



Propozycja organizacji imprezy okolicznościowej III - 359 PLN

Szanowni Państwo,

Mam nadzieję, iż nasza propozycja oferty gastronomicznej oraz hotelarskiej spotka się z Państwa akceptacją. Pragnę zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie, a nasz Szef Kuchni z przyjemnością pomoże dopasować menu każdemu Gościu do każdego rodzaju przyjęcia, tak by każda Państwa wizyta u nas była istną podróżą kulinarną w większym czy też mniejszym gronie. Do każdego Gościa podchodzimy indywidualnie.

Z poważaniem

Magdalena Wąsowicz - Dyrektor Hotelu Hygge

Na początek dla wszystkich uczestników

Przywitanie kieliszkiem Prosecco z truskawką.

PRZYSTAWKA(DO WYBORU 1 DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- o Tatar z jelenia podany z marynowanymi grzybami,
- o Mill Feuille podany z parafitem z kaczki oraz konfitura z czerwonej cebuli,
- o Carpaccio z buraka podane z serem kozim z truflą, orzechami oraz winogronem
- o Tradycyjny tatar wołowy podany z majonezem kaparowym oraz marynowanymi grzybami na focacci
- o Gravlax z aioli grzybowym
- o Carpaccio z polędwicy z tuńczyka podana z suszonymi pomidorami, kaparami i marynowanym imbirem,
- o Rolada z buraka podana z kozim serem i plastrami wołowymi, z kremem balsamicznym oraz mikroziołami
- o Sushi

ZUPA PODAWANA W WAZACH (1 DO WYBORU):

- o Rosół z pieczonej gęsi z makaronem,
- o Consomme z kaczki nutą grzybową
- o Krem z gruszki i pietruszki z pestkami dyni,
- o Krem z kalafiora podany z gałką lodów z białej czekolady,
- o Krem z pomidora podany z chipsami z bekonu,
- o Tradycyjna minestrone podana z kaczką,
- o Krem z grzybowy podany z grzankami ziołowymi,
- o Żurek podany z białą kiebasą i jajkiem,



DANIE GŁÓWNE - SERWOWANE NA PÓŁMISKACH (DO WYBORU 3):

- o Rolada śląska wołowa,
- o Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego,
- o Stek z kalafiora,
- o Kotlet schabowy z kością,
- o Involtini z mozzarellą i suszonymi pomidorami,
- o Ozory cielęce w sosie chrzanowym,
- o Roladka drobiowa ze szpinakiem w panierce sezamowej,
- o Konfitowane udko z kaczki w pomarańczach,
- o Roladka a'la gordon blue,
- o Udko z kurczaka drylowane w cieście,
- o Kotlet de volaille,
- o Kotlety z ciecierzycy,
- o Grillowany łosoś podany z sosem cytrynowym,
- o Polędwica z dorsza podana z estragonem i czerwonym pieprzem,
- o Policzki wieprzowe w sosie własnym,
- o Pstrąg tęczowy z pieca podany z ziołami,
- o Schab z mozzarellą otulony plastrami boczku,

SERWOWANE DODATKI SKROBIOWE (3 DO WYBORU):

- o Kluski śląskie,
- o Gnocchi buraczane,
- o Kopytka,
- o Młode ziemniaki z koperkiem,
- o Frytki z batatów,
- o Frytki,
- o Puree ziemniaczane,
- o Puree ziemniaczano-szpinakowe,
- o Opiekane ziemniaki z rozmarynem,
- o Gratin ziemniaczany,
- o Kaszotto grzybowe podane z natką pietruszki,

SERWOWANE DODATKI WARZYNNE (3 DO WYBORU):

- o Grillowane warzywa,
- o Korzenne warzywa karmelizowane,
- o Surówka azjatycka z kapusty pekińskiej i sezamu,
- o Surówka colesław,
- o Modra kapusta,
- o Buraki na ciepło śmietaną i kremem balsamicznym w obecności tymianku,



- o Surówka z buraków w obecności kremy balsamicznego i fety,
- o Surówka z ogórka kiszzonego, marchewki oraz cebuli,
- o Surówka z sałaty masłowej, pomidora, cebuli oraz śmietany,
- o Szparagi (w okresie od kwietnia do czerwca)
- o Fasolka szparagowa z prażoną bułką tartą,
- o Surówka z marchewki i mandarynki,
- o Rukola z pomidorkami koktajlowymi, oliwkami i dressingiem ziołowym,
- o Surówka z białej rzepy,

DESERY SERWOWANY (1 DO WYBORU):

- o Deser liczi z białą czekoladą i wodą różaną na sable migdałowym,
- o Deser Lemon Curd z podpalaną włoską bezą,
- o Beza Pavlova podana z owocami sezonowymi,
- o Ptysie owocowe z krem chantilly,
- o Panna Cotta klasyczna w kształcie sztabki podana z musem truskawkowym,
- o Tartoletki podane z owocami sezonowymi karmelizowanymi i kruszonką,
- o Deser krem marcepanowy podany z wiśniami w zalewie i gorzką czekoladą,
- o Tiramisu pistacjowe

ZIMNY BUFET (8 DO WYBORU):

- o Deska mięs z wędzarni Hygge podana z konfiturą z czerwonej cebuli,
- o Finger food tradycyjny parafait podany z marynowaną kurką,
- o Finger food rostbef roso podany na ciemnym pieczywie z rukolą,
- o Deska serów z powidłami z moreli i czerwonej cebuli,
- o Finger food tatar z polędwicy wołowej podany na chrupiącej grzance,
- o Finger food krewetka tygrysia podana z musem z zielonego groszku,
- o Vol-au-went musem z dziczyzny podany z żurawiną,
- o Finger food Tatar z łososia podany z nutką cytrynową,
- o Mini roladka szpinakowa nadziewana twarogiem chrzanowym i wędzonym łososiem,
- o Finger food sałatka waldorfa,
- o Finger food pieczarki faszerowane szpinakiem i fetą,
- o Finger food szaszłyki warzywno serowe (mozzarella, pomidor koktajlowy, oliwka),
- o Finger food tatar ze śledzia podany z czerwonymi warzywami,
- o Finger food sałatka lwowska ze śledziem i burakiem pieczonym w cykorii,
- o Finger food sałatka nicejska z tuńczykiem w cykorii,
- o Finger food sałatka grecka z fetą i oliwkami w cykorii,
- o Finger food tartaletki podane z pomidorem, mozzarellą i zielonym pesto,
- o Finger food sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem,
- o Mini croisanty podane z rukolą i szynką parmeńską,



- o Mini burgery z kurczaka kukurydzianego,
- o Finger food pate drobiowe podane z konfiturą z moreli na grzankach razowych,
- o Falafele podane z dipem ziołowym,
- o Muffiny warzywne podane z twarogiem ziołowym i kawiozem z łososia,
- o Panierowane krążki cukinii podane z dipem bazyliowym,
- o Mini wrapy z wędzonym łososiem,
- o Sajgonki podane z dipem tajskim,
- o Mini wrapy z wędlinami z wędzarni Hygge.

DODATKOWO W STANDARDZIE IMPREZY:

- o Swojski smalec,
- o Pieczywo,
- o Masło,
- o Pikle własnych wyrobów,
- o Kawa,
- o Owoce filetowane,
- o Herbata,
- o Woda,
- o Sok.

BUFET SŁODKI (2 DO WYBORU):

- o Ciasto pomarańczowe z czekoladą i kremem waniliowym,
- o Ciasto marchewkowe z orzechami i mascarpone,
- o Deser krem z białej czekolady podany z musem malinowym,
- o Panna cotta malinowa podana z miętą,
- o Sernik nowojorski,
- o Sernik tokio,
- o Szarlotka z kardamonem,
- o Sernik na zimno podany z galaretką z pomarańczy,

KOLACJA SERWOWANA DO STOŁU (1 DO WYBORU):

- o Filet z kurczaka kukurydzianego podany z orientalnym risotto i groszkiem cukrowym,
- o Noga z kaczki podana z konfiturą z pigwy, kluskami gnocchi z batatów i sosem demi-glace w obecności pieczonego kalafioru,
- o Filet z karmazyny podany na palonym maśle z zielonym pęczakiem i solirodem oraz sosem ze skorupiaków,
- o Policzki wieprzowe w sosie własnym podane z puree pietruszkowym, surówką z buraków i kremem balsamicznym,



- Podudzie z kurczaka faszerowane warzywami korzennymi podane z opiekаныmi ziemniakami i konfiturą z czerwonej kapusty oraz sosem pieprzowym,
- Barszcz czerwony z mini krokietami,
- Leczo warzywne podane z pieczywem,
- Gulasz z dzika podany z ziołowym pieczywem.

W cenie menu otrzymują Państwo:

- Pokoje w specjalnych cenach,
- Przywitanie kieliszkiem Prosecco dla wszystkich Gości,
- Koordynację całej uroczystości,
- Bezpłatne miejsce parkingowe dla wszystkich Gości uroczystości,
- Klimatyzowane sale wraz z miejscem do tańczenia oraz możliwością korzystania ze wszystkich atrakcji hotelu,
- Uroczystość trwającą maksymalnie do godziny 3:00 (głośna muzyka do godziny 2:00)

Ponadto polecamy Państwu usługi naszej restauracji dodatkowo płatne:

- Rozbudowanie menu o napoje gazowane, wino, alkohol czysty oraz barek alkoholi kolorowych,
- Dodatkowe atrakcje kulinarne (fontanna czekoladowa, live cooking lub inne),
- Wzbogacenie menu o stoły wiejskie, bufety kuchni świata oraz candy bary,
- Fotobudka tematyczna,
- Dekoracja żywymi kwiatami,
- Oprawa muzyczna DJ.

Uprzejmie informuję, że powyższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi. W przypadku jakichkolwiek pytań, służę wszelką pomocą i pozostaję do dyspozycji.

Serdecznie zapraszam do korzystania z naszych usług.

Z poważaniem
Magdalena Wąsowicz
Dyrektor Hygge Hotel
Tel: 509-194-444
e-mail: dyrektor@hyggehotel.pl

