



# MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Hotel Królewski ul. Ołowianka 1, 80-751 Gdańsk

Tel. +48 58 326 11 11, 604-213-496

[marketing@hotelkrolewski.pl](mailto:marketing@hotelkrolewski.pl)

[www.hotelkrolewski.pl](http://www.hotelkrolewski.pl)

OFERUJEMY:  
wsparcie na każdym etapie  
planowania przyjęcia  
specjalnie wyselekcjonowane  
menu,  
dostosowane do Państwa  
oczekiwań  
salę na wyłączność  
dekorację stołów  
przygotowanie słodkiego stołu  
na życzenie Gościa



Hotel Królewski ul. Ołowianka 1, 80-751 Gdańsk

Tel. +48 58 326 11 11, 604-213-496

[marketing@hotelkrolewski.pl](mailto:marketing@hotelkrolewski.pl)

[www.hotelkrolewski.pl](http://www.hotelkrolewski.pl)

## PAKIET I

### PRZYSTAWKA:

Paszтет staropolski z żurawiną na bukiecie sałat

### ZUPA

Rosół z kołdunami

lub

Krem z pomidorów z rukolą i creme freiche

### DANIE GŁÓWNE

Panierowany schab z kością z młodymi ziemniakami i mizeria  
lub

Filet z dorsza z pieczonymi ziemniaczkami i kiszoną kapustą

### DESER

Sernik ze skórką z pomarańczy

### NAPOJE

Soki owocowe – 2 rodzaje, woda mineralna niegazowana

Kawa, herbata w bufecie

109 zł/os

Hotel Królewski ul. Ołowianka 1, 80-751 Gdańsk

Tel. +48 58 326 11 11, 604-213-496

marketing@hotelkrolewski.pl

www.hotelkrolewski.pl

## PAKIET II

### PRZYSTAWKA:

Mozzarella zapiekana w szynce parmeńskiej na roszponce z oliwą

### ZUPA

Krem ze szparagów z pestkami dyni i oliwą

### DANIE GŁÓWNE

Piers z kaczki z kluseczkami gnocchi z sosem żurawinowym i  
sałatką z rukoli oraz burakiem

### DESER

Creme brulle z sezonowymi owocami

### NAPOJE

Soki owocowe – 2 rodzaje, woda mineralna niegazowana

Kawa, herbata w bufecie

119 zł/os

## PAKIET III

### PRZYSTAWKA:

Omlet z wędzonym łososiem z serkiem

### ZUPA

Zupa grzybowa z łazankami

### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem pieczeniowym z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową

### DESER

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

### NAPOJE

Soki owocowe – 2 rodzaje, woda mineralna niegazowana

Kawa, herbata w bufecie

129 zł/os

## PAKIET IV

### PRZYSTAWKA:

Tatar wołowy z piklami i majonezem truflowym

### ZUPA

Krem z kurek z groszkiem ptysiowym

### DANIE GŁÓWNE

Halibut z pieczonymi ziemniaki i z zielonymi szparagami

### DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

### NAPOJE

Soki owocowe – 2 rodzaje, woda mineralna niegazowana

Kawa, herbata w bufecie

149 zł/os

### BUFET SŁODKI I

- sernik
- szarlotka
- panna cotta
- owoce sezonowe  
filetowane

50 zł/os

### BUFET SŁODKI II

- brownie czekoladowe
- ciasto z owocami i  
kremem jogurtowym
- creme brulle
- owoce sezonowe  
filetowane

60 zł/os

Hotel Królewski ul. Ołowianka 1, 80-751 Gdańsk

Tel. +48 58 326 11 11, 604-213-496

[marketing@hotelkrolewski.pl](mailto:marketing@hotelkrolewski.pl)

[www.hotelkrolewski.pl](http://www.hotelkrolewski.pl)