

PROPOZYCJA I / 199 PLN za osobę

Przystawka

Delikatny pasztet z szynki marynowanej, otulony chrupiącym ciastem, podany z sosem z leśnych owoców z nutą chrzanu, świeżymi sałatami w lekkim dresingu oraz musem z pieczonej pietruszki. 80g/20g/40g/30g/20g

Zupa

Cappuccino z borowików podane z chrupiącymi grzankami o truflowym aromacie 200ml/20g

Obiad na platerach

Chrupiące rogaliki z schabu nadziewane grzybami, cebulką oraz serem 120g

Soczysty karczek wieprzowy podany w sosie z wędzonych śliwek 100g/30g

Policzki wołowe duszone w sosie z czerwonego wina i szalotki 100g/30g

Pierś z kurczaka nadziewana serem oraz świeżym koprem panierowana 120g

Pstrąg łososiowy smażony na maśle cytrynowym podany z świeżym szpinakiem w lekkim sosie 80g/30g/20g

Sosy

Sos pieczeniowy ciemny 50ml

Sos śliwkowy 50ml

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem 80g

Kluseczki śląskie z złocista cebulką oraz masłem 50g

Ziemniaki pieczone z majerankiem oraz bekonem 50g

Warzywa gotowane oprószone bułką 100g

Ratauille z warzyw (marchew, groszek, kukurydza) lekko podduszone 80g

Surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem oraz chrupiącą marchewką 60g

Surówka z białej kapusty z nutą soku z limonki oraz koprem 60g

Surówka z świeżych ogórków w śmietanie 60g

Deser w bufecie słodkim

Wybór 3-rodzaji ciast 2szt/os

Babeczki w dwóch odsłonach 1szt/os

Kosze drobnych owoców lub platerzy owoców filetowanych 150g/100g

Bufet zimny

Tatar z łososia wędzonego na trocinach bukowych, z marynowanym ogórkiem oraz cebulką 50g/10/10g

Tatar wołowy podany na łyżeczkach z cebulką oraz ogórkiem 40g/10g/10g

Carpaccio z pieczonej piersi z kurczaka w sosie z prażonego sezamu i suszonych pomidorów 50g/20g

★ ★ ★ ★

Szczegółowe informacje i rezerwacje:

Hotel Słoneczny Młyn

Dział Marketingu

Tel. +48 52 561 31 00 • Fax. +48 52 561 32 00 • www.sloneczny.eu •

e-mail.: marketing@sloneczny.eu



Pieczona polędwica z dorsza na sosie tatarskim 50g/30g
Szparagi w szynce na sosie z prażonej kukurydzy 40g/20g (sezonowo)
Pieczarki faszerowane karmelizowaną cebulką oraz serem na sosie pomidorowym z nutą Ginu
50g/30g
Platery pieczeni staropolskich z koreczkami marynat i chrzanem. 60g/40g/10g
Śledziki marynowane w occie i zielonym pieprzu 40g

Bufet sałatkowy

Sałatka grecka z marynowanym łagodnym peperoni oraz lekkim dresingiem 80g
Sałatka z świeżego szpinaku z serem pleśniowym, winogronami, oraz prażonymi orzechami
włoskimi 80g

Danie po północy

Żurek Staropolski z klopsikami i wędzonką 150ml



Szczegółowe informacje i rezerwacje:

Hotel Słoneczny Młyn

Dział Marketingu

Tel. +48 52 561 31 00 • Fax. +48 52 561 32 00 • www.sloneczny.eu •

e-mail.: marketing@sloneczny.eu