

ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

Czas na Święta



Świąteczna Klasyka

SERWOWANA – 129 zł netto/os.

ZUPA SERWOWANA – 1 do wyboru

- Tradycyjny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami
- Aromatyczna zupa z leśnych grzybów z łazankami
- Krem z dyni z imbirem i mleczkiem kokosowym
- Krem z warzyw z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE – 1 do wyboru

- Filet z miruny z duszonym porem, opiekаныmi ziemniakami i warzywami korzennymi
- Piersz z kurczaka faszerowana grzybami, z sosem tymiankowym, kopytkami i brokułami
- Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką i masłem

DESER SERWOWANY – 1 do wyboru

- Torcik czekoladowy z powidłami śliwkowymi
- Szarlotka w świątecznym aromacie z gałką lodów
- Sernik z sosem owocowym

NAPOJE

Kawa, herbata oraz karafki wody mineralnej z cytryną i miętą.



Świąteczna Uczta

SERWOWANA – 169 zł netto/os.

ZUPA SERWOWANA – 1 do wyboru

- Tradycyjny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami
- Krem z warzyw z dodatkiem Croutons
- Zupa kurkowa z serem Gorgonzola i kluskami kładzionymi
- Aromatyczna zupa z leśnych grzybów z łazankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE – 1 do wyboru

- Filet z dorsza pieczony w maśle ziołowym, puree ziemniaczano-marchewkowe i kapusta z grzybami
- Filet z miruny z duszonym porem, opiekаныmi ziemniakami i warzywami korzennymi
- Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym, fondantem ziemniaczanym i pieczonymi warzywami
- Pierś z kurczaka faszerowana grzybami, z sosem tymiankowym, kopytkami i brokułami
- Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką i masłem

DESER SERWOWANY – 1 do wyboru

- Torcik czekoladowy z powidłami śliwkowymi
- Szarlotka w świątecznym aromacie z gałką lodów
- Sernik z sosem owocowym z nutą cynamonu
- Krem waniliowy z owocami

BUFET DANIE – 1 do wyboru

- Tradycyjna kapusta wigilijna z grzybami
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką i masłem

PRZYSTAWKI – 3 do wyboru

- Klasyczny śledź w oleju z cebulą i świeżo mielonym pieprzem
- Śledź po kaszubsku z cebulką i suszonymi śliwkami
- Śledź pod pierzynką z buraka i jabłka
- Ryba po grecku z warzywami
- Pasztet z żurawiną, grzyby leśne, ćwikła i chrzan
- Sałatka jarzynowa z domowym majonezem
- Sałatka z buraka, gruszki, sera pleśniowego i karmelizowanych orzechów
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Deska mięs pieczystych

NAPOJE

Kawa, herbata oraz karafki wody mineralnej z cytryną i miętą.



Świąteczna Gala

SERWOWANA – 199 zł netto/os.

ZUPA SERWOWANA – 1 do wyboru

- Tradycyjny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami
- Zupa kurkowa z serem Gorgonzola i kluskami kładzionymi
- Aromatyczna zupa z leśnych grzybów z łązankami
- Krem z dyni z imbirem i mleczkiem kokosowym

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE – 1 do wyboru

- Pieczony udziec z indyka, sos gravy, fasolka szparagowa, puree ziemniaczane z batatem
- Filet z dorsza pieczony w maśle ziołowym, puree ziemniaczano-marchewkowe, kapusta z grzybami
- Filet z miruny z duszonym porem, opiekane ziemniaki, warzywa korzenne
- Pierś z kurczaka faszerowana grzybami, sos tymiankowy, kopytka, brokuły
- Filet z łososia z sosem szafranowym, puree z selera, mix warzyw
- Konfitowane udo kaczki, sos żurawinowy, kluski śląskie, modra kapusta
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, fondant ziemniaczany, pieczone warzywa korzenne

DESER SERWOWANY – 1 do wyboru

- Mus czekoladowy z wiśniową frużeliną
- Sernik z sosem owocowym z nutą cynamonu
- Szarlotka z cynamonem i sosem waniliowym
- Torcik czekoladowy z powidłami śliwkowymi
- Panna cotta waniliowa z sosem malinowym i prażonymi migdałami

BUFET DANIE – 1 do wyboru

- Tradycyjna kapusta wigilijna z grzybami
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką
- Babka ziemniaczana z grzybami

PRZYSTAWKI BUFETOWE – 4 do wyboru

- Śledź w oleju z cebulą i świeżo mielonym pieprzem
- Śledź po kaszubsku z cebulką i suszonymi śliwkami
- Sałatka z buraka, gruszek, sera pleśniowego i karmelizowanych orzechów
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Ryba po grecku
- Pasztet z indyka z żurawiną
- Sałatka jarzynowa z domowym majonezem
- Karp w galarecie z warzywami
- Deska mięs pieczystych
- Półgęsek alla carpaccio na rukoli z sosem malinowym
- Sałatka z pieczarek, jajka i sosu majonezowego
- Grillowana cukinia faszerowana wędzonym łososiem
- Terrina drobiowa z konfiturą żurawinową
- Sałatka z paluszkami krabowymi, jajkiem, kukurydzą, ananasem i serem żółtym, z sosem egzotycznym



NAPOJE

Kawa, herbata oraz karafki wody mineralnej z cytryną i miętą.

ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Dział Sprzedaży
574 911 929

sprzedaz@archehotelozarow.pl

Arche Hotel Ożarów Mazowiecki
ul. Stefana Żeromskiego 3, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki