HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

Uroczysty Obiad

Menu I
Koszt: 140,00 zł/osoba

Przystawka

Rostbef wołowy marynowany w sosie sojowym,
orientalne warzywa, kolendra i ziarna gorczycy

Zupa

Cappuccino grzybowe z prażonym boczkiem, oliwa ziołowa

Danie główne

Sandacz pieczony podany na puree z selera i jabłka,
z sałatką z piklowanych buraków

Deser

Sernik z belgijską czekoladą, owoce sezonowe

Napoje

Kawa/herbata
Woda mineralna, soki owocowe

Menu II
Koszt: 150,00 zł/osoba

Przystawka

Łosoś pieczony w niskiej temperaturze,
sałatka z fenkuła, puree z selera, oliwa ziołowa z kawiorem

Zupa

Krem z białych warzyw z nutą białej czekolady,
oliwą ziołową i płatkami migdałów

Danie główne

Policzki duszone w trójniaku z suską sechlońską,
puree ziemniaczane z nutą chrzanu, oliwa truflowa i grillowane warzywa z tymiankiem

Deser

Suflet czekoladowy, bita śmietana, żel z wiśni, owoce sezonowe

Napoje

Kawa/herbata
Woda mineralna, soki owocowe

Dodatkowo :

Prosecco – 85 zł / 0,7 l
Wino bankietowe białe i czerwone – 50 zł / 0,7l

Szczegółowych informacji udzieli Państwu Dział Gastronomii:
Ewelina Walania , Tel: +48 695 921 502
e-mail: e.walania@hotelbranicki.com