



Oferta komunijna

Jeśli szukasz miejsca na zorganizowanie komunii – Hotel Solina to doskonały wybór. Gwarantujemy wyjątkową atmosferę oraz profesjonalną obsługę.

Menu serwowane

Przystawka

- Sałatka cesarz z kurczakiem i sosem anchois

Zupa

- Rosół z pięciu ptaków z lubczykiem i makaronem orzo

Danie główne

- Kaczka pieczona w pomarańczach serwowana z koniakovym sosem, szafranową gruszką na dyniowym puree i karmelizowanymi buraczkami

Deser

- Tort migdałowy z mascarpone, owocami sezonowymi i musem malinowym

Bufet z ciepłymi daniami

- Bigos z borowikami
- Pierogi z wołowiną
- Pierogi z twarogiem wędzonym z ziemniakami i karmelizowaną cebulką
- Kotleciki z polędwiczek panierowane w migdałach, smażone na maśle klarowanym
- Wołowina po burgundzku z warzywami korzeniowymi
- Morszczuk w omaście z marchewki, pomidorów i cebuli
- Fasolka szparagowa z palonym masłem i chrupiącą bułką, kalafior w szafranowym sosie z migdałami
- Frytki stekowe
- Kopytka domowe

Bufet zimnych przekąsek

- Sałatka z karmelizowanych buraczków z kozim serem i zieloną kolendrą
- Sałata lodowa z pieczoną, szarpaną gęsą, żurawiną i marynowaną gruszką
- Gołąbki z liści winogron z jogurtem naturalnym i ogórkiem
- Śledź w śmietanie kwaszonej z jabłkiem i szalotką
- Sałatka z komosy ryżowej z miętą i drobnymi warzywami sezonowymi z cytrynową oliwą
- Domowy pasztet z piklami
- Sałatka jarzynowa z jabłkiem i ogórkiem kiszonym
- Śledź w śmietanie kwaszonej z jabłkiem i szalotką
- Sałatka jarzynowa z jabłkiem i ogórkiem kiszonym
- Regionalne wędliny
- Smakowe oliwy
- Pieczywo bankietowe
- Masło smakowe

Bufet słodkości

- Domowe wypieki: sernik, ciasto czekoladowe, bezy, szarlotka z szarą renetą, krem cytrynowy i czekoladowy

Cena

180 zł/osoba dorosła
Dzieci do lat 12 50% ceny za osobę dorosłą.
W cenie uroczyste dekoracje stołu.
Czas trwania: do 4 godzin

Kontakt

+48 13 461 80 31 w. 414
marketing@hotelsolina.eu