

MENU 190 zł/osobę

Limit czasowy – max 7 godz.

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (4 do wyboru):

- Dorsz smażony z sosem kaparowym
- Dorsz zapiekany z bazyliowym pesto i mozzarellą
- Grillowana pierś z pomidorem i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kieszeń drobiowa z pieczarkami i serem
- Udko faszerowane
- Zraz wieprzowy po staropolsku
- Roladka z karkówki z kapustą zasmażaną
- Rumiany kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Rumszyk wieprzowy z warzywami zapiekany z serem

DODATKI (4 do wyboru):

Ziemniaki, frytki, talarki, kulki ziemniaczane, kluski śląskie, kopytka, surówki, marchew z groszkiem, warzywa gotowane, buraczki zasmażane

DESER:

Kawa, herbata, ciasto (szwedzki stół).

ZAKĄSKI ZIMNE/SALATKI (7 do wyboru):

- Pstrąg wędzony
- Galaretka z pstrąga
- Śledź po staropolsku lub po piracku
- Ryba po grecku lub po węgiersku
- Roladka drobiowa z chorizo
- Rolada z polędwiczki z musem z wątróbki
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Kurczak z pieczarkami i serem w cieście drożdżowym
- Pasztet staropolski z żurawiną i chrzanem
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym z dipem kremowo-chrzanowym
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Bruschetta z pomidorami i pastą oliwkową
- Pieczone klopsiki zalewie octowej



- Schab faszerowany w galarecie
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z makaronem farfalle, kurczakiem i suszonym pomidorem
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka grecka

CIEPŁA PRZEKĄSKA:

Barszcz z pasztecikiem



MENU 215 zł/osobę

Limit czasowy – max 8 godz.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (4 do wyboru):

- Dorsz po włosku
- Dorsz zapiekany z bazyliowym pesto i mozzarellą
- Grillowana pierś z pomidorem i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kieszeń drobiowa z pieczarkami i serem
- Udko faszerowane
- Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo - pieczarkowym
- Zraz wieprzowy po staropolsku
- Roladka z karkówki z kapustą zasmażaną
- Rumiany kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Rumszyk wieprzowy z warzywami zapiekany z serem
- Żeberko z miodowym aromatem

DODATKI (5 do wyboru):

Ziemniaki, frytki, talarki, kulki ziemniaczane, kluski śląskie, kopytka, surówki, marchew z groszkiem, warzywa gotowane, buraczki zasmażane

DESER (szwedzki stół):

Kawa, herbata, ciasto

ZAKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI (7 do wyboru):

- Pstrąg wędzony
- Roladka z pstrąga wędzonego w boczku z chrzanowo-jabłkowym sosem
- Galaretka z pstrąga
- Śledź na słodko-kwaśno z burakiem i kremem chrzanowym
- Ryba w zalewie octowej
- Roladka drobiowa z chorizo
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Kurczak z pieczarkami i serem w cieście drożdżowym
- Bruschetta z pomidorami i pastą oliwkową



- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym z dipem kremowo-chrzanowym
- Tatar wołowy
- Pasztet staropolski z żurawiną i chrzanem
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Pieczone klopsiki zalewie octowej
- Panierowane polędwiczki drobiowe w zalewie pomidorowo-octowej
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Schab faszerowany w galarecie
- Ozory wieprzowe w galarecie z sosem tatarskim
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Rukola z figami, camembertem, i szynką parmeńską
- Sałatka z makaronem farfalle, kurczakiem i suszonym pomidorem
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka grecka

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

(1 danie do wyboru):

- Roladka drobiowa ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem w boczku z talarami
- Shoarma z kurczaka z pieczarkami, cebulą i serem z talarkami
- Szaszłyk drobiowy z ziołowymi ziemniaczkami
- Polędwiczka nadziewana pieczarkami w sosie serowo-brokulowym z kuleczkami
- Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną
- Karkówka po cygańsku

(1 danie do wyboru):

- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Barszcz z pasztecikiem



MENU 245 zł/osobę

Limit czasowy – max 9 godz.

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (4-5 do wyboru w zależności od liczby osób):

- Dorsz po włosku
- Łosoś nadziewany szpinakiem i gorgonzolą
- Pierś z kaczki podana z karmelizowanym jabłkiem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem w boczku
- Roladka drobiowa faszerowana oscypkiem otulona boczkiem
- Grillowana pierś z pomidorem i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kieszeń drobiowa z podgrzybkami i serem
- Zraz wołowy po staropolsku
- Roladka z karkówki z kapustą zasmażaną
- Polędwiczka wieprzowa po myśliwsku lub z sosem gorgonzola
- Rumiany kotlet schabowy z pieczarką na maśle
- Pieczeń z karkówki w sosie leśnym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Żeberko z miodowym aromatem

DODATKI (5 do wyboru):

Ziemniaki, frytki, talarki, kulki ziemniaczane, kluski śląskie, kopytka, ryż, surówki, mizeria, warzywa gotowane, marchew z groszkiem, buraczki zasmażane, sałaty z winegret

DESER (szwedzki stół):

Kawa, herbata, ciasto

ZAKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI (8 do wyboru):

- Pstrąg wędzony
- Rożki z ciasta filo z pstrągiem wędzonym i brzoskwiniami
- Roladka z pstrągiem wędzonym w boczku z chrzanowo-jabłkowym sosem
- Galaretka z pstrągiem i łososiem
- Krewetka na grzance z masłem czosnkowym na rukoli
- Łosoś wędzony otulony szpinakowym ciastem i mascarpone
- Ryba w salsie pomidorowo-brzoskwiniorowej
- Tatar ze śledzia podany na ziemniakach w mundurkach



- Roladka drobiowa z chorizo
- Rolada z polędwiczki z musem z wątróbki
- Rolada z kaczki z suszonymi owocami
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym z dipem kremowo-chrzanowym
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Deska wiejskich przysmaków
- Tatar wołowy
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Bruschetta z pomidorami i pastą oliwkową
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Panierowane polędwiczki drobiowe w zalewie pomidorowo-octowej
- Szynka z kolbami kukurydzy w galarecie
- Ozory wieprzowe w galarecie z sosem tatarskim
- Schab faszerowany w galarecie
- Rukola z figami, camembertem, i szynką parmeńską
- Sałatka z grillowanym łososiem i buraczkami
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z makaronem fusilli, kurczakiem wędzonym i brokułem
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka ze smażoną fetą

CIEPŁE PRZEKĄSKI

(2 dania do wyboru 60/60):

- Dorsz po włosku z gnocchi
- Shoarma z kurczaka z pieczarkami, cebulą i serem z talarkami
- Szaszłyk drobiowy z ziołowymi ziemniaczkami
- Mini burgery z szarpanym kurczakiem lub wieprzowiną
- Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo -pieczarkowym z kopytkami
- Karkówka po cygańsku
- Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną

(1 danie do wyboru):

- Flaki wołowe
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa drwala
- Barszcz z pasztecikiem





CYKADA

RESTAURACJA & HOTEL

OPCJE / INFORMACJE DODATKOWE

- Indyk pieczony – 600 zł / szt.
- Udziec wieprzowy – 700 zł / szt.
- Owoce filetowane (szwedzki stół) – 15 zł / osobę
- Lody z owocami i bitą śmietaną – 17 zł / porcję
- Fontanna czekoladowa (czekolada, owoce, pianki) – cena 20/ os. (min. 500 zł).
- Deserki porcjowane – 10 zł / szt.
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda niegazowana, Pepsi, 7Up – 35 zł / os.
- Coolery z lodem – 10 zł / kg.
- Opłata korkowa za własne napoje i alkohol – 5 zł / os.
- Opłata za serwis własnego tortu – 3 zł / os.
- Dodatkowe atrakcje zasilane energią elektryczną – 50 zł / urządzenie.
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 12 lat – 50 % ceny.
- Na sali restauracyjnej organizujemy uroczystości do 20 osób tylko i wyłącznie dla wariantów menu za 95 zł i 105 zł.
- Brak możliwości wniesienia własnego alkoholu, napoi itp w przypadku organizacji uroczystości na sali restauracyjnej.
- W przypadku gdy koszt organizacji uroczystości na dużej sali jest mniejszy niż 4000 zł lub na małej sali 2500 zł występuje dodatkowa opłata za wynajem sali (ustalana indywidualnie).
- Po przekroczeniu limitu czasowego za każdą kolejną rozpoczętą godzinę pobierana jest dodatkowa opłata w wysokości 350 zł na dużej sali / 250 zł na małej sali.

Jajkowo 51, 87-313 Brzozie • e-mail: biuro@hotelcykada.pl

HOTEL, RESTAURACJA – tel. 56 474 31 69, 661 444 795

ORGANIZACJA IMPREZ – tel. 604 416 837, 606 798 832

www.hotelcykada.pl

ORGANIZACJA IMPREZ – tel. 604 416 837, 606 798 832

www.hotelcykada.pl