



BANKIETY

Oferta 2019/20

| PROFESJONALNA I DYSKRETNA OBSŁUGA | WYJĄTKOWE DEKORACE | BOGATE MENU |

Menu serwowane z zimnymi zakąskami

Propozycja I

Przystawka

Pasztet z pieczonej kaczki z konfiturą żurawinowa , pieczywo czosnkowe oraz sałaty z rukolą

Danie główne

Polędwiczka duszona z sosem z czerwonego wina i szalotki, kremowe podwędzane ziemniaki z karmelizowaną cebulką oraz makaron z marchwi i cukinii w tymianku i winie

Deser

Sernik wiedeński z lodami waniliowymi, owocami i sosem malinowym

Zakąski zimne

Terrina z marynowanej szynki z miętą

Skrzydółka z kurczaka pieczone w soi i BBQ

Mus z łososia zdobiony pistacjami i groszkiem

Plater wędlin i mięs staropolskich z chrzanem

Mozzarella bocconcini serwowana porcyjnie w szkle

Tartinki grillowane z avocado i suszonymi pomidorami

Sałatka z makaronu penne z sosem szczypiorkowym i szynką

Sałatka korsykańska z serem blue

Bufet słodki

Wybór ciast koktajlowych

Owoce filetowane

Cena 130,00 - osoba

Menu serwowane z zimnymi zakąskami

Propozycja II

Przystawka

Carpaccio z pieczonych w rozmarynie i soli morskiej buraków, podane z musem z fety greckiej, karmelizowanymi jabłkami, prażonymi orzechami i rukolą

Zupa

Rosół z kury z pieczonymi pomidorami, czosnkiem i grzankami rozmarynowymi

Danie główne

Roladka z pieczonej szynki faszerowanej wędzonym bekonem i pieczarkami, na kremowych ziemniaczkach z świeżym chrzanem, grillowanym kalafiolem oraz cieciorą duszoną miętą i sosem demi glace

Deser

Mus z czekolady z lodem wiśniowym oraz ciastkiem francuskim

Zakąski zimne

Tatar z wołowiny z cebulką i ogórkiem marynowanym

Galantyna z pieczonego indyka z bekonem i pieczonym winogronem

Delikatny mus z kurczaka z kiełkami groszku

Pierś z gęsi sous vide lekko podwędzana

Polędwica z dorsza na kremie z pomidorów i czosnku

Sałatka grecka z peperoni i oliwkami

Sałatka z makaronu ryżowego z pieczonym łososiem i cebulką prażoną

Ciasto

Babeczki z kremem i owocami 1 szt

Tiramisu w szkle z czekoladą 1 sz

Sernik na biszkopcie 1 sz

Cena 160,00 - osoba

Menu na platerach z zimnymi zakąskami

Propozycja I

Zupa

Krem z papryki i pomidorów z nuta pomarańczy

Dania główne na platerach

De volaille z masłem i koperkiem

Chrupiący schabowy z pieczarkami pieczonymi w tymianku i białym winie

Szynka pieczona w miodzie i musztardzie angielskiej

Łosoś smażony na maśle cytrynowym

Sos pieczeniowy

Sos biały cytrynowy

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Ćwiartki ziemniaczane z czosnkiem

Warzywa gotowane z bułką tarta

Ryż biały z curry i limonką

Surówka z białej kapusty

Sałaty z sosem vinegret

Deser

Jabłecznik na kremie waniliowym z gałką lodów

Zakąski zimne

Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Carpaccio z marynowanej w pomarańczach kaczki z rukolą

Tilapia pieczona pod chmurką musu chrzanowego

Łosoś wędzony z limonką i kaparami

Roladki z kurczaka z musem serowym

Sałatka z selerem marynowany i rodzynkami

Sałaty mieszane w sosie francuskim

Bufet Słodki

Kostka tiramisu

Sernik staropolski

Cena 160,00 - osoba

Menu na platerach z zakąskami

Propozycja II

Zupa

Delikatny krem z grzybów z pianką

Dania główne na platerach

Schabowy panierowany z pieczarkami w tymianku

Zraz staropolski sosem z razowego chleba

Pierś z kurczaka duszona w sosie bazyliowym

Pstrąg smażony w migdałach

Sos śliwkowy

Sos cytrynowo - bazyliowy

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Chrupiące talarki ziemniaczane

Warzywa gotowane

Surówka z białej kapusty z koperkiem

Buraczki z chrzanem

Deser

Puchar lodowy z owocami i sosem czekoladowym

Zakąski zimne

Schab z morelą muśnięty galareta
Pstrąg z wędzonką i musem chrzanowym
Roladki z kurczaka z nitkami warzywnymi
Tatar z łososia wędzonego z kaparami
Platery wędlin i pieczeni staropolskich
Sałatka śledzi pod pierzyną sosu tatarskiego
Sałatka grecka

Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym
Wybór babeczek z owocami

Danie ciepłe

Gulasz z wołowiny z papryka i kminkiem

Cena 199,00 - osoba

Menu w formie bufetu

Propozycja I

Bufet ciepły

Krem z grzybów leśnych

Pierś z indyka grillowana z sosie śmietanowym

Polędwica z dorsza w greckich ziołach

Ziemniaki pieczone z tymiankiem

Cukinia duszona w maśle

Sałaty z warzywami i sosem vinegret

Bufet zimny

Pieczone ryżowe kuleczki z estragonem i sosem koktajlowym

Fileciki z kurczaka w sosie słodko kwaśnym

Pieczarki zapiekane kremem paprykowym

Rożki nadziewane musem z łososia

Sushi z pieczywa z ogórkiem i sałatą rzymską w dwóch odsłonach

Sałatka caprese z bazylią i oliwą z Kreta

Sałatka z tuńczyka i makaronu z dodatkiem zielonej pietruszki

Pieczywo, masło

Bufet słodki

Ciasta bankietowe 2 szt./os

Cena 110,00 - osoba

Menu w formie bufetu

Propozycja II

Bufet ciepły

Zupa serowa z grzankami czosnkowymi
Karkówka pieczona w rozmarynie w sosie śliwkowym
Pierś z kurczaka grillowana z sosem tymiankowym
Dorsz pieczony w chrupiącej panierce
Warzywa grillowane w ziołach
Ziemniaki opiekane z tymiankiem
Surówka z marchewki i jabłek
Sałaty z sosem vinegret

Bufet zimny

Sushi z pieczywa z zielonym ogórkiem i sałatami
Kanapki tortowe z wędzonym łososiem i warzywami
Kanapki tortowe z serem, szynką i sałatami
Mini tataraki wołowe z cebulka o ogóreczkiem
Skrzydła drobiowe pieczone w sosie tajskim
Plater pieczeni i wędlin staropolskich z sosami
Sałatka caprese z mozzarellą i pomidorami w sosie bazyliowym
Śledziki w trzech smakach
Pieczywo i masło

Bufet słodki

Sernik i jabłecznik
Kosz owoców

Cena 128,00 - osoba

Menu w formie bufetu

Propozycja III

Bufet ciepły

Kremowa zupa z borowików z kluseczkami
Pstrąg w sosie migdałowym
Schab pieczony w meksykańskiej salsie
Ziemniaki pieczone w greckich przyprawach
Kuleczki ziemniaczane
Warzywa na parze z ziołami

Bufet zimny

Tatar wołowy
Kurczak pieczony w miodzie oraz bekonie z pieca
Pasztet z kaczki z pieczonymi jabłkami
Pieczeń ze schabu z grzybami w czerwonym winie
Carpaccio z buraka z kozim serem
Sałaty z wędzonym kurczakiem i sosem szczypiorkowym
Pieczywo + masło

Słodki bufet

Sernik, makowiec
Owoce

Danie po północy

Stroganoff grzybowy serwowany z ryżem

Cena 170,00 - osoba

Napoje

W pakiecie bez ograniczeń :

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe – 20,00 zł/os

Zamawiane dodatkowo :

- ❖ Coca-Cola/Cola Light/Cola Zero/Sprite/Fanta/Tonic – 0,2 l but. szklana – 4,50 zł
- ❖ Coca-Cola/Cola Light/Cola Zero/Sprite/Fanta/Tonic – 1 l but. plastikowa rozlewane w dzbanki – 15,00 zł
- ❖ Woda mineralna niegazowana serwowana w karafce 1 l – 7,00 zł
 - ❖ Sok – różne smaki serwowany w dzbankach – 1 l – 13,00 zł
 - ❖ Kawa – 7,00 zł
 - ❖ Herbata – 6,00 zł

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT

INFORMACJA I REZERWACJE :

marketing@sloneczny.eu

tel. (+48 52) 561 31 60

tel. (+48 52) 561 31 61

Hotel Słoneczny Młyn
ul. Jagiellońska 96
85-027 Bydgoszcz
tel. (+48 52) 561 31 00
hotel@sloneczny.eu
www.sloneczny.eu

Hotel Słoneczny Młyn Sp. z o. o. Sp. komandytowa ul.
Świętokrzyska 6 96-515 Teresin NIP: 837-173-24-34
REGON: 140808593 Sąd Rejonowy dla M.ST. Warszawy w
Warszawie XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sądowego, KRS nr 0000268895,
Suma komandytowa 18 210.500