



CHRZCINY W RESTAURACJI HOTELU BARLINEK ***

Zapraszamy do rezerwacji terminów na Chrzcziny w 2021 roku. Więcej informacji oraz rezerwacja terminów pod numerem telefonu 665 144 700 (pon.-pt. 7:00-15:00).

I. KONSUMPCJA + NAPOJE GORĄCE

Obiad:

1. Zupa (proszę o wybór):
 - Rosół domowy z mięsem i jarzynkami.
 - Krem z pomidorów z chorizo lub z pesto bazyliowym
2. Danie główne (patery z mięsami):
 - Karkówka z grilla z warzywami.
 - Kotlet De Volaille
 - Polędwiczki wieprzowe zawijane boczkiem.
 - Sakiewki ze schabu podane po myśliwsku z grzybami.

Dodatki (do wyboru 2 z niżej wymienionych):

- ziemniaki z wody,
- kluseczki śląskie,
- ryż z kurkumą,
- frytki (lub cząstki ziemniaczane).

Surówki i sałatki (do wyboru 2 z niżej wymienionych):

- surówka z kapusty pekińskiej z sosem vinaigrette,
- warzywa gotowane oprószone prażonymi płatkami migdałowymi,
- sałatka z buraczków,
- mix sałat z granatem i sosem słodko-kwaśnym.
- sałatka z pomidorów z kaparkami i szalotką
- zielona fasolka z pomidorkami koktajlowymi i kiełkami.

Sosy:

- pieczeniowy,
- kurkowo-pieczarkowy.

Zimne zakąski (do wyboru 4 rodzaje z niżej wymienionych):

1. Pieczone mięsa z sosem chrzanowym:
 - schab faszerowany mięsem mielonym i morelami,
 - chlebek z kurczaka, z brokułami i pieczarkami,
 - polędwiczki wieprzowe faszerowane musem drobiowym i kabaczkim.
2. Paluszki drobiowe w kruchej panierce z sosem o zapachu pomarańczy i octu balsamicznego.
3. Szynka:
 - w towarzystwie sorbetu z melona miodowego i świeżej mięty
 - ze szparagami i sosem pieczarkowo-paprykowym
3. Łosoś wędzony:
 - na liściach cykorii z serkiem chrzanowym,
 - rolada z łososia.
4. Trio ze śledzi:
 - w oleju z cebulką i natką pietruszki,
 - z żurawiną i chrzanem,
 - ze śmietaną i jabłkiem.
5. Roladki:
 - z cukinii z kremowym serkiem ziołowym i orzechami nerkowca
 - z szynki parmeńskiej, z glazurowaną gruszką, rukolą i serkiem ricotta
6. Carpaccio wołowe podawane na grzankach, z dodatkiem rukoli, czosnku i płatków parmezanu
7. Galaretki drobiowe

Salatki(do wyboru 2 z niżej wymienionych):

- sałatka z rukolą, mango, awokado, pomidorkami koktajlowymi i kulkami mozzarelli,
- sałatka verde z pieczonym camembertem, gruszką, pomidorkami koktajlowymi orzechami nerkowca,
- sałatka z serem pleśniowym, brzoskwiniami i orzechami włoskimi
- sałatka z kurczakiem marynowanym w sosie chilli
- sałatka z paluszków krabowych i selera naciowego

Napoje gorące:

- | | |
|-----------|-----|
| ○ kawa | b/o |
| ○ herbata | b/o |

Owoce i ciasto we własnym zakresie i na własną odpowiedzialność.

II. NAPOJE:

1. Sok owocowy	1 l	11,00 zł
2. Woda mineralna n/gaz	1 l	7,00 zł

Rozliczenie napojów wg zużycia.

III. ALKOHOLE

Rodzaje Alkoholi do uściślenia. Rozliczenie zamówionych alkoholi wg zużycia.

Koszt organizacji przyjęcia z okazji chrzcin wynosi:

1. Konsumpcja: **105,00 zł / osoba*** + zużyte napoje i alkohole podczas imprezy,
2. Odpłatność za dzieci:
 - a) do 5 lat bezpłatnie,
 - b) 6-12 lat – 50% stawki za osobę dorosłą.

*w cenę wliczona jest obsługa kelnerska, oraz napoje gorące (kawa i herbata) w formie szwedzkiego stołu do konsumpcji na miejscu podczas trwania uroczystości.

Podana powyżej cena obowiązuje przy grupie min. 20 osób pełnopłatnych. W przypadku mniejszej liczby osób, koszt organizacji chrzcin wzrasta do 110,00zł/os.

UWAGA!

Warunkiem przyjęcia rezerwacji na przyjęcie z okazji chrzcin jest minimalna liczba pełnopłatnych osób biorących udział w przyjęciu - 15. Przedstawione powyżej menu ma charakter przykładowy. Na Państwa życzenie może zostać zmodyfikowane lub wzbogacone o przystawki gorące (cena ulegnie wówczas zmianie).

