

★★★★ Bania HOTEL



KULINARIA BANKIETY PRZYJĘCIA

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKI

- Grillowany ser górski, pancetta, sos z żurawiny 41 Zł
- Grillowany ser górski, sos z czarnej porzeczki i cebuli, moskole 41 Zł
- Tatar - matias, wędzona troć, creme fraiche, cebula, jabłko 40 Zł
- Tatar z pstrąga, szparagi, jajko przepiórcze.....43 Zł
- Plastry wędzonego fileta z gęsi, rucola, winegret pomarańczowy, piklowana cebula, ogórek 42 Zł
- Carpaccio wołowe, mus z bakłażana, oliwki, rucola, parmezan, oliwa..... 52 Zł
- Ekler, guacamole, pasta z wędzonego łososia, concasse, szczypiorek, czerwona cebula, sos koperkowy..... 43 Zł

ZUPY

- Rosół, pierożki z kaczką, marchewka 28 Zł
- Kwaśnica 27 Zł
- Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki 29 Zł
- Zupa borowikowa, kluski 29 Zł
- Barszcz czerwony, krokiet z mięsem 29 Zł
- Barszcz czerwony, uszka z kapustą i grzybami 28 Zł
- Krem z cukinii (dwukolorowy), groszek ptysiowy..... 31 Zł
- Krem borowikowy, paluchy (ciasto francuskie z czarnuszką)..... 31 Zł
- Krem parmentier (porowo - ziemniaczany)..... 29 Zł
- Botwinka, pieczona cielęcina, ziemniaki..... 28 Zł



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

MENU SERWOWANE

DANIA GŁÓWNE

- Pieczony kurczak (baby), salsa warzywna, rosti ziemniaczane **68 Zł**
- Filet z kaczki (sous vide), knedle ze śliwką, warzywa w tempurze, sos calvados z rokitnikiem **78 Zł**
- Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniaki faszerowane (ricotta, cebula, boczek, szczypiorek) brokolini **77 Zł**
- Pieczone żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana, ziemniaki puree **61 Zł**
- Wolno pieczone żebro wołowe, pure z bazylią, groszek cukrowy, pieczony pomidor **80 Zł**
- Stek z poledwicy wołowej, duszone pory, pieprz zielony, smażone warzywa, frytki z moskoli **110 Zł**
- Stek z antrykotu sezonowanego, pieczone ziemniaki, dip czosnkowy, pomidory, czerwona cebula, dymka **125 Zł**
- Pstrąg, ziemniaki po francusku, czerwona kapusta, ogórek, cebula, jabłko ,oliwa **60 Zł**

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU SERWOWANE

DANIA GŁÓWNE

- Policzki cielęce (sos własny, warzywa) , puree chrzanowe, pieczony burak **89 ZŁ**
- Biodrówka, jagnięca ,puree z zielonego groszku , sos porto , orzechy włoskie , sałata rzymska **85 ZŁ**
- Polędwiczki jagnięce, sos kurkowy, moskoł, warzywa **110 ZŁ**
- Zraz z polędwicy wołowej , risotto ze szparagami **99 ZŁ**
- Stek wieprzowy (schab sezonowany), salsa warzywna, pieczone ziemniaki **94 ZŁ**
- Filet z łososia, szpinak, camembert, ciasto francuskie, sos dijon, pomidory concasse **79 ZŁ**
- Dorada, szparagi, ziemniaki, ser **81 ZŁ**
- Filet z okonia morskiego, szpinak, cebula, ser brie, warzywa w tempurze **91 ZŁ**

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU SERWOWANE

DESERY

- Monoporcja kokos, żelka mango z marakują 26 Zł
- Sernik baskijski, wiśnie, czekolada 28 Zł
- Kremówka, sos truskawka, puder, mleczna
czekolada, migdały..... 26 Zł
- Brownie czekoladowe, orzechy laskowe, karmel..... 26 Zł
- Pavlova, krem chałwowy, konfitura z malin..... 26 Zł
- Trufła czekoladowa , curd z rokitnika, beza 26 Zł



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

ZIMNA PŁYTA

WARIANT PODSTAWOWY 83 ZŁ / OSOBA

- Półmisek wędlin, półmisek serów regionalnych, pieczony pasztet, swojski smalec
- Pomidor, ogórek, ogórek kiszony
- Borowik marynowany
- Sos tatarski, żurawina, tzatziki, chrzan
- Masło, pieczywo

DODATKI OPCJONALNIE:

Salatka 18 zł/os. w cenie jeden rodzaj

- Grecka (pomidor, ogórek, papryka, czerwona cebula, oliwki, ser feta, winegret ziołowy)
- Z soczewicą (soczewica, biała rzodkiew, kolendra, szczypiorek, papryka, cebula, wędzony pstrąg, winegret cytrusowy)
- Z kasza gryczaną (kasza gryczana, pieczony indyk, fasola czerwona, papryka, pomidor koktajlowy, ogórek, sos słodkie chili)
- Z krewetkami (krewetki, makaron, awokado, sos jalapeno, ananas, grzyby mun, pędy bambusa, czerwona papryka)

Tortilla 18 zł/os. w cenie dwa rodzaje

- Z kurczakiem • Z krewetkami • Z wędzonym łososiem • Warzywna
- Z fetą i oliwkami

Śledzie 18 zł/ os. w cenie dwa rodzaje

- Śledź w śmietanie (śmietana creme fraiche, cebula, jabłko)
- Śledź w oleju (cebula, oliwa, borowik marynowany, szczypiorek, suszona śliwka)

Tatary 28 zł/os. w cenie dwa rodzaje

- Tatar wołowy
- Tatar z matjasem i wędzonym pstrągiem

Wędzone ryby 30 zł/os w cenie dwa rodzaje

- Wędzony łosoś (filet)
- Wędzony pstrąg (filet)

Carpacio wołowe 30 zł/os

Sushi zestaw 50 zł/os

Z łososiem, Z krewetkami, Warzywna, Warzywa w tempurze
Chipsy krewetkowe

Podane ceny obowiązują przy min. 20 osobach. W przypadku mniejszych grup, menu wycenione zostanie indywidualnie. Zimna płyta uzupełniana jest jednorazowo.



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

MENU BUFETOWE

120 ZŁ 1,5H / 160 ZŁ 3H (MIN. 50 OSÓB)

CENA ZAWIERA:

dwie zupy, dwa dania mięsne, jedno danie rybne, jedno danie mączne, warzywa gotowane, ciasta (trzy rodzaje), surówki, warzywa sezonowe, zimne sosy, dipy, wodę

ZUPY:

Rosół z makaronem, kwaśnica, pomidorowa, koperkowa, barszcz ukraiński, jarzynowa, krupnik, grochowa, ogórkowa, pieczarkowa

DANIA MIĘSNE:

Pieczony filet z kurczaka, sos serowy
Kotlet de volay
Filet z indyka w cieście
Curry z indyka
Grillowany karczek, sos myśliwski
Żeberka wieprzowe, bigos
Roladki wieprzowe, leczy warzywne
Duszone policzki wołowe, sos warzywny
Gulasz wołowy

DANIA RYBNE:

Grillowany pstrąg z warzywami
Filet z dorsza, sos pomidorowo - warzywny
Filet z halibuta, peperonata

MAKARONY (DANIA MĄCZNE):

Agljo olio
Arabiatta
Z brokułami
Knedle z mięsem lub ze śliwkami
Carbonara
Lasagne mięsna, sos pomidorowy

DODATKI:

(do wyboru trzy dodatki)
Ziemniaki puree lub gotowane, frytki, kasza (gryczana, bulgur, pęczak, perłowa)
kluski, kopytka, ryż, ziemniaki po polsku (cebula, skwarki z boczku)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU BUFETOWE

150 ZŁ 1,5H / 190 ZŁ 3H (MIN. 50 OSÓB)

CENA ZAWIERA:

dwie zupy, dwa dania mięsne, jedno danie rybne, jedno danie mączne, warzywa gotowane lub grillowane (jeden rodzaj do wyboru), desery: dwa rodzaje monoporcji (kokos, czekolada pralina orzechowa), babeczki z owocami, krem czekoladowy, surówki, warzywa sezonowe, zimne sosy, dipy, owoce filetowane (dwa rodzaje), woda

ZUPY:

Żurek, kwaśnica, zupa grzybowa, flaki, cebulowa, minestrone, botwinka z ziemniakami i jajkiem, krem pomidorowy, krem ziemniaczany

DANIA MIĘSNE:

Schab pieczony, sos z boczniaków
Duszony karczek wieprzowy, sos kminkowy
Schab faszerowany (szynka, ser żółty, ogórek kiszony, pieczarki)
Duszone policzki wieprzowe, sos własny
Pieczone udka z kaczki, modra kapusta
Filet z indyka, sos z białego wina (szparagi, czerwona cebula, szczypiorek)
Bitki wołowe
Strogonoff
Gulasz z dzika

DANIA RYBNE:

Pieczony halibut, fasolka szparagowa, sos cytrynowy
Filet z troci w cieście
Grillowana ryba maśłana, sos serowy

MAKARONY (DANIA MĄCZNE):

Borowik, brokuł, cebula
Suszone pomidory, szpinak
Mix pierogów
Naleśniki ze szpinakiem
Lasagne wegetariańska, z owocami morza

DODATKI:

ziemniaki puree lub gotowane, frytki, kasza (gryczana, bulgur, pęczak, pertowa), kluski, kopytka, ryż, ziemniaki po polsku (cebula, skwarki z boczku), rosti ziemniaczane, sajgoe, szpece, zapiekanka warzywna, moskole.
(do wyboru trzy dodatki)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU BUFETOWE

200 ZŁ 1,5H / 220 ZŁ 3H (MIN. 50 OSÓB)

CENA ZAWIERA:

dwie zupy, dwa dania mięsne, jedno danie rybne, jedno danie mączne, warzywa gotowane lub grillowane (jeden rodzaj do wyboru), desery: trzy rodzaje monoporcji (pistacja, kokos, owocowa), trufle orzechowe i kokosowe, trzy rodzaje pralin, makaroniki, krem czekoladowy, tiramisu, surówki, warzywa sezonowe, zimne sosy, dipy, owoce filetowane (dwa rodzaje), wodę

ZUPY:

Kwaśnica, żurek, krem z cukinii, krem borowikowy, barszcz czerwony z krokietem, zupa borowikowa, rosół z kołdunami jagnięcymi, zupa gulaszowa

DANIA MIĘSNE:

Polędwiczki wieprzowe, sos z boczniaków
Pieczony kurczak "baby", pikantna salsa warzywna
Grillowany filet z kaczki (sous vide), sos calvados
Potrawka z królika
Wolno duszone żebra wołowe, ragout warzywne
Kaczka pieczona, modra kapusta, jabłka z żurawiną
Polędwiczka cielęca, duszone warzywa, peperonata
Gulasz jagnięcy

DANIA RYBNE:

Strudel z łososia, sos dijon, pomidory concasse
Filet z sandacza, sos szpinakowy
Filet z dorady, por duszony w białym winie

MAKARONY (DANIA MĄCZNE):

Duszone mule w białym winie, spaghetti z pesto bazyliowym
Suszone pomidory, oliwki, salsiccia, chilli, rucola
Pierogi z rydzami
Smażone pierogi z jagnięciną

DODATKI:

ziemniaki puree lub gotowane, frytki, kasza (gryczana, bulgur, pęczak, perłowa) kluski, kopytka, ryż, ziemniaki po polsku (cebula, skwarki z boczku), rosti ziemniaczane, sajgonki warzywne, szpece, zapiekanka warzywna, moskole. (do wyboru trzy dodatki)

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO



MENU BUFETOWE WEGETARIAŃSKIE

160 ZŁ 1,5H / 180 ZŁ 3H (MIN. 50 OSÓB)

CENA ZAWIERA:

Krem z cukinii
Minestrone
Lasagne warzywna (twaróg, szpinak, warzywa korzeniowe, pieczarki), sos pomidorowy
Bakłażan faszerowany ratatouille, ser feta, oliwki
Risotto z borowikami
Pieczona papryka, pepitki zbożowe, szparagi, sos warzywny
Millefeuille warzywne, ser brie
Pierogi z rydzami
Sajgonki warzywne
Trzy rodzaje surówek
Sałatka z soczewicy
Guacamole
Mix sałat
Warzywa sezonowe, dipy
Owoce filetowane, humus, desery (trzy rodzaje)

NAPOJE DO POSIŁKÓW

22 zł/ do 3 h (kawa, herbata)

35 zł/ do 3 h (kawa, herbata, soki, softy)



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

SŁODKI STÓŁ

48 ZŁ/OS

(UZUPEŁNIANY PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA IMPREZY)

DO WYBORU:

3 rodzaje ciast - Malinowa chmurka, Kremówka, Szpinakowe z kremem śmietankowym, Sernik, Miodownik, W-Z, Pistacjowe, Kawowe, Marchewkowe z kremem mascarpone, Snickers, Z makiem i czekoladą, Pijok, Czarny potok, Jogurtowe z wiśnią, Korzenne z orzechami i jabłkiem, Szarlotka z kruszonką, Cannoli z ricottą, Cannoli z pistacją.

2 rodzaje deserów Krem brulee, Panna cotta, Mus czekoladowy z sosem angielskim i wiśnią, Tiramisu, Biała czekolada z jagodą, Chia z kiwi, Chia z mango (desery wege).

Owoce (filetowany pomarańcz, grapefruit), winogrona, arbuz, melon.

Fontanna czekoladowa 35 zł/os

(minimum 100 osób, mniejsza ilość osób cena ustalana indywidualnie)

OPCJE UZUPEŁNIAJĄCE:

Monoporcje 12 zł/szt
Kokos mango marakuja
Jagoda curd cytrynowy
Malina z brownie
Czekolada z wiśnią
Biała czekolada gruszka
Kremówka z malina
Pistacja

Trufle 8 zł/szt
Słony karmel
Czerwone Owoce
Kokos
Czekolada mleczna
Migdałowe

Baton 10 zł/szt
Kokos marakuja
Karmel orzech laskowy
Czekolada rokitnik

Babeczki 12 zł/szt
Banan karmel
Czekolada z chrupka
Pistacja
Krem śmietankowy z owocami

Makaroniki 7 zł/szt
Pistacja Banan
Malina
Kawa czekolada
Orzech karmel
Yuzu curd cytrynowy

Praliny 7 zł/szt
Pistacja
Orzech
Baileys
Kokos



SERWIS KAWOWY

WARIANT PODSTAWOWY 20 min: **20 zł/os.**
opcja ciągła: **40 zł/os.** kawa, herbata, woda

WARIANT I 20 min: **43 zł/os.** opcja ciągła: **80 zł/os.**
kawa, herbata, woda, ciasta, ciasteczka własnego wypieku

WARIANT II 20 min: **48 zł/os.** opcja ciągła: **90 zł/os.**
kawa, herbata, woda, ciasta, ciasteczka własnego wypieku, owoce

WARIANT III 20 min: **55 zł/os.** opcja ciągła: **100 zł/os.**
kawa, herbata, woda, soki, ciasta, ciasteczka własnego wypieku, owoce

OPCJONALNE DODATKI:

kanapki lub tartinki **25 zł**

świeżo wyciskane soki (grejpfrut, pomarańcza, cytryna) **93 zł/ 1l**

jogurty naturalne i owocowe (3 szt) **25 zł**

PACZKI LUNCHOWE

65 zł/os.

- 3 bułki z wędliną i serem żółtym, jabłko, batonik, drożdżówka, banan lub owoc cytrusowy, woda mineralna 0,5l



MENU GRILOWE

OGNISKO 50 ZŁ / OSOBA

kiełbasa, pieczywo, musztarda, ketchup, herbata, woda

GRILL PODSTAWOWY 115 ZŁ / OSOBA

POWYŻEJ 30 OSÓB

kiełbasa, kaszanka, boczek, karczek, ziemniaki pieczone w folii, pomidor, ogórek, ogórek kiszony, smalec, sos czosnkowy, pieczywo, musztarda, ketchup, oliwa, herbata, woda

OPCJONALNE DODATKI:

Oscypek, moskol, żurawina - **25 zł/ os.**

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej - **25 zł/ os.**

Szaszłyk drobiowy - **25 zł/ os.**

Pstrąg porcja - **20 zł/ os.**

Łosoś porcja - **30 zł/ os.**

Szaszłyk warzywny lub warzywa grillowane - **15 zł/ os.**

Stek z antrykotu 340 gr. - **90 zł/ szt.**

Stek z polędwicy wołowej 180 gr. - **85 zł/ szt.**

Burger wołowy 250 gr. - **40 zł/ szt.**

Kwaśnica - **21 zł/ os.**

Żurek - **21 zł/ os.**

Gulaszowa - **25 zł/ os.**

Stroganoff - **28 zł/ os.**

Sosy: cygański (pikantny), czosnkowy, tzatziki - **15 zł/ os.**

Sałatka szwedzka - **18 zł/ os.**

Sałatka ziemniaczana, grecka, ryżowa, z pomidorów, Colestaw - **18 zł/ os.** (w cenie dwa rodzaje do wyboru)



Podane ceny obowiązują przy min. 30 osobach. W przypadku mniejszych grup, menu wycenione zostanie indywidualnie.

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

KORYTKO GÓRALSKIE

170 ZŁ / OSOBA (MIN. 40 OSÓB)

CENA ZAWIERA:

Pieczona szynka, sos pieczeniowy
Grillowany karczek
Rąbanka jagnięca
Golonka wieprzowa
Kiełbasa
Kiszka górska
Kluski śląskie
Ziemniaki faszerowane
Grillowane warzywa
Ogórek kiszony
Chrzan
Żurawina
Musztarda
Dipy 3 rodzaje
Pomidor z cebulą
Mizeria
Ćwikła

PODHALAŃSKIE

RARYTASY

WYCENA INDYWIDUALNA

2000 zł pieczone prosie (8-9 kg)* faszerowane,
kasza, polędwiczka wieprzowa, golonka

1000 zł pieczona szynka (10-12 kg)*

* Dodatki wycena indywidualnie.

PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO





ZAPRASZAMY DO KONTAKTU Z NASZYMI SPECJALISTAMI DO SPRAW ORGANIZACJI IMPREZ:

AGNIESZKA MAGIERA

kom. +48 666 047 259
tel. +48 18 261 24 81

MARTA KLINCWICZ-JANDURA

kom. +48 798 804 276
tel. +48 18 261 24 81

ZUZANNA SUSKA

kom. + 48 517 230 187
tel. +48 18 261 24 81

KATARZYNA GALICA

kom. +48 694 469 058
tel. +48 18 261 24 88

email: grupy@hotelbania.pl

WWW.HOTELBANIA.PL