

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 niegazowana
Dodatki: mleko, cytryny, soki malinowy lub imbirowy

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

SŁODKA

Domowa szarlotka z polskich jabłek
Mix kruchych ciasteczek
Deser jednoporcjowy
Owoce sezonowe
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Lemoniada
Woda niegazowana
Dodatki: mleko, cytryny, soki malinowy lub imbirowy

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



PRZERWY KAWOWE

WYTRAWNA

Kanapki z pastami wielosmakowymi
Mix kruchych ciasteczek
Koktajl warzywny
Owoce sezonowe
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Lemoniada
Woda Ustronianka 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 kawiorem
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 kiszonego 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

Zupa szczawiowa z jajkiem
Zupa gulaszowa z warzywami

Pieczone dramstiki drobiowe w glazurze miodowej i chilli
Polędwiczka wieprzowa z kurkami w śmietanie
Naleśniki ze szpinakiem, pomidorami i mozzarellą
Ziemniaki odsmażane z cebulką
Kasza jęczmienna z boczkiem
Fasolka szparagowa po polsku
Mizeria

Ciasto
Monoporcja

WTOREK

Krem paprykowy z chorizo
Zupa koperkowa z ryżem

Karminadle z indyka
Kotleciki schabowe w białym sosie brokułowym
Gnocchi z twarogiem i dymką w maśle
Purée ziemniaczane z koperkiem
Makaron ryżowy po chińsku
Duszone buraczki z jabłkiem
Surówka z marchewki z chrzanem

Ciasto
Monoporcja



LUNCH W FORMIE BUFETU

ŚRODA

Zupa jarzynowa z ziemniakami
Polewka na maślance z białą kiełbasą

Pieczeń wieprzowa w sosie koperkowym
Tradycyjny kotlet de volaille
Fusilli z krewetkami i pomidorkami
Frytki
Kopytka odsmażane z prażoną cebulą
Ratatouille warzywne
Sałatka z kapusty pekińskiej i warzyw

Ciasto
Monoporcja

CZWARTEK

Krem cytrynowy z kurczakiem
Domowa zupa pomidorowa z makaronem

Sztufada wołowa w sosie potrawkowym
Szaszłyk drobiowy z papryką
Racuchy z cukinii z dipem jogurtowym
Kluski białe
Ryż z pomidorami po andaluzyjsku
Młoda marchewka duszona w maśle z miodem i tymiankiem
Sałata ze śmietaną i tartą rzodkiewką

Ciasto
Monoporcja



LUNCH W FORMIE BUFETU

PIĄTEK

Letni krupnik z warzywami
Zupa z fasolki szparagowej

Filet drobiowy w sosie kurkowo – porowym
Pstrąg wiślański w cieście pietruszkowym
Pierogi z owocami sezonowymi i masłem
Ziemniaki opiekane z tymiankiem
Bulgur z boczkiem
Brokuły z prażonym słonecznikiem
Surówka z białej kapusty z koperkiem

Ciasto
Monoporcja

SOBOTA

Żurek beskidzki na wędzonce z kiełbasą
Zupa biała maślakowa z łazankami
Klopsiki wołowe w sosie ziołowo - pomidorowym
Pieczone żeberka wieprzowe w marynacie cytrynowo - ziołowej
Wrapy warzywne z humusem
Pieczonki góralskie z kapustą i boczkiem
Pęczak z warzywami
Bukiet warzyw parowych
Colesław

Ciasto
Monoporcja



LUNCH W FORMIE BUFETU

NIEDZIELA

Domowy rosół z makaronem
Krem z kalafiora z mleczkiem kokosowym

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczone udko z kurczaka zagrodowego z limonką
Spaghetti aglio e olio
Ziemniaki z wody
Chipsy ziemniaczane z cebulą
Kapusta biała z pomidorami i koperkiem
Modra kapusta z jabłkiem

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 kiszonego 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
Sałata szopska
Sałatka ziemniaczana z boczkiem
Tzatziki
Smalec wiejski
Ogórek kiszony
Chrzan, musztarda, ketchup
Pieczywo 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 maślance 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 mozarellą 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

DANIE GŁÓWNE

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
Żebroczka z wyrzoskami
Pieczone warzywa z oliwą
Sałaty z warzywami i sosem jogurtowym
Sałatka ziemniaczana z boczkiem

Kołacze 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
Sałatka jarzynowa z boczkiem
Sałatka wiosenna

Cena za osobę: 110 pln brutto



KOLACJE UROCZYSTE SERWOWANE

MENU I

PRZYSTAWKA
Hekele ze śledzia z jajkiem

ZUPA
Polewka ustrońska na maślance 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
Pieczywo
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 bakaliami
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
Pieczywo
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
Pieczywo
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
Befsztyk tatarski z majonezem grzybowym
Antipasti warzywne z piklami
Sałatka ryżowa z tuńczykiem
Sałatka szopska z tartym serem owczym i dresingiem ziołowym
Pieczywo
Masło

20

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
Pieczywo
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 kisoznej 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
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 Żywiec	**0,5 l 16 pln**
Piwo Żywiec	**0,5 l 15 pln**
Żywiec keg	**20 l 600 pln**
Cieszyn keg	**30 l 720 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 250 pln**

Korkowe	**39 pln / os**

Ceny za dodatkowe napoje są cenami brutto


OLYMPIC
HOTEL SPA & WELLNESS
Zapraszamy