



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

RESTAURACJA



Hotel Wileński
Restauracja Nowe Retro
ul. Knosały 5, Olsztyn
www.hotelwilenski.com
www.noweretro.pl

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



! W przypadku zup/dań serwowanych, istnieje możliwość wybrania tylko jednej, tej samej pozycji, dla całej grupy, z proponowanych!
Jeżeli chcą Państwo zamówić różne dania dla swoich bliskich, prosimy o kontakt z działem sprzedaży.

MENU I

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonym sezamem
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i mozzarellą
- Pomidorowa zupa rybna z koperkiem

Danie główne serwowane (jedno do wyboru):

- Pierś z kurczaka w sosie winno-porowym, z ziemniakami puree i glazurowaną marchewką
- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody z koperkiem i buraczkami na ciepło
- Filet z miruny w sosie śmietanowo-koperkowym, z ziemniakami puree i fasolką szparagową

Deser serwowany (jeden do wyboru):

- Sernik waniliowy z sosem malinowym
- Brownie ze słonym karmelem i kruszonką orzechową
- Ciasto biszkoptowe z kremem kokosowym

Napoje (uzupełniane do 2h):

woda z cytryną, soki owocowe, kawa z ekspresu, wybór herbat

DOSTOSUJ POD SWOJE PREFERENCJE!

Miks ciast własnego wypieku w bufecie zamiast deseru serwowanego

Przykładowe ciasta:

sernik, brownie, rafaello, ciasto drożdżowe

MENU II

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonym sezamem
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i mozzarellą
- Pomidorowa zupa rybna z koperkiem
- Zupa sezonowa

Danie główne serwowane (jedno do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowo-truflowym, z ziemniakami puree i glazurowaną marchewką
- Dorsz w sosie cytrynowym z ziemniakami gratin i brokułami pieczonymi w migdałach
- Sandacz w sosie winno-maślanym z puree truflowym i grillowanymi warzywami
- Danie sezonowe

Deser serwowany (jeden do wyboru):

- Sernik waniliowy z sosem malinowym
- Brownie ze słonym karmelem i kruszonką orzechową
- Ciasto biszkoptowe z kremem kokosowym
- Deser sezonowy

Napoje (uzupełniane do 3h):

woda z cytryną, soki owocowe, kawa z ekspresu, wybór herbat



Diety specjalne - przygotujemy dla Państwa również dania uwzględniające specjalne potrzeby żywieniowe.
Oferujemy dania wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.
Prosimy o kontakt z działem sprzedaży w celu ustalenia szczegółów.

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



! W przypadku zup/dań serwowanych, istnieje możliwość wybrania tylko jednej, tej samej pozycji, dla całej grupy, z proponowanych!
Jeżeli chcą Państwo zamówić różne dania dla swoich bliskich, prosimy o kontakt z działem sprzedaży.

MENU III

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonym sezamem
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i mozzarellą
- Pomidorowa zupa rybna z koperkiem
- Zupa sezonowa

Danie główne – podane na półmiskach:

do wyboru: dwa dania mięsne/rybne, dwa dodatki, zestaw surówek w cenie

- Pierś z kurczaka w sosie winno-porowym
- Tradycyjny schabowy
- Schab wolno gotowany w sosie rozmarynowym
- Pulpeciki drobiowe w sosie z pieczonych warzyw
- Filet z miruny w sosie śmietanowo-koperkowym
- Filet z miruny w sosie cytrynowym
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki pieczone
- Kasza pęczak z masłem
- Fasolka szparagowa w maśle
- Kalafior z bułką tartą

Deser w bufecie:

- Miks ciast własnego wypieku

Napoje (uzupełniane do 3 h):

woda z cytryną, soki owocowe, kawa z ekspresu, wybór herbat

MENU IV

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonym sezamem
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i mozzarellą
- Pomidorowa zupa rybna z koperkiem
- Zupa sezonowa

Danie główne – podane na półmiskach:

do wyboru: trzy dania mięsne/rybne/mączne, dwa dodatki, zestaw surówek w cenie

- Pierś z kurczaka w sosie winno-porowym
- Tradycyjny schabowy
- Schab wolno gotowany w sosie rozmarynowym
- Pulpeciki drobiowe w sosie z pieczonych warzyw
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Filet z miruny w sosie śmietanowo-koperkowym
- Dorsz w sosie cytrynowym
- Sandacz w sosie winno-maślanym
- Falafel w sosie pomidorowym (wegańskie)
- Rosti ziemniaczane z sosem borowikowym
- Pierogi ruskie z cebulką
- Pierogi z mięsem z okrasą
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki pieczone
- Kasza pęczak z masłem
- Fasolka szparagowa w maśle
- Kalafior z bułką tartą

Deser w bufecie:

- Miks ciast własnego wypieku

Napoje (uzupełniane do 3 h):

woda z cytryną, soki owocowe, kawa z ekspresu, wybór herbat

MENU DZIECIĘCE / ZIMNE PRZEKĄSKI



Menu dziecięce

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem



Danie główne (jedno do wyboru):

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami, ketchupem i mizerią
- Makaron spaghetti w sosie pomidorowym

Deser serwowany (jeden do wyboru):

- Brownie czekoladowe z bitą śmietaną
- Pucharek lodów z bitą śmietaną

DOSTOSUJ POD SVOJE PREFERENCJE!

Rozszerz menu podstawowe:

przystawka serwowana oraz wybór zup!

Jedna przystawka do wyboru:

- Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem i rukolą
- Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią
- Roladki z grillowanej cukinii i bakłażana z salsą warzywną i rukolą
- Grzanka razowa z delikatnym pasztetem własnego wyrobu z konfiturą z czerwonej cebuli
- Zapiekany camembert na ziołowej grzance z orzechami w miodzie i konfiturą żurawinową

Z podstawowego menu wybierają Państwo dwie zupy. Po przybyciu do restauracji Państwa goście będą mogli wybrać preferowaną przez siebie zupę. Po wyborze zupy przez każdego uczestnika spotkania zostanie podana przystawka, a następnie wybrana przez gości zupa.

Zimne przekąski – podane w bufecie lub na stołach

Zamówienie zimnych przekąsek wydłuża uzupełnianie napojów do 5h.

Każda opcja zawiera w cenie: pieczywo, masło i pikle

Przekąski do wyboru:

- Mięsa pieczone własnego wyrobu (schab, karkówka, paszтет) z chrzanem i żurawiną
- Wybór serów z orzechami włoskimi i winogronami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Tortilla z hummusem i warzywami
- Tarta warzywna
- Tarta z łososiem i szpinakiem
- Tarta z boczkiem i pieczarkami
- Bruchetta z pomidorami i świeżą bazylią
- Grzanki z serem camembert, konfiturą z żurawiny i rukolą
- Śledzie w dwóch smakach
- Szparagi marynowane w plastrach szynki
- Galareta drobiowa z warzywami
- Sałata grecka
- Sałata z burkami, wędzonym twarogiem, rukolą i orzechami
- Sałata z wędzonym tofu i grillowanymi warzywami
- Sałata z grillowanym kurczakiem, chrupiącymi warzywami i sosem winegrette
- Sałata z grillowanym Halloumi, chrupiącymi warzywami i sosem winegrette
- Sałata nicejska z tuńczykiem
- Sałatka ziemniaczana z grillowanym boczkiem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE NAPOJE / ALKOHOLE / DODATKI



Napoje gazowane (uzupełnienie do 3h):
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
butelki 0,85l w bufecie

Napoje gazowane (uzupełnienie do 5h):
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
butelki 0,85l w bufecie

Aperitif powitalny lub wino musujące do tortu/toastu
kieliszek Prosecco
dostępna również wersja bezalkoholowa

**SPECJALNE CENY ALKOHOLI
NA TWOJE PRZYJĘCIE!**
Alkohol rozliczany według spożycia.

Piwo Żywiec z nalewaka 0,5l
Wino domowe półwytrawne 0,75l
białe lub czerwone
Prosecco 0,75l
Wódka Wyborowa 0,5l
Whiskey Jack Daniel's 0,7l

TORT

Przygotowywany na miejscu przez naszego cukiernika.

Dekoracje i smak do uzgodnienia
według Państwa preferencji.

**NASI CUKIERNICY PRZYGOTUJĄ
TWÓJ WYMARZONY SMAK TORTU!**

Przykładowe smaki:

- biała czekolada z malinami
- czekolada z wiśniami
- karmelowo-czekoladowy z orzechami

DODATKOWE ATRAKCJE*

**ceny orientacyjne, mogą różnić się w zależności
od wybranego terminu i dostępności atrakcji*

Impreza z nagłośnieniem, prowadzona przez DJ'a
Fotobudka 360°



USŁUGI SERWISOWE

Korkowe

możliwość wniesienia własnego alkoholu

Tort - wymagany paragon

Możliwość wniesienia własnego tortu

Na Państwa życzenie możemy pomóc w organizacji innych dodatkowych atrakcji!
Zapraszamy do kontaktu w celu ustalenia szczegółów.

www.hotelwilenski.com
www.noweretro.pl



RESTAURACJA



H
HOTEL WILEŃSKI
★★★★
OLSZTYN

INFORMACJA REZERWACJE

www.hotelwilenski.com
www.noweretro.pl

PATRYCJA JANIKOWSKA

572 588 654 

sprzedaz@hotelwilenski.com 

ul. Knosały 5, Olsztyn 