

DODATKOWO POLECAMY

Serwowany Starter 30 zł /os.

Wolno pieczony łosoś z sałatką z fenkuła i mikroziolami
Bruschetta z salsą pomidorową i mozzarellą w ziołach

STÓŁ WIEJSKI NA GORĄCO

Cena 40 zł /os.

Kartacze z okrasą
Pierogi ze szpinakiem i serem Lazur
Pierogi z mięsem
Pierogi ukraińskie
Pielmieni z baraniną
Karczek w sosie myśliwskim
Tradycyjny Barszcz Ukraiński

Stacja z pieczonym łososem 1200 zł / ok. 3 kg
Szczupak faszerowany w całości 250 zł / ok. 1,5 kg

STÓŁ RYBNY

do 25 osób 1800 zł / do 50 osób 3100 zł

Ryby wędzone tradycyjnie drzewem liściastym z Puszczy Augustowskiej

Węgorz w całości, Jesiotr, Sielawa, Troć, Pstrąg, Leszcz
(350 g /os.)

CENY ALKOHOLI:

Prosecco	70 zł
Wódka Żubrówka 0,5 L	49 zł
Wódka Wyborowa 0,5 L	49 zł
Wódka Adam Mickiewicz 0,5 L	60 zł
Wódka Żubrówka czarna 0,5 L	70 zł
Wino białe bankietowe 0,7 L	49 zł
Wino czerwone bankietowe 0,7 L	49 zł
Piwo Waszczukowe butelka różne smaki 0,5 L	16 zł

NAPOJE:

Pepsi/7up/Mirinda w szkle 0,2l	6 zł
Lemoniada Waszczukowe 0,33l	10 zł
Kwas chlebowy Waszczukowe 0,33l	10 zł

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO

OFERUJEMY:

Apartament dla Nowożeńców
(przy przyjęciach powyżej 40 osób)
Atrakcyjne ceny pokoi dla Gości Weselnych
Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Ozdoby: złote podtalerze, świeczniki,
żywe kwiaty w wazonach, pokrowce na krzesła
Projektor
Możliwość zamówienia dań według diet Gości
Indywidualna opieka Kierownika Gastronomii
Brak opłaty korkowej

Jedzenie pozostałe po przyjęciu pakujemy
w opakowania jednorazowe w cenie 50,00 zł
Wszystkie dania serwowane w Hotelu Branicki
przygotowywane są wyłącznie na bazie naturalnych składników.

W naszej kuchni nie stosujemy
konserwantów i sztucznych dodatków.
Restauracja nie zezwala na wnoszenie własnego jedzenia,
z wyjątkiem tortu za okazaniem paragonu.

DZIECI – DO LAT 4: BEZPŁATNIE DZIECI DO LAT 10 – 50%

Szczegółowe informacje:
Ewelina Walania (Kierownik Gastronomii)
Tel : +48 695 921 502
e-mail: e.walania@hotelbranicki.com

HOTEL BRANICKI ****
ul. Zamenhofa 25

tel.: (+ 48 85) 665 25 00
e-mail: recepcja@hotelbranicki.com
www.hotelbranicki.com



www.hotelbranicki.com



www.apartamentybranicka.com

PRZYJĘCIE WESELNE



smacznie



ekskluzywnie



wyjątkowo :)



MENU I

KOSZT: 330,00 ZŁ/OSOBA

ZUPA

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ)

Consomme drobiowe z makaronem i pietruszką
Aksamitny krem z białych warzyw z nutą białej czekolady z prażonymi
migdałami i oliwą ziołową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO)

Schab z sosem grzybowym, domowa babka ziemniaczana,
warzywa grillowane z włoskimi ziołami
Roladki z kurczaka w wędzonym boczku z ziołowymi potatkami
i bukietem sałat z winogretem

DANIA SEROWANE

(NA PÓLMISKACH)

Pierogi ze szpinakiem i serem Lazur
Pierogi z mięsem oraz ukraińskie
Karczek w ziołach z lanymi kluskami i blanszowanymi warzywami

OKOŁO PÓŁNOCY

Barszczyk z marynowanych buraków z pasztecikiem

PRZEKĄSKI

Mini wrapy z warzywami i szynką swojską
Tatar wołowy z marynatami
Terrina z morskich ryb z sosem chrzanowym
Galantyna z kaczki z owocami
Śledź na trzy sposoby: w śmietanie, tradycyjny z cebulką,
z sałsa pomidorową
Mięsa pieczone i wędzone z sosem tatarskim
Jajka faszerowane pastami z kawiozem
Sałatka grecka
Sałatka z brokułami, chipsami z boczku i pestkami słonecznika
Świeże warzywa z sosem koktajlowym
Pieczywo własnego wypieku

MENU II

KOSZT: 360,00 ZŁ/OSOBA

ZUPA

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ)

Krem z brokuła z prażonymi migdałami i oliwą truflową
Krem z białych warzyw z nutą białej czekolady i prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO)

Schab z sosem grzybowym, domowa babka ziemniaczana,
warzywa grillowane z włoskimi ziołami
Pieczona polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu,
ziemniakami au gratin i warzywami grillowanymi

DANIA SEROWANE

(NA PÓLMISKACH LUB W BUFECIE)

Karczek w ziołach z lanymi kluskami
Pierogi z dziczyzną
Golonka na kapuście zasmażanej
Miruna zapiekana w beszamelu z warzywami

OKOŁO PÓŁNOCY

Żurek na domowym zakwasie z kielbasą i wędzonką

PRZEKĄSKI

Rostbef marynowany z sosem orientalnym
Pstrąg faszerowany
Galantyna z kaczki z owocami
Tatar wołowy z marynatami
Terrina z morskich ryb z sosem chrzanowym
Śledź na trzy sposoby: w śmietanie, tradycyjny z cebulką , z sałsa pomidorową
Mięsa pieczone i wędzone z sosem tatarskim
Jajka faszerowane pastami z kawiozem
Sałatka z serem Lazur, melonem i granatem
Sałatka z kurczakiem z sosem curry i mango
Świeże warzywa z sosem koktajlowym
Pieczywo własnego wypieku

MENU III

KOSZT: 420,00 ZŁ/OSOBA

ZUPA

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ)

Z kurkami i kaszą wiejską
Krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO)

Noga z kaczki confit z puree marchewkowymi
pieczonymi na soli burakami oraz sosem winnym
Pieczona polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu,
ziemniakami au gratin i warzywami grillowanymi

DANIA SEROWANE

(NA PÓLMISKACH LUB W BUFECIE)

Pielmieni z baraniną, Pierogi z dziczyzną
Policzki w sosie BBQ z frytkami steakhouse
Kalafior panierowany na czarnej soczewicy

OKOŁO PÓŁNOCY

Strogonow wołowy

PRZEKĄSKI

Pieczony rostbef z tapenadą z czarnych oliwek
Parfait z wątróbki z nutą brandy
Pstrąg faszerowany z sosem chrzanowym
Plastry wędzonej kaczki z marynowaną gruszką i rukolą
Tatar wołowy z marynatami
Śledź na trzy sposoby: w śmietanie, tradycyjny z cebulką , z sałsa pomidorową
Mięsa pieczone i wędzone z sosem tatarskim
Tarta z chrupiącym boczkiem i i grzybami leśnymi
Carpaccio z buraka z kozim serem
Sałatka z serem Lazur, melonem i granatem
Sałatka z kurczakiem i sosem curry oraz mango
Sałatka z potatków z porem
Świeże warzywa z sosem koktajlowym
Pieczywo własnego wypieku

ALKOHOL W CENIE

Wódka oraz Wino bankietowe białe i czerwone

WE WSZYSTKICH MENU I, II, III

BUFET DESEROWY

Ciasta z własnej cukierni, monoporcje i deserki, owoce filetowane

NAPOJE

Kawa z ekspresu, Herbaty owocowe, Woda mineralna, Soki owocowe, Napoje gazowane (500ml./os.)