

Wesele

MENU 325 PLN/OS

DRINK POWITALNY

- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO Z TRUSKAWKĄ LUB POMARAŃCZĄ

PRZYSTAWKA

[JEDNA POZYCJA DO WYBORU]

- CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ ,KAPARAMI , PŁATKAMI PARMEZANU AROMATYZOWANE OLIWĄ ZIOŁOWĄ
- PASZTET Z DZICZYZNY PODANY Z CHUTNEYEM Z CZERWONEJ CEBULI I WIŚNI
- ŁOSOŚ BAŁTYCKI MARYNOWANY W NASZEJ KUCHNI PODANY NA SAŁATCE Z SELERA I RZODKWI Z ODROBINA SOSU ZIOŁOWEGO
- RILLETES Z ŁOSOSIA MORSKIEGO PODANY NA PUMPERNIKLU Z MUSEM CHRZANOWY I KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
- MINI TATAR Z ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI I OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ

ZUPA

[JEDNA POZYCJA DO WYBORU]

- KRÓLEWSKI ROSÓŁ Z MIĘSEM DROBIOWYM WARZYWAMI I MAKARONEM DOMOWYM
- STAROFRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ ZAPIEKANĄ PO PARMEZANEM
- AKSAMITNY KREM Z SUSZONYCH POMIDORÓW PODANY Z KWASZONĄ ŚMIETANĄ I BAZYLIĄ
- CAPPUCINO Z KUREK Z CHIPSEM Z BOCZKU
- KREM Z BOROWIKÓW Z AROMATYCZNYMI GRZANKAMI
- KREMOWA ZUPA Z PIECZONEJ PAPRYKI Z GRZANKAMI
- DELIKATNA ZUPA GRZYBOWA Z PIECZONY MIĘSEM Z KACZKI I JULIENNE WARZYWNYM



HOTEL JAN

DANIA GŁÓWNE [SZEŚĆ POZYCJI DO WYBORU, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH]

- FILET Z DORSZA NA DUSZONYCH WARZYSZACH POLANY SOSEM PAPRYKOWO - POMIDOROWYM
- FILET Z PSTRĄGA SMAŻONY NA MAŚLE KLAROWANYM
- ŁOSOŚ BAŁTYCKI PODANY Z ROGUT GRZYBOWYM
- UDKA DROBIOWE FASZEROWANE PODANE Z SOSEM ALFREDO
- GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA Z AKSAMITNYM SOSEM SEROWYM
- DE VOLAILLE Z KURCZAKA Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM LUB Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
- UDKA Z KACZKI MARYNOWANE W SOKU POMARAŃCZOWYM PIECZONE Z JABŁKAMI POLANE SOSEM WINNO - WIŚNIOWYM
- MINI STEKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z WĘDZONYM BOCZKIEM MARYNOWANE W CZOSNKU I PIEPRZU MŁOTKOWANYM PODANE Z SOSEM MIĘSNYM
- KARCZEK PIECZONY W SOSIE MYŚLIWSKIM Z JAŁOWCEM
- KIESZONKI ZE SCHABU Z PAPRYKĄ I CZERWONĄ CEBULKĄ
- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI Z PATELNI
- KOTLETY WIEPRZOWE FASZEROWANE SEREM WĘDZONYM Z SOSEM BOROWIKOWYM
- SCHAB Z ANANASEM, POMIDOREM , SEREM I BOCZKIEM
- MEDALIONY Z INDYKA W SOSIE WĘGIERSKIM
- KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI POLANA SOSEM WINNO - RODZYNKOWYM
- KARKÓWKA Z GRILLA W AROMACIE Z CZOSNKU I MAJERANKU
- POLĘDWICA WIEPRZOWA W SOSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z DODATKIEM SŁODKIEJ PAPRYKI I SERA GORGONZOLA
- WOŁOWINA DUSZONA PO BURGUNDZKU
- SANDACZ Z PATELNI W SOSIE CHARDONAISE
- ŁOSOŚ SMAŻONY W MAKU PODANY Z SALSĄ POMIDOROWĄ

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH [CZTERY POZYCJE DO WYBORU]

- ZIEMNIAKI Z KOPREM
- ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH
- FRYTKI
- KASZA Z OKRASĄ
- RYŻ ZASMAŻANY
- ZESTAW SURÓWEK
- BUKIET WARZYSZ GOTOWANYCH NA PARZE Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ
- KOLOROWE SAŁATY Z WINEGRETEM
- FASOLKA SZPARAGOWA
- MARCHEWKA Z GROSZKIEM NA SŁODKO
- KAPUSTA ZASMAŻANA
- BURACZKI NA CIEPŁO



KOLACJA ZIMNA [CZTERY POZYCJE DO WYBORU - W STÓŁ/ STÓŁ SZWEDZKI

- PATERA MIĘS PIECZONYCH
- PATERA WĘDLIN STAROPOLSKICH
- ROLADA Z KACZKI Z ORZECHAMI I SUSZONYMI OWOCAMI
- GALANTYNY DROBIOWE W RÓŻNYCH SMAKACH
- ROŻKI Z WĘDZONEJ SZYNKI Z MUSEM CHRZANOWYM
- SZYNKA PO RUSKU
- ROLADA WOŁOWA Z GRZYBAMI
- ROLADKI Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM PLEŚNIOWYM
- SZYNKA PIECZONA W ZIOŁACH PODANA Z MUSEM CHRZANOWO – MUSZTARDOWYM
- ROLADA ZE SCHABU ZE SZPINAKIEM ,ŻÓŁTYM SEREM I BOCZKIEM
- SCHAB PO WARSZAWSKU W GALARECIE
- PASZTET STAROPOLSKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- INDIK W MALADZE
- GALARETA WIEPRZOWA
- GALARETKA DROBIOWA Z WARZYWAMI
- TERRINA DROBIOWA Z SUSZONYM POMIDOREM I FETA
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA FASZEROWANA SUSZONĄ ŚLIWKĄ OWINIĘTA BEKONEM
- KURCZAK FASZEROWANY WĄTRÓBKĄ I NATKĄ
- SCHAB WOLNOPIECZONY FASZEROWANY SOSEM TATARSKIM
- TATAR WOŁOWY Z WARZYWAMI MARYNOWANYMI
- ROLADA WOŁOWA ROLOWANA Z MUSEM DROBIOWYM I FIGAMI
- JULIENNE Z POLĘDWICY WOŁOWEJ MARYNOWANEJ W CURRY, SOSEM SOJOWYM I OSTRYM CHILI
- POLĘDWICA WIEPRZOWA ROLOWANA Z MUSEM DROBIOWYM I BOCZKIEM

RYBY [CZTERY POZYCJE DO WYBORU]

- CARPACCIO Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO
- ŚLEDZIE MARYNOWANE PODANE Z TRZEMA SOSAMI
- RÓŻYCZKI Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z FETA
- ŁOSOŚ MARYNOWANY PODANY NA SAŁATCE Z SELERA I RZODKWI
- PSTRĄG FASZEROWANY MIĘSEM DROBIOWYM W GALARECIE Z RODZYNKAMI I MIGDAŁAMI
- TERRINA Z ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO W AROMACIE SŁODKIEGO WINA OTOCZONA SZPINAKIEM
- TERRINA Z RYB BAŁTYCKICH Z WARZYWAMI
- ŁOSOŚ MARYNOWANY W CYTRYNIE ,ZIELONYM PIEPRZU I CZERWONEJ CEBULI
- SANDACZ W GALARECIE Z OWOCAMI
- TATAR Z ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI
- ROLADA Z ŁOSOSIA I DORSZA Z MORELĄ MARYNOWANA W KONIAKU



SAŁATKI [CZTERY POZYCJE DO WYBORU]

- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA CAPRESE
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM
- SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM , BEKONEM I GRZANKAMI
- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA HAWAJSKA Z KURCZAKIEM ,KUKURYDZĄ I ANANASEM
- SAŁATKA Z KREWETKAMI KOKTAJLOWYMI I RYŻEM
- SAŁATKA Z MARYNOWANYM KURCZAKIEM I SALSĄ PAPRYKOWĄ
- SAŁATKA MAKARONOWA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z CEBULKĄ DYMKĄ, CHRUPIĄCYM BOCZKIEM
- SAŁATKA KALAFIOROWO-BROKUŁOWA Z POMIDOREM, JAJKIEM I SOSEM CZOSNKOWYM

DESERY [W STÓŁ LUB FORMA STOŁU SZWEDZKIEGO]

- OWOCE SEZONOWE
- CIASTA [PIĘĆ RODZAJÓW]
- MUSY WIELOSMAKOWE
- PANNA COTTA

DODATKOWO DO ZAKĄSEK ZIMNYCH SERWUJEMY

- WARZYWA MARYNOWANE [PAPRYKA, PIECZARKI, OGÓREK ,OLIWKI]
- SOSY ZIMNE DO MIĘS I RYB
- MASŁO, PIECZYWO

PO PÓŁNOCY SZEFE KUCHNI SERWUJE

- PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY PODANY Z SOSEM MIĘSNYM ,KASZĄ LUB KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

NAD RANEM [JEDNA POZYCJA DO WYBORU]

- STROGONOFF
- FLACZKI W ROSOLE
- WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA
- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM LUB KOŁDUNAMI
- BIGOS MYŚLIWSKI Z SUSZONYMI OWOCAMI CZERWONYM WINEM I JAŁOWCEM

NAPOJE: KAWA, HERBATA, WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ, COCA-COLA, FANTA, SPRITE



HOTEL JAN