

PROPOZYCJA III / 235 PLN za osobę

Przystawka

Plastry polędwiczki wieprzowej podane na delikatnym kremie miodowo-musztardowym, konfiturą śliwkową, oraz młodymi sałatami skropionymi lekkim dresingiem.

50g/20g/30g/30g/10g

Zupa

Aksamitny krem z pomidorów pelatti, oraz pieczona papryka z nutą bazyli podana z chrupiącymi grzankami 200ml/30g

Dania główne na platerach

Pierś z kurczaka pieczona pod pierzynką z mazarelli, pieczarek oraz suszonych pomidorów 100g/20g/20g/30g

Plastry grillowanej karkówki, marynowanej podanej z masłem czosnkowym oraz śliwkami 100g/20g/20g

Delikatne udko z kurczaka pieczone z rozmarynem oraz cukinią 100g/30g
Cordon blue czyli pierś z kurczaka panierowana, nadziewana szynką i oraz serem 100g/20g/20g

Filet z łososia smażony podany na szpinaku z nutą czosnku 80g/50g

Sosy

Sos cytrynowy 50ml

Sos pieczeniowy 50ml

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem 80g

Ziemniaki pieczone z bekonem i cebulką 50g

Chrupiące talarki ziemniaczane 50g

Ryż biały z aromatycznymi ziołami 50g

Żółta fasolka szparagowa oprószone bułką 50g

Młoda marchew z masłem tymiankowym 50g

Surówki

Salaty mieszane z świeżymi warzywami skąpane we włoskim dresingu 50g

Surówka z marchewki z jabłkiem i nutą wanilii 50g

Salatka z świeżych ogórków i koperku 50g

Deser

Puchar lodowy z świeżymi owocami, sosem jagodowym, bitą śmietaną, oraz chrupiącymi ciasteczkami (3 gałki lodów)

Bufet zimny

Tatar z wołowiny z cebulką i ogórkiem 50g/10g/10g

Plastry marynowanej piersi kurczaka w sosie z sezamu i nutą słodkiej chilli 50g/20g

Roladki z kurczaka z musem z żółtego sera i oliwkami 60g

★ ★ ★ ★

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



Mus z indyka marynowanego z kremem rozmarynowym oraz perłową cebulką 60g
Delikatny pasztet z udka kaczki z sosem żurawinowym z skórą pomarańczy 60g
Delikatne skrzydełka pieczone z małą kostką w sosie BBQ 80g
Mus z polędwiczki z dorsza podany z prażoną cebulką oraz świeżym koprem 50g/10g
Pstrąg źródlany wolno wędzony podany z złocista cebulką i świeżymi ziołami 40g/10g

Bufet sałatkowy

Sałatka z marynowanego selera z pestkami słonecznika, świeżym ogórkiem i żółtym serem 60g
Sałatka grecka z oliwkami, marynowanym łagodnym pepperoni, chrupiącą sałatą oraz lekkim dresingiem 60g

Bufet słodki

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

Dania serwowane po północy

Lekko pikantny gulasz węgierski wędzoną papryką oraz soku z pomarańczy 150g
Barszcz czerwony na wędzonce i suszonych śliwkach 200ml



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