



# Restauracja & Hotel ★★★ Rycerski

## OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2020

### Propozycja nr 1

Koszt 90 pln/os.

#### ZUPA SERWOWANA

*do wyboru jedna zupa*

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (w wazach)
- ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
  - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
  - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

#### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

*do wyboru jedno danie główne*

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym, podana z białymi kluskami i białą (lub kiszoną) kapustą duszoną
- ❖ Rolada drobiowa z pieczarkami i serem podpuszczkowym, podana z kluseczkami gnocchi i warzywnym ratatouille
- ❖ Kotlet de volaille z pieczonymi ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka
- ❖ Sakiewka schabowa z wędzonym serem i szynką, podana z opiekаныmi ziemniakami, świeżą surówką z białej kapusty oraz sosem śmietanowym
- ❖ Filet z kurczaka z pieczarkami i pomidorami suszonymi zapiekany serem, podany z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych
- ❖ Tradycyjny schab panierowany, podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz kapustą duszoną (biała lub kiszona)

## DESER SERWOWANY

*jedna z propozycji do wyboru*

- ❖ Śmietankowy krem brulee z granatem
- ❖ Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi
- ❖ Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
- ❖ Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym

## NAPOJE

- ❖ Kawa / herbata – bez ograniczeń
- ❖ Soki owocowe w dzbankach 0,5 l
- ❖ Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń

## Propozycja nr 2

**Koszt 125 pln/os.**

## ZUPA SERWOWANA

*do wyboru jedna zupa*

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (w wazach)
  - ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
  - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
  - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

## DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

*do wyboru jedno danie główne*

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym, podana z białymi kluskami i białą (lub kiszoną) kapustą duszoną
- ❖ Rolada drobiowa z pieczarkami i serem podpuszczkowym, podana z kluseczkami gnocchi i warzywnym ratatouille
- ❖ Kotlet de volaille z pieczonymi ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka
- ❖ Sakiewka schabowa z wędzonym serem i szynką, podana z opiekаныmi ziemniakami, świeżą surówką z białej kapusty oraz sosem śmietanowym
- ❖ Filet z kurczaka z pieczarkami i pomidorami suszonymi zapiekany serem, podany z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych
- ❖ Tradycyjny schab panierowany, podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz kapustą duszoną (biała lub kiszona)

## **DESER SERWOWANY**

*jedna z propozycji do wyboru*

- ❖ Śmietankowy krem brulee z granatem
- ❖ Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi
- ❖ Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
- ❖ Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym

## **NAPOJE**

- ❖ Kawa / herbata – bez ograniczeń
- ❖ Soki owocowe w dzbankach 0,5 l
- ❖ Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń

## **ZAKĄSKI ZIMNE (na stołach na półmiskach)**

- ❖ schab pieczony ze śliwką
  - ❖ szynka pieczona
- ❖ pasztet swojski z zielonym pieprzem
  - ❖ śledzie w oleju z cebulką
- ❖ sałatka Akropol z serem feta i oliwkami
  - ❖ sałatka jarzynowa
  - ❖ tymbaliki z kurczakiem
- ❖ pieczywo własnego wypieku 150 g/os.
  - ❖ Masło 20g/os

### **Propozycja nr 3**

**Koszt 145 pln/ os.**

## **ZUPA SERWOWANA**

*do wyboru jedna zupa*

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (w wazach)
  - ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
  - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
  - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

## **DANIE GŁÓWNE (na półmiskach)**

**2 pozycje z propozycji do wyboru (1,5 porcji/os.)**

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- ❖ Grillowany filet drobiowy saute
- ❖ Grillowany filet z warzywami zapiekany serem
  - ❖ Szaszłyk drobiowo – warzywny
  - ❖ Kotlet de volaille
- ❖ Kule drobiowe z serem camembert
- ❖ Tradycyjny schab panierowany
- ❖ Schab duszony w sosie pieczeniowym
- ❖ Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- ❖ Sakiewka schabowa z pieczarkami, ogórkiem i cebulą
  - ❖ Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym

## **DODATKI**

*Do wyboru – 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne*

### **Dodatki skrobiowe (120 g)**

- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem
  - ❖ Ziemniaki pieczone
  - ❖ Ziemniaki puree z masłem
    - ❖ Kluski białe
    - ❖ Kluski szare
    - ❖ Kopytka
  - ❖ Ryż z warzywami

**(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)**

### **Dodatki warzywne (120 g)**

- ❖ Kapusta biała lub kiszona duszona
- ❖ Kapusta czerwona z boczkiem wędzonym na ciepło
  - ❖ Kapusta modra (na zimno)
  - ❖ Sałatka z buraków
  - ❖ Buraki zasmażane ze śmietaną
- ❖ Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew)
  - ❖ Zestaw świeżych surówek – 2 rodzaje
  - ❖ Mix zielonych sałat z sosem vinaigrette

**(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)**

## **DESER SERWOWANY**

*jedna z propozycji do wyboru*

- ❖ Śmietankowy krem brulee z granatem
- ❖ Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi
- ❖ Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
- ❖ Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym

## **NAPOJE**

- ❖ Kawa / herbata – bez ograniczeń
- ❖ Soki owocowe w dzbankach 0,5 l
- ❖ Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń

## **ZAKĄSKI ZIMNE (na stołach na półmiskach)**

- ❖ Schab pieczony ze śliwką
  - ❖ Szynka pieczona
- ❖ Pasztet swojski z zielonym pieprzem
  - ❖ śledzie w oleju z cebulką
- ❖ sałatka Akropol z serem feta i oliwkami
  - ❖ sałatka jarzynowa
  - ❖ Tymbaliki z kurczakiem
- ❖ pieczywo własnego wypieku 150 g/os.
  - ❖ Masło 20g/os.

### **Propozycja nr 4**

*Koszt 155 pln/os.*

## **ZUPA SERWOWANA**

*do wyboru jedna zupa*

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (lub w wazach)
- ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
  - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
  - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

## **DANIE GŁÓWNE (na półmiskach)**

**2 pozycje z propozycji do wyboru (1,5 porcji/os.)**

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- ❖ Grillowany filet drobiowy saute
- ❖ Grillowany filet z warzywami zapiekany serem
  - ❖ Szaszłyk drobiowo – warzywny
  - ❖ Kotlet de volaille
- ❖ Kule drobiowe z serem camembert
- ❖ Tradycyjny schab panierowany
- ❖ Schab duszony w sosie pieczeniowym
- ❖ Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- ❖ Sakiewka schabowa z pieczarkami, ogórkiem i cebulą
  - ❖ Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym

## **DODATKI**

*Do wyboru – 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne*

### **Dodatki skrobiowe (120 g)**

- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem
  - ❖ Ziemniaki pieczone
  - ❖ Ziemniaki puree z masłem
    - ❖ Kluski białe
    - ❖ Kluski szare
    - ❖ Kopytka
  - ❖ Ryż z warzywami

**(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)**

### **Dodatki warzywne (120 g)**

- ❖ Kapusta biała lub kiszona duszona
- ❖ Kapusta czerwona z boczkiem wędzonym na ciepło
  - ❖ Kapusta modra (na zimno)
  - ❖ Sałatka z buraków
  - ❖ Buraki zasmażane ze śmietaną
- ❖ Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew)
  - ❖ Zestaw świeżych surówek – 2 rodzaje
  - ❖ Mix zielonych sałat z sosem vinaigrette

**(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)**

## **DESER SERWOWANY**

*jedna z propozycji do wyboru*

- ❖ Śmietankowy krem brulee z granatem
- ❖ Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi
- ❖ Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
- ❖ Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym

## **NAPOJE**

- ❖ Kawa / herbata – bez ograniczeń
- ❖ Soki owocowe w dzbankach 0,5 l
- ❖ Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń

## **ZAKĄSKI ZIMNE (na stołach na półmiskach)**

- ❖ Schab pieczony ze śliwką
- ❖ Szynka pieczona
- ❖ Pasztet swojski z zielonym pieprzem
- ❖ śledzie w oleju z cebulką
- ❖ sałatka Akropol z serem feta i oliwkami
- ❖ sałatka jarzynowa
- ❖ Tymbaliki z kurczakiem
- ❖ pieczywo własnego wypieku 150 g/os.
- ❖ Masło 20g/os

## **KOLACJA SERWOWANA**

- ❖ Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- ❖ Krem pieczarkowy z lanymi kluskami
- ❖ Strogonow z kurczaka
- ❖ Barszcz czerwony z uszkami / z pasztecikiem / z krokietem

## DODATKOWO OFERUJEMY PAŃSTWU

- ❖ *Pakiet ciast (sernik, szarlotka, ciasto biszkoptowe z owocami) – 18 zł/ 3 kawałki ciasta*
- ❖ *Tort standardowy - 100 zł/kg*
- ❖ *Tort ekstradekoracyjny – 150 pln /kg*
- ❖ *Wino musujące:*
  - *Moscato – 45 zł/but.*
  - *Bezalkoholowe Piccolo – dla dzieci – 20 zł/but.*
- ❖ *Wina stołowe:*
  - *Białe wytrawne/półwytrawne/półsłodkie – 35 zł/but.*
  - *Czerwone wytrawne/półwytrawne/półsłodkie– 35 zł/but.*
- ❖ *Wina regionalne (białe i czerwone):*
  - *Ceny kształtują się od 49 – 350 zł/but. – karta win dostępna jest w restauracji*
- ❖ *Wódka czysta o poj. 0,5l:*
  - *Soplica – 40 zł/but.*
  - *Wyborowa – 40 zł/but.*
  - *Finlandia – 60 zł/but. (przy zamówieniu pow. 5 but. – 50 zł/but.)*
- ❖ *Napoje gazowane i niegazowane:*
  - *Soki owocowe Toma 1 litr – 15 zł*
  - *Pepsi, Mirinda, 7Up 0,5l – 6 zł*

*Z przyjemnością odpowiemy na wszelkie pytania podczas spotkania  
Zapraszamy!*

*Restauracja i Hotel Rycerski ul. Będzińska 53, 41-250 Czeladź*

*Kontakt: [sprzedaz@hotel-rycerski.pl](mailto:sprzedaz@hotel-rycerski.pl)*

*Tel: 513 102 612 lub 513 754 588*