

HOTEL KNIEJA

★ ★ ★

Przyjęcie Weselne

Szanowni Państwo naszym celem jest, aby ten wyjątkowy dzień stał się najpiękniejszym dniem dla nowożeńców i niezapomnianym przeżyciem dla gości Pary Młodej!

Menu 2027r

Powitanie chlebem i solą

Zupa (wybór 1 pozycji)

Krem z białych warzyw z pestkami słonecznika (1,6,7,9)

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym (6,8,9,10,12)

Domowy rosół z pietruszką i makaronem (1,3,6,9)

Dania gorące (wybór 1 pozycji)

1) Polędwiczki faszerowane w sosie z grzybów leśnych, ziemniaki w ziołach z bukietem sałat ogrodowych (1,3,5,6,7,8,9,11)

2) Roladki z indyka z nadzieniem marchewkowo-ziolowym w sosie porowym z opiekany ziemniakami i bukietem sałat (5,6,7,8,9,10,12)

3) Wykwintna rolada faszerowana ze schabu w otulinie boczku z sosem śliwkowym z kluseczkami śląskimi i surówką wiosenną (5,6,7,8,9,10,12)

4) Cukinia faszerowana kuskusem, suszonymi pomidorami i pieczarkami, ziemniaki opiekane z miksem sałat z sosem vinaigrette (danie wegańskie) (1,7)

Dania gorące na półmiskach

1) Karkowina po burgundzku oraz Zawijaniec drobiowy z musem jabłkowym (1,3,6,7,12) z hałuszkami i miksem sałat w sosie vinaigrette

2) Szaszłyk z warzywami i wędzonym tofu i kolorowym ryżem (6)

Dania gorące na półmiskach

1) Kartacze z mięsem i okrasą 1szt/os (3,6,7,8,10)

3) Festiwal pierogów (z mięsem i ze szpinakiem) 2szt/os (1,3,7)

4) Kiszka ziemniaczana 100g/os (1,6,7,9,10)

Zupa (wybór 1 pozycji)

1) Barszcz z pasztecikiem (1,3,7,9)

2) Żurek z jajkiem i białą kielbasą (1,3,7,9,10)

3) Strogonow wegański (1,3,7,9)

Dania do wyboru za dopłatą + 20,00zł/os

1) Medaliony z łososia w sosie brokułowym podane z ryżem jaśminowym i bukietem sałat (1,4,6,7)

2) Pierś z kaczki confit podana z opiekany ziemniakami i sałatką z buraków z wiśniami (1,3,6,9,10,11)

3) Pstrąg faszerowany w sosie migdałowym podany z talarkami ziołowymi i bukietem sałat (4,8)

Przekąski zimne

~ Półmiski wędlin i mięs pieczonych (3,6,8,9,10,12)

~ Rolada ze szczupaka z sosem tatarskim (1,3,7,10)

~ Śledź w ziołach (4)

~ Rolada szpinakowa z łososiem (3,4)

~ Glazurowany schab z musem chrzanowym (1,6,7)

~ Rolada z kaczki z żurawiną (1,3,6,7,9,10,12,13)

~ Trio jaj: jaja faszerowane pieczarkami, z pastą ziołową, garniowane łososiem i pomidorem (3,4,7)

~ Pasztet z żurawiną z galaretką z porto (1,3,9)

- ~ Tatar z wołowiny z marynatami i cebulką
- ~ Tortilla w trzech kolorach (1,7)
- ~ Salatka z grillowanym kurczakiem (1,7)
- ~ Trójkolorowa sałatka z białym serem i sosem musztardowo – miodowym (7,10)
- ~ Zestaw nowalii ,marynaty
- ~ Pieczywo mieszane

Napoje zimne: woda, soki owocowe, coca-cola, sprite, fanta

Bufet słodki

- ~ Ciasta domowe, desery w pucharkach (1,3,5,6,7,8,11)
- ~ Owocowy raj
- ~ Kawa, herbata różne smaki

W prezencie dla Pary Młodej

- ~ Pokój dla Nowożeńców

Koszt przyjęcia - 370 zł/os

Dzieci do 4 roku życia – 100 zł/os

Dzieci od 4 – 12 roku życia – 160 zł/os

Przyjęcia Weselne na sali restauracyjnej organizujemy do godziny 4.00 rano.

Ostateczną ilość Gości prosimy podać 7 dni przed przyjęciem weselnym.

Stół wiejski - 1900 zł do 60 os.; 2 700 zł do 100 os.

- deski wędlin wiejskich: szynka wędzona z komina, polędwica suszona, baleron, boczek , kaszanka pieczona, salceson domowy, kielbasa palcówka
- smalczyk, ogórki małosolne,
- deski serów wiejskich,
- kwas chlebowy, chrzan, musztarda, pieczywo mieszane

Puchar lodów	20,00zł/os
Piwo 50l	1000,00zł
Piwo 30l	700,00zł

Poprawiny: 160,00zł/os

- Żurek z jajkiem i białą kielbasą (1,3,7,9,10)
- Sznicel mediolański, ziemniaki gotowane, zestaw nowalii
- kawa , herbata , napoje , pieczywo.

Serdecznie Zapraszamy !

Hotel * Knieja**

16-030 Supraśl , AL. Niepodległości 6

Rezerwacje: (85)-710-83-94; e-mail: marketing.knieja@halgen.pl

<http://www.hotelknieja.pl/>

Szanowny Kliencie!

Alergeny nie są szkodliwymi składnikami menu, mogą jedynie wywołać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik potrawy. W „menu” adnotacja o zawartym alergenie lub o możliwości występowania danego alergenu w potrawie.

ALERGENY : 1)zboża zawierające gluten, 2)skorupiaki, 3)jaja, 4)ryby, 5)orzeszki ziemne, 6)soja, 7)mleko i jego przetwory, 8)orzechy, 9)seler, 10) gorczyca, 11)nasiona sezamu, 12) dwutlenek siarki, 13)lubin, 14)mięczaki