i warzywami	Zupa pomidorowa z makaronem
Krem z porów i ziemniaków podany z chrupiącym bekonem	Krem pieczarkowy z łazankami i natką pietruszki

Danie główne (prosimy wybrać jedną pozycję)

Klasyczny kotlet schabowy	Sznicel drobiowy
Grillowany stek z karkówki	Łupacz w cieście piwnym

Dodatki (prosimy wybrać jeden dodatek skrobiowy i jeden dodatek warzywny)

Kasza perłowa	Bukiet sałat z warzywami i Vinaigrette
Ziemniaki opiekane	Kapusta młoda lub zasmażana
Ziemniaki z wody	Fasolka szparagowa z bułką tartą

Deser

Wybór ciast (150g/os min. 3 rodzaje)

Napoje

Woda niegazowana z lodem i cytryną oraz bufet z kawą i herbatą

Cena podanego menu 75,00 PLN za osobę brutto

Dbając o najwyższy poziom obsługi do przyjęcia powyżej 30 osób doliczana jest **10% opłata za serwis.**

ARKADIA
ROYAL
HOTEL

Pakiet II

Zupy (prosimy wybrać dwie pozycję)

Rosół z makaronem i warzywami
Krem ze świeżych pomidorów z grzankami

Krem z zielonych warzyw z grzankami
Aromatyczne flaki po warszawsku

Danie główne (prosimy wybrać jedną pozycję)

Delikatna polędwiczka wieprzowa
podana na sosie tymiankowym

Plastry schabu przygotowanego metodą
sous vide na sosie babuni

Pierś z kurczaka z rusztu na
sosie Tzatziki

Filet z dorsza na szpinaku duszonym
z czosnkiem i białym winem

Dodatki (prosimy wybrać jeden dodatek skrobiowy i jeden dodatek warzywny)

Ziemniaki z wody z koperkiem

Brokuł i młoda marchew na parze

Puree ziemniaczane

Bukiet sałat z warzywami i Vinaigrette

Ziemniaki po polsku

Buraki zasmażane

Ryż ze smażonymi warzywami

Fasolka szparagowa z palonym masłem

Deser (prosimy wybrać jedną pozycję)

Tarta jabłkowa z gałką lodów śmietankowych

Crème Brûlée

Sernik z sosem wiśniowym

Ciasto czekoladowe

Lody ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

Wybór ciast (**150g/os** min. 3 rodzaje)

Napoje

Sok pomarańczowy 100%, woda niegazowana z lodem i cytryną oraz
bufet z kawą i herbatą

Cena podanego menu 90,00 PLN za osobę brutto

Dbając o najwyższy poziom obsługi do przyjęcia powyżej 30 osób doliczana jest
10% opłata za serwis.

Pakiet III

W tym pakiecie zapewniamy ornamentowe czarne serwetki ze złoty-czarnym bieźnikiem biegnącym przez środek stołu, eleganckie pokrowce na krzesła, żywe kwiaty oraz czarne świeczniki z motywem koronki

Zupy (prosimy wybrać 2 pozycję)

Rosół z makaronem i warzywami	Węgierska zupa gulaszowa
Krem z leśnych grzybów z ziołową oliwą i prażonymi migdałami	Aksamitny krem z kalafiora z czarnuszką i grzankami

Danie główne (prosimy wybrać jedną pozycję)

Rolada z polędwiczek wieprzowych z musem grzybowym na sosie podgrzybkowym	Tradycyjny zraz wołowy zawijany na sosie pieczeniowym z suszonymi grzybami
Konfitowane w soku jabłkowym udo z kaczki lub gęsi (plus 12 zł/os) na sosie wiśniowo-żurawinowym	Delikatny filec z sandacza z pieca na sosie cytrusowym

Dodatki (prosimy wybrać jeden dodatek skrobiowy i jeden dodatek warzwywny)

Kopytka podsmażane	Bukiet surówek
Kluski śląskie	Buraki glazurowane
Ziemniaczane Gratin	Fasolka szparagowa z palonym masłem i bułką tartą
Puree ziemniaczane z koperkiem	

Deser (prosimy wybrać 1 pozycję)

Szarlotka z lodami	Crème Brûlée z musem malinowym
Sernik z sosem wiśniowym	Ciasto czekoladowe
Lody śmietankowe z gorącymi malinami	Wybór ciast (200g/os) w stołach

Napoje

Automatyczny ekspres do kawy, kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat, napoje niegazowane i gazowane bez ograniczeń

Cena podanego menu 120,00 PLN za osobę brutto

28 lutego 2024