

MENU okolicznościowe

250 zł
brutto/os



Sala VIP ROOM

20 osób

Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem feta i orzechami włoskimi 150g/os.

Danie Główne

Półdewiczki wieprzowe owinięte grillowanym plasterkiem bекonu w sosie z borowików podane z opiekаныmi ziemniakami i warzywami z grilla 350g/os.

lub (do wyboru)

Pieczone udko z kaczki w sosie z granatów i czerwonego wina podane z brzoskwinia i opiekаныmi ziemniakami 350g/os.

Deser

Carpaccio z ananasa z sorbetem z mango, rumem malibu i pestkami granata 150g/os.

Bufet Zimny

Salatka Nicejska z tuńczykiem 50g/os.

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem 50g/os.

Lustro wędlin i kiełbas z hotelowej wędzarni 40g/os.

Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.

Vol au vent nadziewany twarożkiem i puszystym musem mięsnym 2 szt/os.

Domowy pasztet wieprzowy z sosem żurawinowym i chrzanem 40g/os.

Pieczyno, Masło

Bufet Ciepły

Grillowany filet drobiowy w sosie z zielonego pieprzu 100g/os.

Makaron spaghetti w sosie Carbonara 100g/os.

Ziemniaki gotowane oprószone świeżym koperem 100g/os.

Bukiet warzyw gotowanych 100g/os.

Desery na bufecie

Ciasto Hotelowego Cukiernika 80g/os.

Lustro owoców sezonowych 80g/os.

★★★★
HOTEL PREZYDENT
MEDICAL SPA & WELLNESS
HOTEL PRZYJAZNY DOROSŁYM

Więcej informacji:
Dział marketingu:
telefon: 517-090-331, 509-498-316
email: marketing@hotelprezydent.com
www.hotelprezydent.com