



## KONSOLACJA W HOTELU BOROWIECKI



Po uroczystościach pogrzebowych, zapewnimy Państwu poczęstunek w kameralnej sali, gdzie w spokoju i odpowiedniej atmosferze będą mogli Państwo spędzić wspólne chwile razem z bliskimi.

**Zapraszamy do zapoznania się z naszym menu – przykładowe pakiety:**

**\*\*\* ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ STWORZENIA WŁASNEGO PAKIETU \*\*\***

### **PAKIET PODSTAWOWY:**

**PAKIET 1. - 80 zł/os.; powyżej 30 osób 75 zł/os.**

#### **Przystawka – serwowana do wyboru:**

- Paszтет „Borowieckiego” z konfiturą z cebuli
- Tatar ze śledzia podany na chrupiącej grzance
- Roladki z kurczaka na rukoli z sosem balsamicznym
- Pstrąg w bakłażanie
- Schab po Szytgarsku podany z konfiturą

#### **Zupa – serwowana do wyboru:**

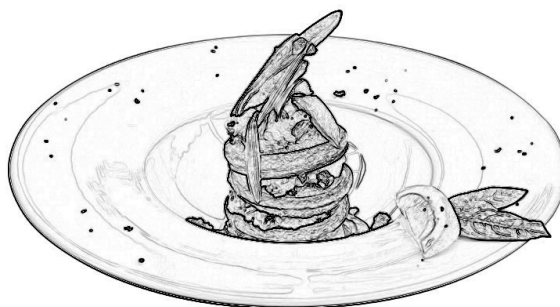
- Esencjonalny bulion wołowy z makaronem
- Aksamitny krem z białych warzyw z chrustem z boczku
- Włoska zupa Minestrone
- Barszcz czerwony z krokietem mięsny
- Hiszpański krem z parzonych pomidorów z grzanką, muśniętą kwaśną śmietaną;

#### **Danie główne – serwowane do wyboru:**

- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem pleśniowym owinięta szynką dojrzewającą podana z maślanym puree i sałatką vinegre
- Schabowe kieszonki z pieczarkami i kapustą serwowane z puree ziemniaczanym i bukietem surówek
- Podudzie z kurczaka faszerowane żurawiną i orzechami włoskimi podane z pieczonymi ziemniakami oraz glazurowaną marchewką
- Smażona ryba w ziołowej kruszonce serwowana z ziemniakami au Gratin oraz surówką Coleslaw
- Kotlet po Szwajcarsku podany z ziołowymi, pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek

#### **Deser – serwowany do wyboru:**

- Panna cotta waniliowa z sosem malinowym;
- Szarlotka



**Woda, soki (300 ml/os.) / kawa oraz herbata**



### **SALE:**

*(wszystkie sale znajdują się na parterze, posiadają klimatyzację i dostęp do światła dziennego)*

<b>Nazwa sali</b>	<b>m<sup>2</sup></b>	<b>Układ bankietowy</b>
Restauracyjna	110	90 osób
Barowa	60	40 osób
Restauracyjna + Barowa	170	120 osób
Złota	46	26 osób
Kremowa	40	22 osób
Platynowa	40	22 osób

### **PAKIET 2. - 110 zł/os.; powyżej 30 osób 105 zł/os.**

#### **Zupa – serwowana do wyboru:**

- Esencjonalny bulion wołowy z kołdunami mięsnymi
- Hiszpański krem z parzonych pomidorów z grzanką, muśnięty kwaśną śmietaną
- Krem z buraków z kleksem jogurtu greckiego
- Włoska zupa Minestrone
- Krem z dyni z imbirem

#### **Danie główne – serwowane do wyboru:**

- Polędwiczka wieprzowa ze strudlem ziemniaczanym, fasolką szparagową w boczku i snopkiem z marchwi
- Łosoś z pieca podany z pieczonymi ziemniakami w ziołach lub ryżem jaśminowym na kremowym szpinaku z sosem ogórkowo – szczypiorkowym
- Zrazy wieprzowe w sosie własnym serwowane z kapustą zasmażaną z pomidorami i koperkiem oraz kluskami gnocchi
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, kaparami i oliwkami z serem mozzarella owinięta szynką dojrzewającą podana z maślanym puree oraz sałatką vinegrette
- Kotlet po szwajcarsku podany z ziołowymi pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek

#### **Deser – serwowany do wyboru:**

- Tiramisu
- Panna Cotta z mussem owocowym

#### **Bufet zimnych przekąsek na paterach:**

- Mięsa pieczone przez Szefa Kuchni z dodatkiem marynat
- Śledź w oleju i śmietanie
- Roladki z pstrągą w bakłażanie
- Sałatka grecka
- Paszтет „Borowieckiego” z konfiturą z cebuli
- Sałatka z brokułów, sera feta i prażonych migdałów
- Pieczywo i masło

#### **Bufet słodki:**

- Patera ciast (*szarlotka, ciasto czekoladowe z wiśniami, sernik*)
- Patera owoców
- Mus owocowy

#### **Woda, soki (300 ml/os.) / kawa oraz herbata**



**PAKIET 3. - 130zł/os.; powyżej 30 osób 120 zł/os.**

**Zupa – serwowana do wyboru:**

- Esencjonalny bulion wołowy z kołdunami mięsnymi;
- Zupa gulaszowa
- Krem z białych warzyw z krewetką i chrustem ziemniaczanym
- Zupa włoska Minestrone
- Krem z buraków z kleksem jogurtu greckiego

**Danie główne – serwowane do wyboru:**

- Zrazy wołowe podane z aromatyczną kaszą jaglaną lub ze szpinakowymi kopytkami oraz glazurowanymi buraczkami
- Polędwiczka wieprzowa na sosie winno-rozmarynowym serwowana ze strudlem ziemniaczanym, fasolką szparagową owiniętą boczkiem i snopkiem marchewki
- Pieczona kaczka w aromacie jabłka i majeranku podana z kluskami gnocchi i glazurowanymi buraczkami
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, kaparami i oliwkami z serem mozzarella lub szpinakiem owinięta i serem pleśniowym owinięta szynką dojrzewającą podana z maślanym puree oraz sałatką vinegrette
- Łosoś z pieca podany z pieczonymi ziemniakami w ziołach lub ryżem jaśminowym na kremowym szpinaku z sosem ogórkowo – szczypiorkowym

**Deser – serwowany do wyboru:**

- Crème brûlée z karmelizowanym cukrem
- Panna Cotta waniliowa z sosem owocowym
- Tiramisu

**II Danie gorące – serwowane do wyboru:**

- Boeuf Strogonow
- Flaki wołowe
- Gulasz po węgiersku
- Bigos

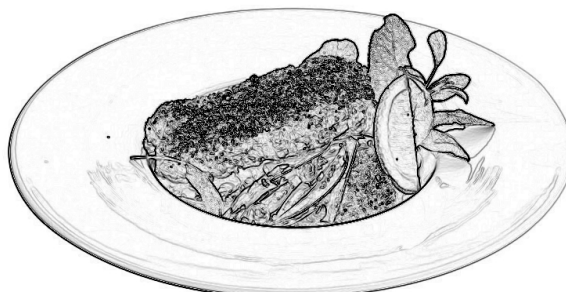
**Bufet zimnych przekąsek:**

- Pasztet „Borowieckiego” z konfiturą z cebuli
- Patera szlachejnych serów z winogronem i orzechami włoskimi
- Mięsa pieczone Szefa Kuchni z dodatkiem marynat
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Roladki z pstrągą w bakłażanie
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z brokułów, sera feta i prażonych migdałów
- Tatar z łososia z oliwkami i kaparami
- Pieczywo i masło

**Bufet słodki:**

- Patera ciast (*szarlotka, ciasto czekoladowe z wiśniami, sernik*)
- Patera owoców
- Mus czekoladowy

**Woda, soki (300 ml/os.) / kawa oraz herbata**



## PAKIET 4. - 120zł/os.

### Zupa – serwowana do wyboru:

- Esencjonalny bulion wołowy z kołdunami mięsnymi
- Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- Aksamitny krem z białych warzyw z chrustem z boczku
- Zupa włoska Minestrone
- Krem z buraków z kleksem jogurtu greckiego

### Mięsa do wyboru (3 rodzaje) – podane na półmiskach:

- Faszzerowane podudzie z kurczaka
- Karczek pieczony w sosie własnym
- Medaliony wieprzowe w chrupiącej panierce
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Pierś z kurczaka faszerowana oliwkami, kaparami, suszonymi pomidorami i serem mozzarella w szynce dojrzewającej
- Zrazy wołowe w sosie winno-romarynowym
- Smażona ryba w ziołowej kruszonce
- Kotlety po szwajcarsku
- Schabowe kieszonki z pieczarkami i kapustą w sosie grzybowym

**Każda dodatkowa porcja mięsa – 10 zł**

### Dodatki skrobiowe do wyboru (3 rodzaje) – podane na półmiskach:

- Maślane ziemniaki puree
- Kluski gnochchi
- Kasza jaglana
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż jaśminowy
- Szpinakowe kopytka

**Każda dodatkowa porcja skrobi – 5 zł**

### Dodatki warzywne do wyboru (3 rodzaje) – podane na półmiskach:

- Mix sałat z sosem vinegrette
- Zestaw surówek
- Warzywa blanszowane
- Kapusta zasmażana z pomidorami i koperkiem
- Buraczki glazurowane
- Kremowy szpinak
- Fasolka szparagowa w boczku ze snopkiem marchwi

### Alkohol dodatkowo płatny:

- wino białe lub czerwone – 45 zł/but.
- Wódka (*Bols, Wyborowa, Sobieski*) – 45 zł/but.
- Wino musujące – 45zł/but.

**Własny alkohol – korkowe – 15 zł/but.**

### Przystawki do wyboru (7 rodzaj) – podane na półmiskach:

- Pasztet „Borowieckiego” z konfiturą z cebuli
- Patera szlachealnych serów z winogronem i orzechami włoskimi
- Mięsa pieczone przez Szefa Kuchni z dodatkiem marynat
- Śledź na kilka sposobów
- Jajka faszerowane
- Roladki z pstrągą z bakłażaniem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z brokułów, sera feta i prażonych migdałów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tatar z łososia z oliwkami i kaparami
- Suszona śliwka owinięta w boczek
- Roladki z łososia z serkiem mascarpone
- Tatar ze śledzia w aromacie cytryny i gorczycy
- Faszzerowana roladka drobiowa
- Melon w szynce dojrzewającej
- Schab po Szytgarsku podany z konfiturą

### Ciasta – do wyboru (3 rodzaje):

- Sernik
- Szarlotka, Strudel jabłkowy
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto biszkoptowe z owocami
- Ciasto Raffaello
- Patera owoców – 2 sztuki

### Deser lodowy dla każdego gościa - serwowany

### Soki owocowe + woda mineralna – 0,5l/os.

### Kawa, herbata – gratis

### Pieczycwo, masło – gratis

### Wynajem sali na wyłączność – gratis