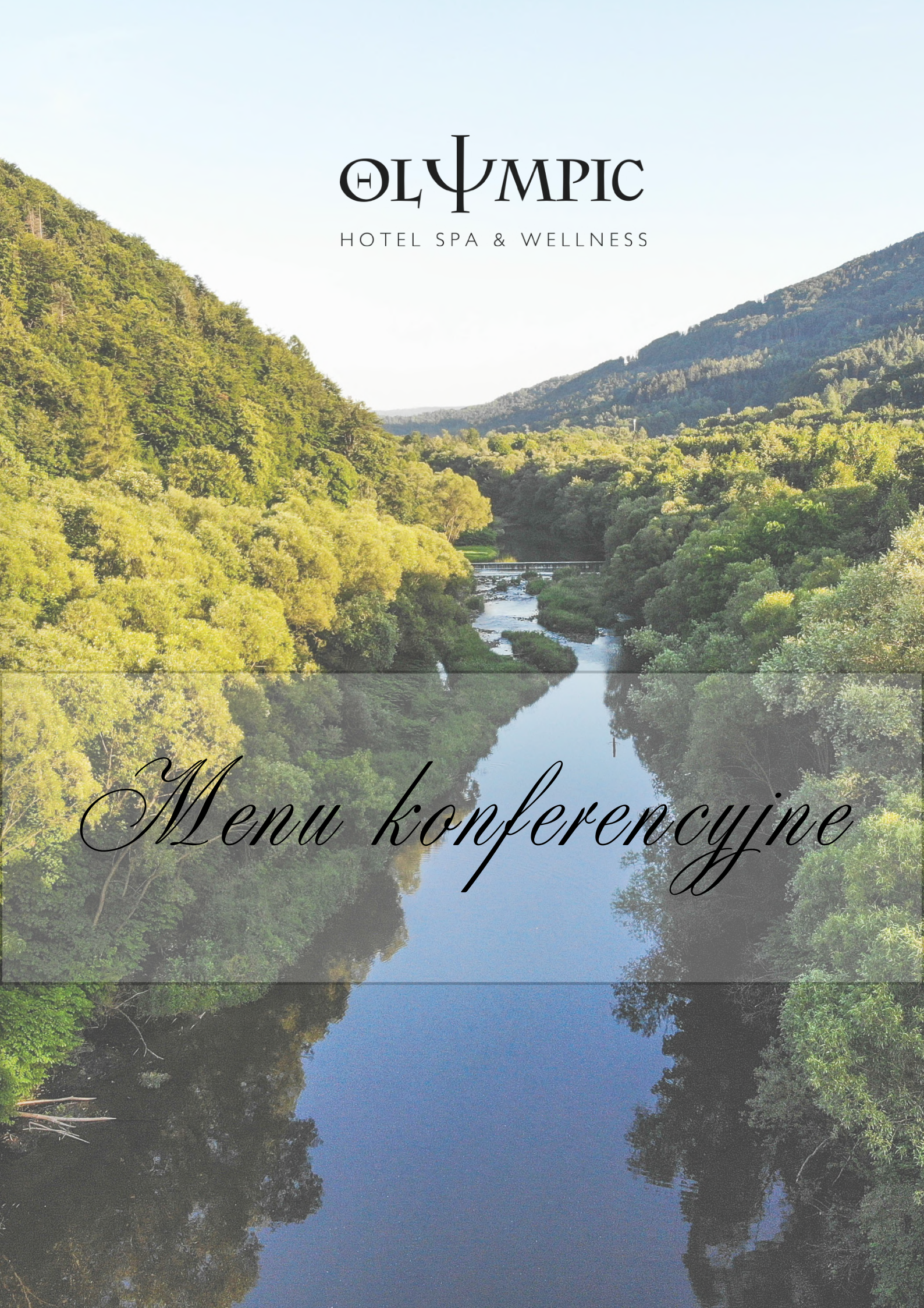




# OLYMPIC

HOTEL SPA & WELLNESS

*Menu konferencyjne*



# *Spis treści*



**PRZERWY KAWOWE**

**3 - 4**



**MENU LUNCH SERWOWANY**

**5 - 6**



**MENU LUNCH W FORMIE BUFETU**

**7 - 10**



**MENU GRILL**

**11 -13**



**MENU KOLACJA SERWOWANA**

**14 -15**



**MENU KOLACJA REGIONALNA**

**16**



**MENU KOLACJA UROCZYSTA SERWOWANA**

**17 - 20**



**MENU KOLACJA W FORMIE BUFETU**

**21 - 23**



**KOLACJE NOCNE**

**24**



**OPEN BAR**

**25 - 27**



## PRZERWY KAWOWE



### KLASYCZNA

Domowe ciasto 2 rodzaje

Mix kruchych ciasteczek

Kawa

Herbata

Woda Ustronianka niegazowana / gazowana

Dodatki: mleko, cytryny, soki malinowy lub imbirowy

**Cena za osobę: jednorazowa 49 pln**  
**całodzienna 69 pln**



### SŁODKA

Domowa szarlotka z polskich jabłek

Mix kruchych ciasteczek

Deser jednoporcjowy

Owoce sezonowe

Kawa

Herbata

Woda Ustronianka niegazowana / gazowana

Lemoniada

Dodatki: mleko, cytryny, soki malinowy lub imbirowy

**Cena za osobę: jednorazowa 69 pln**  
**całodzienna 89 pln**



## PRZERWY KAWOWE



### WYTRAWNA

Kanapki z pastami wielosmakowymi  
Mix kruchych ciasteczek  
Koktajl warzywny  
Owoce sezonowe  
Kawa  
Herbata  
Woda Ustronianka niegazowana / gazowana  
Dodatki: mleko, cytryny, soki malinowy lub imbirowy  
Lemoniada

**Cena za osobę: jednorazowa 69 pln brutto**  
**całodzienna 89 pln brutto**



### DODATKI

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Mini tortille                     | 11 pln / os       |
| Tartinki koktajlowe z mięsem      | 11 pln / os       |
| Mix śląskich kołoczy              | 20 pln / os       |
| Tiramisu                          | 15 pln / os       |
| Mus czekoladowy z wiśniami        | 12 pln / os       |
| Batoniki owsiane z bakaliami      | 8 pln / os        |
| Rogaliki maślane z dżemem i serem | 12 pln / os       |
| Napoje gazowane                   | 0,2 l 12 pln / os |

**Ceny za dodatki są cenami brutto**



## LUNCH SERWOWANY

**Do wyboru 3 dania w cenie 110 pln brutto od osoby.  
Każda dodatkowa pozycja w cenie 25 pln od osoby.**



### PRZYSTAWKI

Carpaccio z buraka z kozim serem

Półgęsek z gruszką flambirowaną

Hekele śledziowe z jajkiem i kawiozem

Pâte z drobiowych wątróbek na grzance z powidłami śliwkowymi

Staropolski pasztet z dziczyzny z chrzanowym sosem cumberland



### ZUPY

Krem dyniowy z prażonymi migdałami

Biała zupa maślakowa z łazankami

Francuska zupa cebulowa z tartym serem bursztynem

Tradycyjny żurek śląski z kiełbasą i jajkiem

Domowy rosół z makaronem



### DANIA GŁÓWNE

Szaszłyk drobiowy z warzywami, ryż z pomidorami i tymiankiem,  
zestaw surówek

Polędwiczka wieprzowa na sosie podgrzybkowym, kasza jęczmienna  
z boczkiem, fasolka szparagowa po polsku

Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sosie  
bazyliowym, rösti ziemniaczane, marchew glazurowana w miodzie.



## LUNCH SERWOWANY



### DANIA GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, ziemniaki opiekane z rozmarynem, kapusta zasmażana z boczkiem

Rumsztyk wołowy z karmelizowaną cebulą, purée ziemniaczane z gorczycą, sałatka z kiszzonego ogórka

Dorsz w ziarnach słonecznika z sosem tatarskim, frytki, colesław z marchewką

Filet beskidzkiego pstrąga z grzybami, zapieczony serem, ziemniaki z koperkiem, sałatka z pora i kukurydzy

Pieczone kotleciki warzywne z soczewicą, purée ziemniaczane, parowane warzywa

Makaron ryżowy z wędzonym tofu, warzywami i prażonymi orzechami

Wegańskie arancini z warzywami i dipem pomidorowo-bazyliowym



### DESERY

Panna cotta z coulis malinowym

Mus czekoladowy z winnymi wiśniami

Szarlotka z polskich jabłek na sosie waniliowym

Tiramisu z mascarpone

Sorbet cytrynowy z sosem morelowym i granolą

Sernik z białą czekoladą i karmelem migdałowym



## LUNCH W FORMIE BUFETU



### PONIEDZIAŁEK

Francuska zupa cebulowa z tartym serem bursztynem

Zupa gulaszowa z kluseczkami

Pieczony kurczak w glazurze miodowo – paprykowej

Polędwiczka wieprzowa z podgrzybkami w śmietanie

Naleśniki ze szpinakiem i bryndzą zapiekane pod beszamelem

Frytki

Kasza jęczmienna z boczkiem

Fasolka szparagowa po polsku

Surówka z pora z kukurydzą

Ciasto

Monoporcja



### WTOREK

Polewka czosnkowa z boczkiem

Zupa ogórkowa z ryżem

Karminadle z indyka

Kotleciki schabowe w białym sosie z zielonego pieprzu

Gnocchi buraczane z sosem orzechowym

Ziemniaki odsmażane z cebulą

Makaron ryżowy po chińsku

Kapusta zasmażana z boczkiem

Surówka z marchewki z chrzanem

Ciasto

Monoporcja



## LUNCH W FORMIE BUFETU



### ŚRODA

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami  
Zupa azjatycka z kurczakiem i mleczkiem kokosowym

Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim

Tradycyjny kotlet de volaille

Fusilli z krewetkami i pomidorkami

Purée ziemniaczane

Kopytka odsmażane z prażoną cebulą

Ratatouille warzywne

Salatka z kapusty pekińskiej i warzyw

Ciasto

Monoporcja



### CZWARTEK

Krupnik na wędzonce z ziemniakami i natką pietruszki

Zupa jarzynowa z makaronem

Duszone policzki wołowe w czerwonym winie

Szaszłyk drobiowy z papryką

Placki ziemniaczane z pestkami dyni i kwaśną śmietaną

Ziemniaki z koperkiem

Ryż z pomidorami po andaluzyjsku

Bukiet warzyw parowych

Ćwikła z chrzanem i papryką

Ciasto

Monoporcja



## LUNCH W FORMIE BUFETU



### PIĄTEK

Kwaśnica góralska z ziemniakami

Domowa zupa pomidorowa z makaronem

Filet drobiowy w sosie kurkowo – porowym

Pstrąg wiślański w cieście pietruszkowym

Pierogi z ziemniakami, serem i prażoną cebulą w maśle

Ziemniaki opiekane z rozmarynem

Kasza gryczana z boczkiem

Brokuły z orzechami w maśle

Surówka z kiszonej kapusty z marchewką

Ciasto

Monoporcja



### SOBOTA

Żurek beskidzki na wędzonce z kiełbasą

Zupa maślakowa z makaronem

Rumszyk wołowy z cebulką

Pieczone żeberka wieprzowe w glazurze miodowej

Razowe penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i bryndzą

Pieczonki góralskie z kapustą i boczkiem

Pęczak z warzywami

Buraczki glazurowane w miodzie

Colesław

Ciasto

Monoporcja



## LUNCH W FORMIE BUFETU



### NIEDZIELA

Domowy rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z grzankami

Schab po sztygarsku w sosie kminkowym

Filet drobiowy panierowany

Spaghetti aglio e olio

Kluski śląskie

Chipsy ziemniaczane z cebulą

Modro kapusta z boczkiem i cząbrem

Salatka z kiszzonego ogórka

Ciasto

Monoporcja

**Cena za osobę: 110 pln brutto**



## MENU GRILLOWE



### MENU I

Karkówka w pikantnej marynacie  
Kaszanka z kiszoną kapustą i cebulą  
Kiełbasa sołtysa  
Warzywa grillowane  
Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem  
Tzatziki  
Smalec wiejski  
Ogórek kiszony  
Chrzan, musztarda, ketchup  
Pieczywo w trzech odsłonach

**Cena za osobę: 100 pln brutto**



### MENU II

Karkówka w pikantnej marynacie  
Szaszłyk drobiowy z pieczarkami  
Kiełbasa biała / kiełbasa sołtysa  
Kaszanka z kiszoną kapustą i cebulą  
Warzywa grillowane  
Ziemniaki pieczone w folii z rozmarynem  
Sałatka ziemniaczana z boczkiem  
Tzatziki  
Sałatka z kiszzonego ogórka  
Smalec wiejski  
Ogórek kiszony  
Chrzan, musztarda, ketchup  
Pieczywo w trzech odsłonach

**Cena za osobę: 130 pln brutto**



## MENU GRILLOWE



### MENU III

Karkówka w pikantnej marynacie

Kofta jagnięca z kolendrą

Szaszłyk drobiowy z warzywami

Kaszanka z kiszoną kapustą i cebulą

Pstrąg wiślański w ziołach

Kiełbasa biała / kiełbasa sołtysa

Pieczonki góralskie z kapustą

Salata szopska

Salatka ziemniaczana z boczkiem

Tzatziki

Smalec wiejski

Ogórek kiszony

Chrzan, musztarda, ketchup

Pieczyno w trzech odsłonach

**Cena za osobę: 190 pln brutto**



## MENU GRILLOWE



### MENU IV

Żurek beskidzki z jajkiem  
Szaszłyk wieprzowy z wędzoną śliwką  
Wędzony pstrąg wiślański  
Grillowany filet drobiowy  
Pieczonki góralskie z kapustą i boczkiem  
Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem  
Grillowana wiejska kiełbasa  
Grillowane oscypki z konfiturą żurawinowo - jabłkową  
Dip czosnkowy  
Smalec wiejski  
Ogórek kiszony  
Chrzan, musztarda, ketchup  
Pieczywo w trzech odsłonach

**Cena za osobę: 190 pln brutto**



### WIECZÓR PRZY OGNISKU

615 pln brutto za rozpalenie ogniska  
30 pln brutto od osoby  
Kiełbasa, pieczywo, musztarda, ketchup, naczynia jednorazowe.  
Oferta realizowana jest dla grup liczących minimum 10 osób.



## KOLACJE SERWOWANE



### MENU I

#### PRZYSTAWKA

Hekele ze śledzia z jajkiem

#### ZUPA

Polewka ustrońska na maślanie z białą kiełbasą

#### DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki z sosem śliwkowym, gratin ziemniaczane, sałatka z rucoli z orzechami

**Cena za osobę: 129 pln brutto**



### MENU II

#### PRZYSTAWKA

Tatar z pstrąga beskidzkiego, kiszona rzodkiewka

#### DANIE GŁÓWNE

Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sosie bazyliowym, rösti ziemniaczane, marchewka glazurowana w miodzie

#### DESER

Fondant czekoladowy z sosem wiśniowym

**Cena za osobę: 129 pln brutto**



## KOLACJE SERWOWANE



### MENU III

#### PRZYSTAWKA

Pâté z gęsiej wątróbki na grzance, konfitura gruszkowa z fenkułem

#### ZUPA

Schab z kością z sosem z zielonego pieprzu, purée ziemniaczane, sałatka z bryndzą i dresingiem ziołowym

#### DESER

Domowa szarlotka z sosem waniliowym

**Cena za osobę: 129 pln brutto**



## KOLACJA REGIONALNA



### MENU

Kwaśnica z wędzonym boczkiem

Polewka czosnkowa

Karczek w ziołach

Golonka pieczona w warzywach

Pstrąg wiślański z masłem

Grillowane oscypki z konfiturą żurawinowo - jabłkową

Pierogi z bryndzą, ziemniakami i cebulą

Ziemniaki pieczone w mundurkach

Żebrocza z wyrzoscami

Pieczone warzywa z oliwą

Salaty z warzywami i sosem jogurtowym

Salatka ziemniaczana z boczkiem

Kołacze śląskie

**Cena za osobę: 240 pln brutto**



### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięso własne pieczone

Kiełbasy wiejskie, kabanosy, kaszanka

Pasztet z dziczyzny z sosem ćwikłowym

Pulpeciki rybne w occie

Duet śledziowy (w śmietanie, w oleju)

Smalec z jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Sery regionalne

Salatka jarzynowa z boczkiem

Salatka wiosenna

**Cena za osobę: 140 pln brutto**



# KOLACJE UROCZyste SERWOWANE



## MENU I

### PRZYSTAWKA

Hekele ze śledzia z jajkiem

### ZUPA

Polewka ustrońska na maśle z białą kiełbasą

### DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki z sosem śliwkowym, gratin ziemniaczane, sałatki z rucoli z orzechami

### ZIMNA PŁYTA

Półmisek domowych wędzonek

Deska serów

Śledź w oleju

Jajka faszerowane

Galaretka wieprzowa

Pikle

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Roladki chlebowe z warzywami

Pieczyno

Masło

**Cena za osobę: 249 pln brutto**



## KOLACJE UROCZyste SERWOWANE



### MENU II

#### PRZYSTAWKA

Tatar z beskidzkiego pstrąga, kiszona rzodkiewka

#### DANIE GŁÓWNE

Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sosie bazyliowym, rösti ziemniaczane, marchewka glazurowana w miodzie

#### DESER

Fondat czekoladowy z sosem wiśniowym

#### ZIMNA PŁYTA

Deska domowych wędzonek

Deska serów z bakalią

Carpaccio z buraka z kozim serem i rucolą

Mini wrapy z wędzonym łososiem, szpinakiem i czerwoną cebulą

Jajka faszerowane

Hummus

Bruschetta z pomidorami

Tymabliki drobiowe

Pikle warzywne

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa z jajkiem i makaronem ryżowym

Pieczyno

Masło

**Cena za osobę: 289 pln brutto**



# KOLACJE UROCZyste SERWOWANE



## MENU III

### PRZYSTAWKA

Pâté z gęsiej wątróbki na grzance, konfitura gruszkowa z fenkułem

### DANIE GŁÓWNE

Schab z kością z sosem z zielonego pieprzu, purée ziemniaczane, sałatka z bryndzą oraz dresingiem ziołowym

### DESER

Domowa szarlotka z sosem waniliowym

### ZIMNA PŁYTA

Deska domowych wędzonek

Deska serów z bakaliarni

Carpaccio z buraka z kozim serem i rucolą

Mini wrapy z wędzonym łososiem, szpinakiem i czerwoną cebulą

Jajka faszerowane

Hummus

Bruschetta z pomidorami

Tymbaliki drobiowe

Pikle warzywne

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa z jajkiem i makaronem ryżowym

Pieczyno

Masło

**Cena za osobę: 289 pln brutto**



# KOLACJE UROCZyste SERWOWANE



## MENU IV

### PRZYSTAWKA

Półgęsek z marynowaną dynią i gąszczem aroniowym

### ZUPA

Krem z pietruszki i szarej renety

### DANIE GŁÓWNE

Filet z pstrąga beskidzkiego z grzybami, zapiekany z oscypkiem, gorąca sałatka warzywna, dip limonkowy

### DESER

Panna cotta z sosem malinowym

### ZIMNA PŁYTA

Deska domowych wędzonek z marynatami

Deska serów z bakaliarni

Zimne nóżki z zielonym groszkiem

Pieczony pasztet staropolski z konfiturą żurawinowo - jabłkową

Śledź w oleju z kiszonym ogórkiem

Mini wrapy z kurczakiem

Falafele z dipem

Śliwki wędzone w boczku

Befszyk tatarski z majonezem grzybowym

Antipasti warzywne z piklami

Sałatka ryżowa z tuńczykiem

Sałatka szopska z tartym serem owczym i dresingiem ziołowym

Pieczyno

Masło

**Cena za osobę: 349 pln brutto**



# KOLACJE UROCZYSTE W FORMIE BUFETU



## MENU I

### BUFET CIEPŁY

Eskalopki drobiowe w sosie kurkowym z suszonymi pomidorami

Schabowy z pieczarkami i oscypkiem

Sandacz na sałatce warzywnej

Penne z pesto bazyliowym i orzechami

Kluski białe

Frytki stekowe

Bukiet warzyw parowanych

Surówka z pora z kukurydzą

Sernik wiedeński z brzoskwiniami

Krem sułtański z bakaliami

### ZIMNA PŁYTA

Półmisek naszych wędzonych wędlin

Deska serów regionalnych

Tymbaliki drobiowe

Śledź w śmietanie z ogórkiem kiszonym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Pikle marynowane

Pasztet z dziczyzny z sosem ćwikłowym

Zimne nóżki

Jajka faszerowane

Pieczyno

Masło

**Cena za osobę: 339 pln brutto**



# KOLACJE UROCZyste W FORMIE BUFETU



## MENU II

### BUFET CIEPŁY

Polędwiczki wieprzowe w białym sosie pieprzowym

Sznycelki cielęce z jajkiem

Pstrąg wiślański na szpinaku z pomidorami

Pierogi z kapustą i grzybami

Kopytka

Ziemniaki opiekane

Fasolka szparagowa po polsku

Surówka z kiszonej kapusty

Sałatka pekińska z warzywami

Mus czekoladowy z wiśniami

Szarlotka

### ZIMNA PŁYTA

Półmisek naszych wędzonych wędlin

Deska serów regionalnych

Tymbaliki drobiowe

Śledź w śmietanie z ogórkiem kiszonym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Pikle marynowane

Pasztet z dziczyzny z sosem ćwikłowym

Zimne nóżki

Jajka faszerowane

Pieczyno

Masło

**Cena za osobę: 339 pln brutto**



# KOLACJE UROCZYSTE W FORMIE BUFETU



## DODATKOWO

### ZUPY

#### I ZESTAW

Krem ziemniaczany z maślakami i szczypiorkiem

Kwaśnica na wędzonce

#### II ZESTAW

Żurek beskidzki z grzybami i śmietaną

Krem z pieczonych buraków z kozim serem

**Cena za osobę: 30 pln brutto**



## KOLACJE NOCNE



Żurek beskidzki z maślakami  
Strogonow z kluseczkami  
Bogracz węgierski z papryką  
Bigos staropolski z dziczyzny  
Wołowina po burgundzku

**Cena za osobę: 35 pln brutto**



Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Ragout drobiowy

**Cena za osobę: 40 pln brutto**



## OPEN BAR



### PAKIET BEZALKOHOLOWY

Napoje gazowane

Woda

Soki

Kawa

Herbata

**Cena za osobę: do 4 godzin 69 pln brutto**



### PAKIET STANDARD

Napoje gazowane

Woda

Soki

Kawa

Herbata

Piwo

Wino

**Cena za osobę: do 4 godzin 149 pln brutto**



# OPEN BAR



## PAKIET PREMIUM

Napoje gazowane  
Woda  
Soki  
Kawa  
Herbata  
Piwo  
Wino  
Wódka

**Cena za osobę: do 4 godzin 179 pln brutto**



## PAKIET DE LUX

Napoje gazowane  
Woda  
Soki  
Kawa  
Herbata  
Piwo  
Wino  
Wino musujące  
Wódka  
Whisky, Gin, Rum, Martini, Tequila  
Koktajle na bazie alkoholi: Tequila Sunrise, Aperol Spritz,  
Cuba Libre, Whisky Sour, Mojito

**Cena za osobę: do 4 godzin 269 pln brutto**



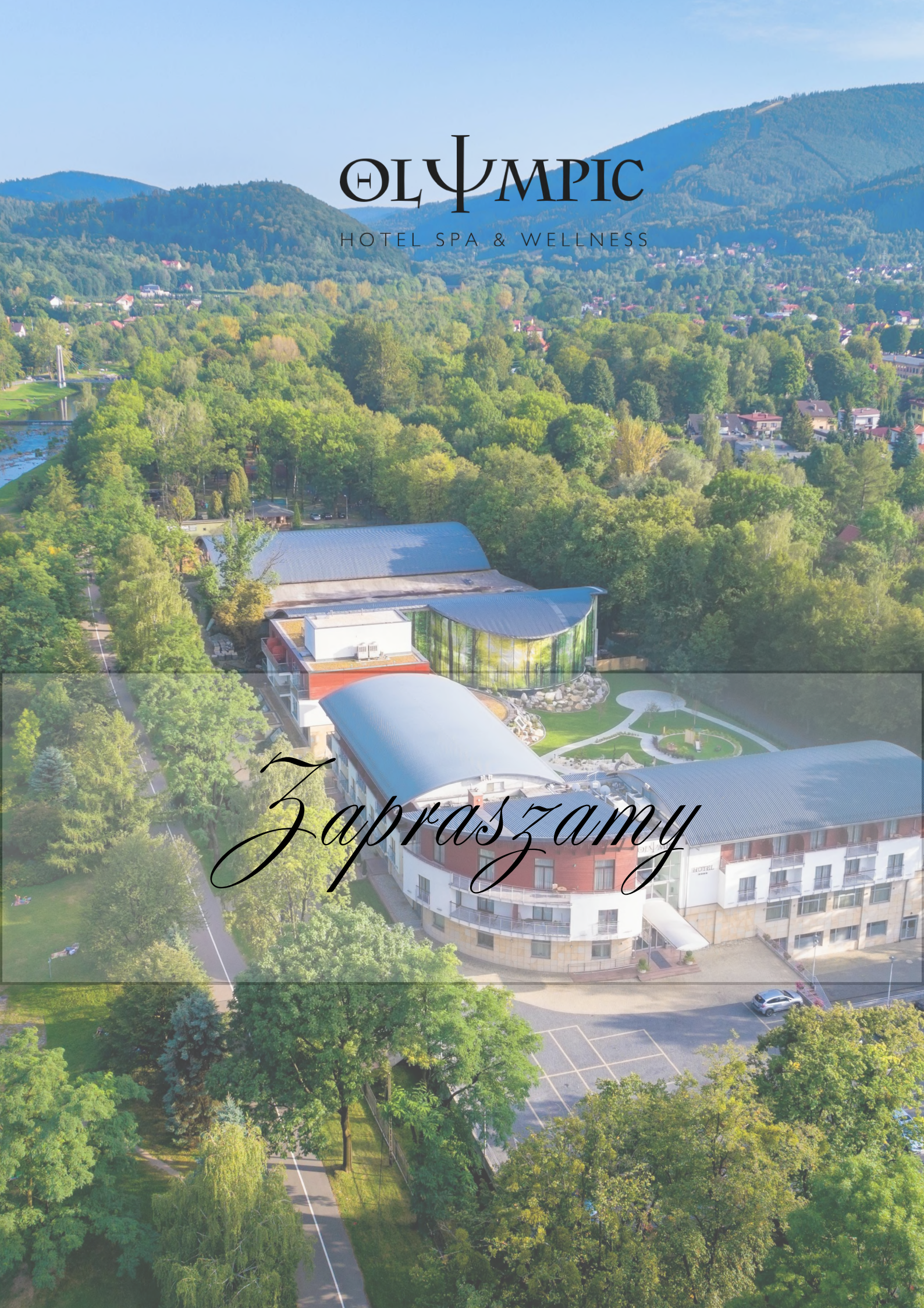
## OPEN BAR



### DODATKOWO

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Soki owocowe       | 1 l 14 pln    |
| Woda               | 1 l 6 pln     |
| Napoje gazowane    | 12 pln        |
| Piwo bezalkoholowe | 0,5 l 13 pln  |
| Piwo Żywiec        | 0,5 l 13 pln  |
| Żywiec keg         | 20 l 450 pln  |
| Wino domowe        | 0,75 l 65 pln |
| Wyborowa           | 0,5 l 80 pln  |
| Finlandia          | 0,5 l 100 pln |
| Ballantine's       | 0,7 l 150 pln |
| Jack Daniel's      | 0,7 l 210 pln |
| Korkowe            | 39 pln / os   |

**Ceny za dodatkowe napoje są cenami brutto**



# OLYMPIC

HOTEL SPA & WELLNESS

*Zapraszany*