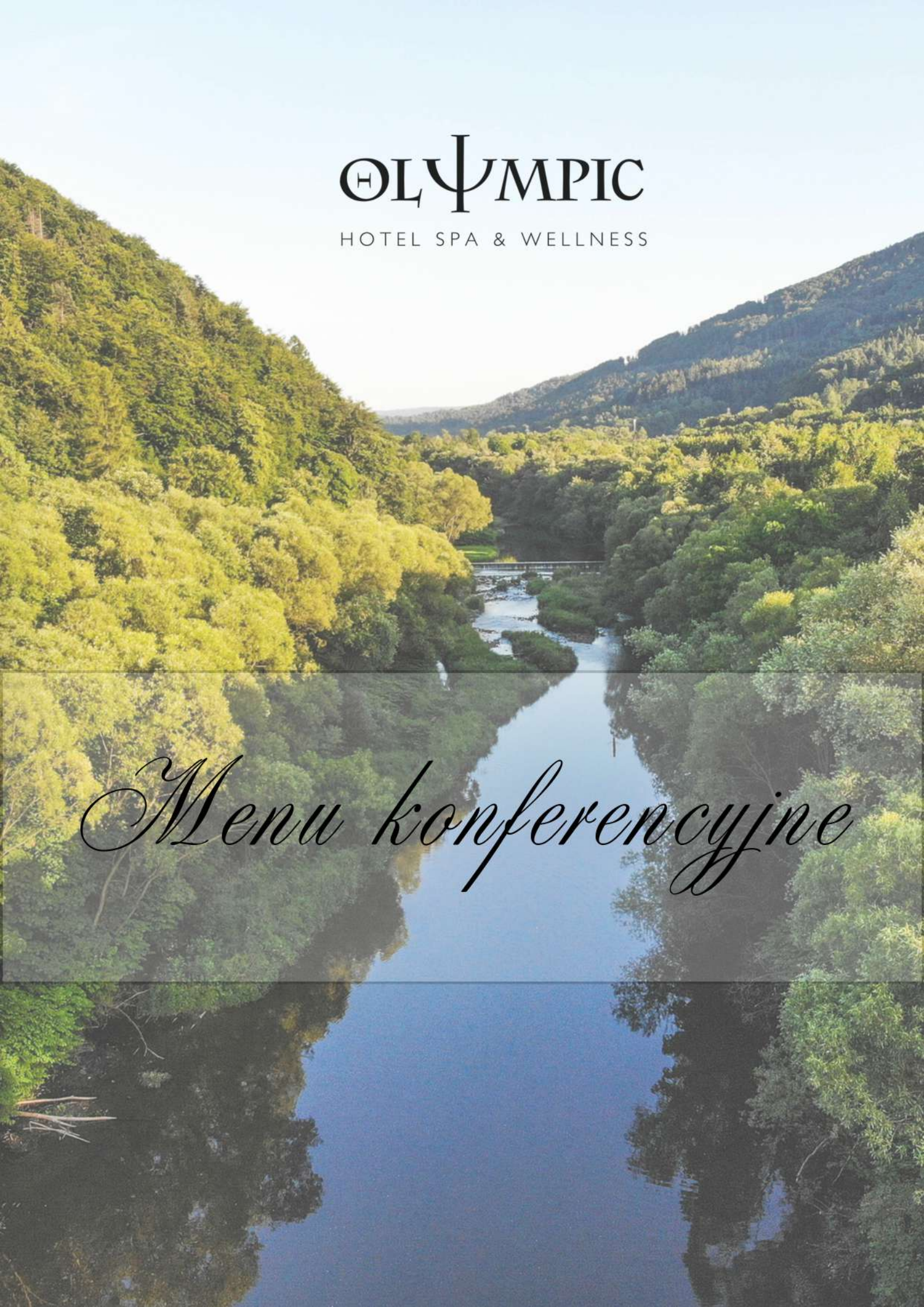




OLYMPIC

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

Soki owocowe

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

Soki owocowe

Lemoniada

Woda Ustronianka niegazowana / gazowana

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
Soki owocowe
Lemoniada
Woda Ustronianka niegazowana / gazowana
Dodatki: mleko, cytryny, soki malinowy lub imbirowy

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
Sałatka 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

Sałatka 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: 89 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: 109 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: 179 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: 179 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

Kolacze śląskie

Cena za osobę: 180 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: 110 pln brutto



KOLACJE UROCZyste 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, 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: 229 pln brutto



KOLACJE UROCZYSTE SERWOWANE



MENU II

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 bakaliarniami

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

Pieczewo

Masło

Cena za osobę: 269 pln brutto



KOLACJE UROCZYSTE SERWOWANE



MENU III

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 bakaliami

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 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 bakaliami

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

Pieczywo

Masło

Cena za osobę: 329 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: 299 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

Salatka 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

Salatka grecka

Pikle marynowane

Pasztet z dziczyzny z sosem ćwikłowym

Zimne nóżki

Jajka faszerowane

Pieczywo

Masło

Cena za osobę: 299 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

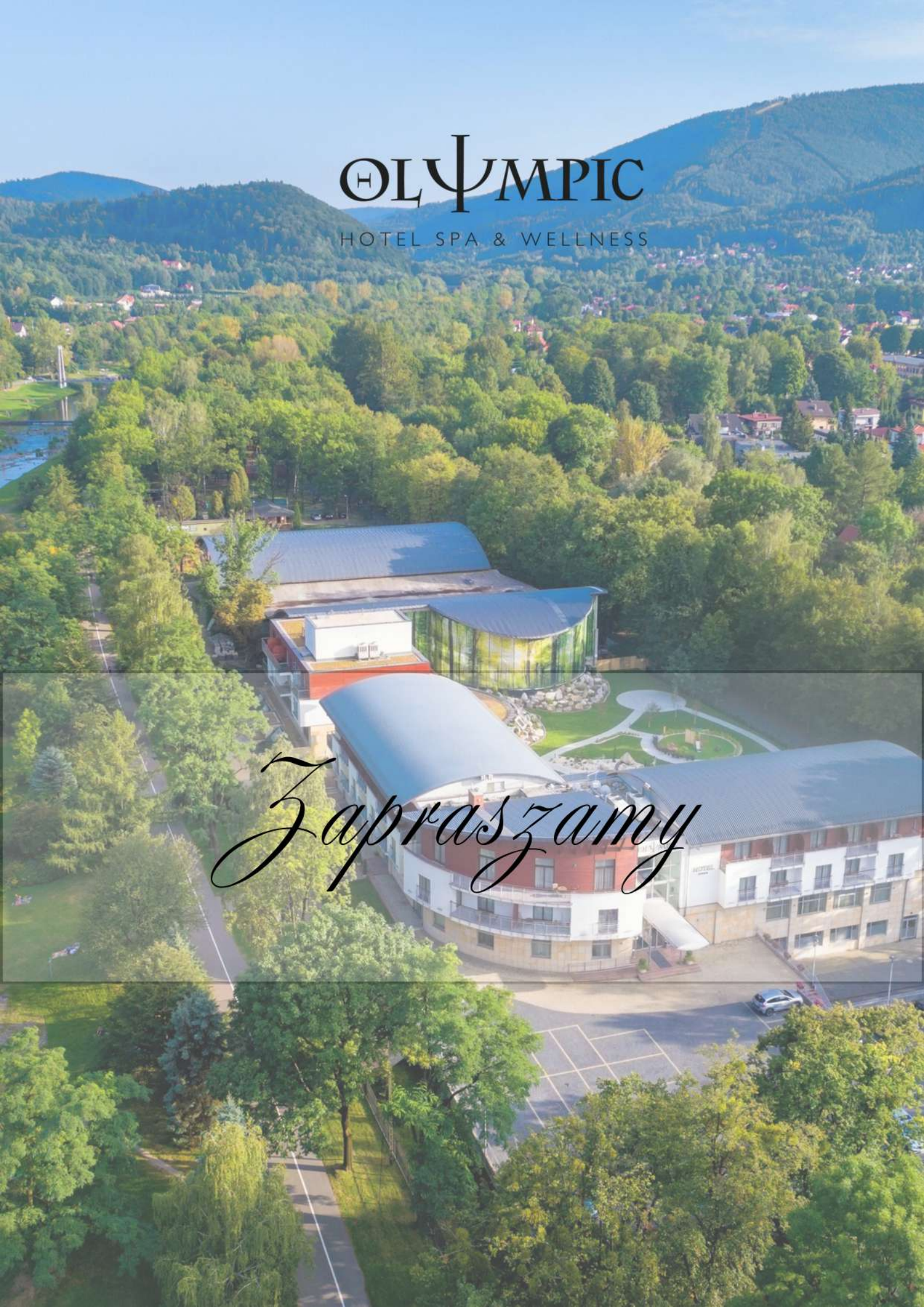


DODATKOWO

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
Cieszyn keg	30 l 480 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

Zaprzaszamy