



*Oferta
okolicznościowa*

SPA HOTEL SPLENDOR****

Zapraszamy do skorzystania z naszej
kompleksowej oferty, idealnej do
organizacji spotkań okolicznościowych
w eleganckim
i komfortowym otoczeniu.



www.spahotelsplendor.pl

W OFERCIE:

Pakiet I

Pakiet II

Pakiet III

Menu dla dzieci

Bufet słodki

Tort

Alkohole



PAKIET I

ZUPY

Bulion drobiowo-wołowy z makaronem
Krem brokułowy z łyżką sera mascarpone
Krem pomidorowy z boczkiem i serem
mozzarella

DANIE GŁÓWNE

Schab pieczony z sosem ziołowym z puree
ziemniaczanym i surówką z białej kapusty
i świeżego kopru
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem,
suszonymi pomidorami i serem gorgonzolą
z kopytkami ziemniaczanymi i sałatką
z sosem winegret
Dorsz pieczony z sosem śmietanowym
podany na tapenadzie ze szpinaku z kulkami
ziemniaczanym



DESER

Tiramisu w pucharkach
Panna Cotta z muzem mango
Lody z owocami i bitą śmietaną



KOLACJA

Forszmek drobiowy z pieczywem
Barszczyk czerwony z paluszkami
Flaczki wołowe po warszawsku

NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

– bez limitu

Zimna płyta – 8 pozycji do wyboru

Galaretki drobiowe z warzywami

Sałatka śledziowa

Pasztet z sosem żurawinowym

Mix wędlin i mięs pieczonych

Sałatka grecka z sosem winegret

Sałatka z brokułem i kurczakiem

Sałatka nicejska – z fasolki szparagowej, jajek
i tuńczyka

Jajka w sosie tatarskim

Tortilla z warzywami

Rulonik z szynki i pasty jajecznej

Sałatka z selerem i szynką

Śliwka owinięta w boczku z dipem czosnkowym

Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Cena 185 zł/ osobę

PAKIET II

ZUPY

Krem z białych warzyw

Bulion po rzeszowsku z warzywami i makaronem

Zupa ze świeżego ogórka z ziemniakami

DANIA GŁÓWNE

Rolada z indyka w sosie kurkowym, podana z winną
marchewką i ziemniakami puree

Eskalopki z polędwiczek w sosie z zielonego pieprzu,
pieczone ziemniaki, glazurowane buraczki

Miruna zapiekana w sosie cytrynowym, podana
z białym ryżem i sałatką wielowarzynną

DESER

Czekoladowe brownie z lodami waniliowymi
i owocami

Ciasto marchewkowe z bitą śmietaną w sosie
czekoladowym
Crème brûlée

KOLACJA

Czekoladowe brownie z lodami waniliowymi
i owocami

Ciasto marchewkowe z bitą śmietaną w sosie
czekoladowym
Crème brûlée



NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna
– bez limitu

OWOCE

Patera elegancko ułożonych owoców

ZIMNA PŁYTA

(10 pozycji do wyboru)

Galaretki drobiowe z warzywami

Sałatka śledziowa

Pasztet z sosem żurawinowym

Mix wędlin i mięs pieczonych

Sałatka grecka z sosem winegret

Sałatka z brokułem i kurczakiem

Sałatka nicejska z fasolki szparagowej, jajek
i tuńczyka

Jajka w sosie tatarskim

Tortilla z warzywami

Rulonik z szynki i pasty jajecznej

Sałatka z selerem i szynką

Śliwka owinięta w boczku z dipem czosnkowym

Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Cena 225 zł/ osobę

PAKIET III

ZUPA

Cebulowe cappuccino z grzanką serową
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
Bulion wołowy z lanymi kluseczkami

DANIA GŁÓWNE

Udko z kaczki sous-vide, podane na czerwonej kapuście z
gratin ziemniaczanym
Indyk z koperkiem w sosie z białego wina, brązowy ryż,
surówką z pora i ananasa
Łosoś pieczony w orzechowej kruszonce, ziemniaki z
koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej w stylu
orientalnym

DESER

Beza z musem porzeczkowym, lodami i słonym karmelem
Banoffee z sosem z leśnej jagody
Sernik na ciepło na kruszonce czekoladowej, w polewie
truskawkowej

KOLACJA

Boeuf Stroganow
Szyńka pieczona w miodzie, kasza gryczana z prażonym
boczkiem, gotowany brokuł z prażonymi migdałami
Tagliatelle z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i świeżą
pietruszką



NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna
– bez limitu

OWOCE

Patera elegancko ułożonych owoców

CIASTO

Trzy rodzaje ciasta do wyboru

ZIMNA PŁYTA

(12 pozycji do wyboru)

Galaretki drobiowe z warzywami

Sałatka śledziowa

Pasztet z sosem żurawinowym

Mix wędlin i mięs pieczonych

Sałatka grecka z sosem winegret

Sałatka z brokułem i kurczakiem

Sałatka nicejska – z fasolki szparagowej, jajek i tuńczyka

Jajka w sosie tatarskim

Tortilla z warzywami

Rulonik z szynki i pasty jajecznej

Sałatka z selerem i szynką

Śliwka owinięta w boczku z dipem czosnkowym

Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Cena 250 zł/ osobę

MENU DLA DZIECI

ZUPA

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów

Zupa krem z cukinii z grzankami

DRUGIE DANIA

Filet z dorsza panierowany, frytki, surówka z marchewki

Stripsy z kurczaka, frytki, mizeria

Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną

Panna Cotta

Galaretka z owocami i bitą śmietaną

KOLACJA

Pierogi ruskie

Naleśniki z serem i sosem truskawkowym

Pinsa margheritta ½ sztuki

Cena 89 zł / dziecko



BUFET SŁODKI

- Mini deserki (tiramisu, panna cotta, crème brulee, mus truskawkowy, deser leśny mech)
- Ciasto jogurtowe z kremem i galaretką
- Kruche babeczki z kremem i owocami
- Sernik z polewą karmelową

Cena 38 zł / osoba

TORT

Istnieje możliwość zamówienia tortu za dodatkową opłatą
Wzór oraz smak do wyboru
Cena uzależniona jest od ilości osób, smaku oraz dekoracji

ALKOHOLE

Bols/ Strumbras/ Stock/ Wyborowa 0,5l

80 zł netto

Finlandia/Amunsen/ Absolut 0,5l

90 zł netto

Beczka Piwa 30l

650 zł netto

Jack Daniels 0,7l

150 zł netto

Ballantines/ Jim Beam 0,7l

135 zł netto

Wino czerwone/ białe i musujące Prosecco 0,75l

70 zł netto



Idealne miejsce do organizacji
okolicznościowych spotkań.

Kontakt:

+48 17 855 46 65

691 031 008

603 606 574

SPA Splendor Hotel 

Siedliska 495 k/Rzeszowa, 36-042 Lubenia