

HOTEL DĘBOWE WZGÓRZE

HOTEL



dębowe
wzgórze



Menu okolicznościowe

 POKRZYWNA 48,
48-267 JARNOŁTÓWEK

 +48 604 759 224

 AGNIESZKA@DEBOWEWZGORZE.EU

Opcja I

95,-

Zupa

Tradycyjny rosół domowy z makaronem

Danie główne

serwowane półmiskowo
(1,5 porcji mięsa na osobę)

Kotlet devolay

Rolada wieprzowa

Tradycyjny kotlet schabowy

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie

Ziemniaki puree lub w całości z koperkiem i masłem

Surówka z buraków

Marchew z chrzanem

Surówka z białej kapusty

Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryną i miętą

Kompot domowy

Opcja II

119,-

Zupa

Tradycyjny rosół domowy makaronem

Danie główne

serwowane półmiskowo
(2 porcje mięsa na osobę)
Tradycyjny kotlet schabowy
Grillowana pierś z kurczaka
Śląska rolada wołowa

Sos pieczeniowy

Sos pieczarkowy

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie

Warzywa na parze z masłem ziołowym

Surówka z białej kapusty

Czerwona kapusta na ciepło

Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryną i miętą

Kompot domowy

Opcja III

149,-

Zupa

(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół domowy makaronem

Krem z buraka z wędzonym twarogiem i pestkami dyni

Zupa krem cebulowa z grzanką z serem

Danie główne

serwowane półmiskowo

(2 porcje mięsa na osobę)

Śląska rolada wołowa

Panierowana roladka drobiowa z suszonymi pomidorami
i serem feta

Udo z kaczki w pomarańczach

Sos pieczeniowy

Sos pieprzowy

Kluski śląskie

Placuszki Rostii lub ziemniaki z boczkiem i cebulą

Marchewka baby z sosem beszamelowym i sezamem

Coleśław

Czerwona kapusta na ciepło

Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryną i miętą

Kompot domowy

Menu wegetariańskie

80,-

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół wegetariański z makaronem

Krem z buraka z wędzonym twarogiem

Zupa czosnkowa z grzankami i serem

Danie główne

(jedna opcja do wyboru)

Panierowany camembert podawany z żurawiną,
sałatą z winegretem i ziemniakami pieczonymi
z rozmarynem i czosnkiem

Pieczony kalafior w marynacie BBQ, ziemniakami
pieczonymi z rozmarynem i czosnkiem oraz
surówka z świeżych ziół z jabłkiem

Panierowany kotlet z selera podany na puree
ziemniaczano-pietruszkowym i marchewką z groszkiem

Smażone boczniki w złocistej panierce serwowane z
ziemniakami hasselback i surówką Colesław

Sałatka z kremową burrata, pestkami granatu,
kawałkami soczystej pomarańczy,
prażonymi orzechami z dresingiem miodowo-musztardowym,
serwowana z domową Focaccią



Deser

jedna opcja do wyboru

18,-

Lody waniliowe z musem truskawkowym

Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym
i listkiem mięty

Mini pavlova z kremem i owocami

Półmisek z ciastami
(2 porcje na osobę, minimum 15 osób)

20,- / os.

Bufet słodkości

(Mini pavlova z kremem i owocami, Tiramisu,
Panna Cotta waniliowa z musem mango lub truskawkowym,
Mus czekoladowy, Tartaletki z kremem z białej czekolady,
Tartaletki z kremem budyniowym i owocami,
Tartaletki z kremem karmelowym)
(3 deserki na osobę)

30,- / os.

Owoce filetowane sezonowe
(minimum 12 porcji)

17,-

Istnieje możliwość zamówienia tortu
(minimum 12 porcji)

19,- / os.

W przypadku dostarczenia tortu w własnym zakresie, zostanie
naliczona opłata serwisowa

5,- / os.

W przypadku dostarczenia wyrobów cukierniczych (ciasta, słodkości)
we własnym zakresie, zostanie naliczona opłata serwisowa

10,- / os.



Napoje gorące

płatne dodatkowo

Kawa w termosie 1,5 l
20,-

Herbata w termosie 1,5 l
15,-

Ciepłe mleko do kawy
Cytryny do herbaty

Bufet kawowy
z możliwością użycia ekspresu kawowego
7,- / szt



Zimna płyta

60,- / za osobę

(do wyboru 6 opcji + 2 sałatki + pieczywo i masło)

Zestaw mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem
(schab w ziołach, karczek pieczony, boczek
rolowany, śliwki w boczku)

Wędliny tradycyjne (kabanosy, szynka drobiowa, salami)

Zestaw serów z orzechami, winogronami i dipem żurawinowym

Mini grzanki z serem dojrzewającym i gruszką z orzechami

Mini grzanki z pomidorami i mozzarellą

Zestaw past hummus ze świeżymi warzywami

Falafel z hummusem

Volevanty z pate drobiowym

Pieczony domowy pasztet z żurawiną

Babeczki z wytrawnym musem z wędzonym łososiem
Galaretki drobiowe

Mini burgery z kurczakiem

Tortille nadziewane szpinakiem i serem feta,
oraz suszonymi pomidorami i rukolą

Mini wrapy z kurczakiem

Mini placki ziemniaczane z dipem jogurtowym

Panierowane w parmezanie krążki z cukinii z dipem jogurtowym

Tatar ze śledziem na grzance

Pieczarki faszerowane mięsem lub szpinakiem

Pieczarki marynowane

Kuleczki warzywne w sezamie i czarnuszce

Szaszłyki na zimno
(pomidorki koktajlowe, szynka, salami, oliwki, suszone pomidory)

Panierowane kuleczki z sera w kolorowych panierkach
(pistacje, żurawinę, orzechy, sezam)

Bagietki z pieca z masłem ziołowo-czosnkowym

Masełka smakowe i pieczywo - opcja stała

Sałatki do zimnej płyty
(2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Z szynką, selerem i ananasem

Sałatka z makaronu orzo z szynką, kukurydzą,
ogórkiem i koperkiem

Salatka gyros

Sałatka z kaszą jaglaną, kurczakiem, czosnkiem i pietruszką

Sałatka Grecka

Sałatka Cezar



Kolacja

Barszcz z krokietem
(1,5 porcji na osobę)
farsz do wyboru:
Mięso wieprzowe
Indyk z warzywami
Kapusta i grzyby
Ser żółty i szpinak
Ser i pieczarki

29,-

Zupa gulaszowa z pieczywem

25,-

Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i pieczywem
(minimum 20 osób)

42,-

Podudzie z kurczaka faszerowane warzywami korzennymi,
podawane z opiekanymi talarkami ziemniaczanymi
i surówką Colesław z czerwonej kapusty

42,-

Flaczki z boczniaków z pieczywem

20,-

Nuggetsy z frytkami i ketchupem

27,-

Napoje

Sok 1l
17,-

Woda z cytryną i miętą 1l
12,-

Lemoniada 1l
14,-

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 Up) 0,2l
7,- /szt

Serwis w zakresie dostarczonych własnych napojów alkoholowych
15,- /os. dorosłą

Napoje alkoholowe w specjalnych cenach

Wino domowe białe lub czerwone 0,7l
39,-

Prosecco 0,7l
60,-

Wódka Stumbras 0,5l
55,-

Wódka Finlandia 0,5l
65,-

Ballantines 0,7l
99,-

Jack Daniels 0,7l
170,-

Dodatkowe informacje

Propozycje dotyczą minimalnej ilości **12 osób**

Czas trwania przyjęcia

Obiad do 4 godzin

Obiad + zimna płyta do 6 godzin

Obiad + zimna płyta + kolacja do 8 godzin

Przedstawione propozycje cenowe określają czas biesiadowania w trakcie otwarcia restauracji t.j. do godz. 22.00.

Jeżeli przyjęcie wychodzi poza ramy powyższych ustaleń dotyczących ilości Gości jak również godziny biesiadowania - cena określana jest indywidualnie.

Rezerwacja

Potwierdzeniem rezerwacji przyjęcia jest wpłata zadatku w wysokości 30 % wartości przyjęcia.

