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, opiekanymi ziemniakami i warzywami korzennymi
- 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

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

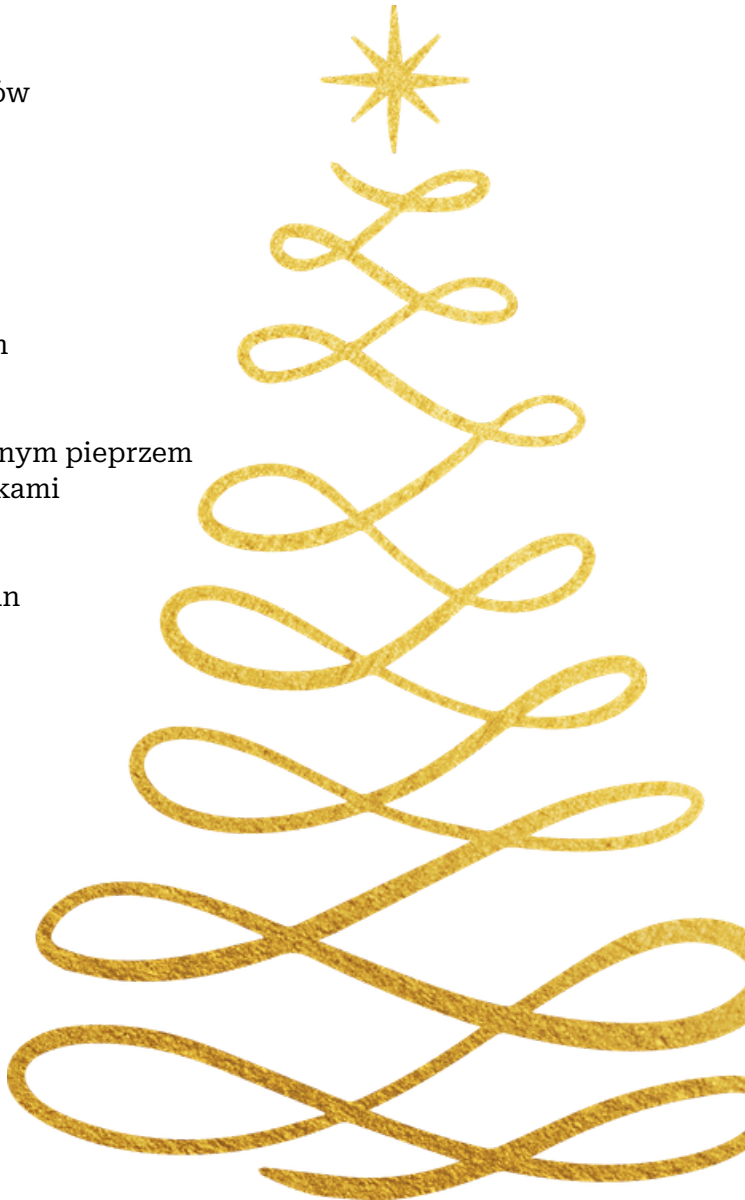
DANIE GŁÓWNE SERWOWANE – 1 do wyboru
- Filet z dorsza pieczony w maśle ziołowym, puree ziemniaczano-marchewkowe i kapusta z grzybami
- Filet z miruny z duszonym porem, opiekanymi ziemniakami i warzywami korzennymi
- Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym, fondantem ziemniaczanym i pieczonymi warzywami
- 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 łazankami
- 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 kacze, 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, gruszki, 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.



Świąteczny Czar

KOLACJA BUFETOWA

do 4h: 265 zł/os. | do 5h: 275 zł/os. NETTO

ZUPA (2 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 grzybów leśnych z łazankami
• Krem z dyni z imbirem i mlekiem kokosowym
• Krem z białych warzyw z grzankami
• Krem z pomidorów ze świeżą bazylią

DANIA GŁÓWNE (3 DO WYBORU):

• Filet z dorsza z duszonym porem
• Pieczony filet z łososia z sosem limonkowym
• Filet z sandacza w sosie maślano-winnym
• Zasmażane pierogi z kapustą i grzybami
• Pierś z kurczaka faszerowana grzybami, sos własny
• Pieczony udziec z indyka w sosie gravy
• Pieczona karkówka, sos śliwkowy
• Polędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie kurkowym

DODATKI (2 DO WYBORU):

• Tradycyjna kapusta wigilijna z grzybami
• Ziemniaki opiekane z ziołami
• Ziemniaki duszone w śmietanie
• Puree ziemniaczane
• Kopytka
• Kluski śląskie
• Zasmażana modra kapusta z rodzynkami
• Warzywa korzeniowe pieczone z ziołami
• Warzywa grillowane
• Surówka z kapusty pekińskiej z winogronem, jabłkiem i orzechami



PRZYSTAWKI WSTAWIONE W BUFET (5 DO WYBORU):

• Śledź w oleju z cebulą i świeżo mielonym pieprzem
• Śledź po kaszubsku z cebulką i suszonymi śliwkami
• Śledź pod pierzynką z buraka i jabłka
• Tatar z łososia z sosem imbirowo-gruszkowym
• Ryba po grecku z warzywami
• Pasztet z indyka z żurawiną
• Deska mięs pieczystych
• Sałatka Cezar z serem halloumi
• 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, serem żółtym i sosem egzotycznym
• Sałatka tajska z kurczakiem
• Sałatka jarzynowa z domowym majonezem
• Sałatka nicejska
• Sałatka z grillowanymi warzywami, kozim serem i żurawiną
• Roast beef pieczony z rukolą i grzybami leśnymi

SŁODKI STÓŁ (3 DO WYBORU):

• Makowiec z bakaliami
• Kruche babeczki z kajmakiem
• Ciasto miodowe z karmelem
• Sernik krakowski
• Ciasto brownie z orzechami
• Ciasto brownie z wiśnią
• Jabłecznik z cynamonem
• Crème brûlée z owocami
• Ciasto marchewkowe z orzechami

NAPOJE:

• Kawa, herbata, karafki z wodą mineralną z cytryną i miętą oraz soki owocowe



ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Dział Sprzedaży

+48 574 911 929
+48 530 891 257
+48 505 125 273

sprzedaz@archehotelozarow.pl

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