



HOTEL VILLA RIVIERA

**PROPOZYCJA MENU PRZYJĘCIA Z
OKAZJI CHRZCIN 2021**





**PROPOZYCJA MENU
CHRYCINY 2021
WARIANT I**

Zupy :

Rosół z makaronem
Bulion po królewsku
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Dania Główne :

Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniaki opiekane, puree marchewkowe, bukiet surówek

Schab pieczony, sos pieczeniowy, pieczarki z rusztu, ziemniaki z masłem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa), sos z leśnych grzybów, ziemniaki z masłem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Kieszonka z kurczaka nadziewana warzywami, sos kurkowy, ziemniaki, puree marchewkowe, bukiet surówek

Dla dzieci :

Rosół tradycyjny, chrupiący kotlecik drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Zakąski :

- Sałatki (2 pozycje do wyboru) : Jarzynowa/ Pieczarkowa/ Selerowa/ Grecka/ Gyros/Warstwowa z białym serem
- Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym 50%
- Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 50%
- Tymbaliki drobiowe 50%
- Półmiski wędlin i serów 10dag/os
- Pieczywo

Napoje - Soki, pepsi, woda mineralna gaz/niegazowana, kawa, herbata – wg potrzeb

**CENA: 100ZŁ/OS
80ZŁ/DZIECKO**

DODATKOWO PŁATNE:

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os, tort - **20zł/os**

Owoce 25dkg/os - **6 zł/os**

Serwis własnego ciasta - **jednorazowo 50 zł**

Serwis własnych alkoholi typu whisky,

wino, itp. na dodatkowym stole - **jednorazowo 50 zł**





**PROPOZYCJA MENU
CHRYCINY 2021
WARIANT II**

Zupy :

Rosół z makaronem
Bulion po królewsku
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Dania Główne :

Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniaki opiekane, puree marchewkowe, bukiet surówek

Schab pieczony, sos pieczeniowy, pieczarki z rusztu, ziemniaki z maselkiem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa), sos z leśnych grzybów, ziemniaki z maselkiem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Kieszonka z kurczaka nadziewana warzywami, sos kurkowy, ziemniaki, puree marchewkowe, bukiet surówek

Dla dzieci :

Rosolek tradycyjny, chrupiący kotlecik drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Kolacja:

Gulasz wieprzowy Szefa Kuchni
Forszmak - gulasz drobiowy

Zakąski :

- Sałatki (2 pozycje do wyboru) : Jarzynowa/ Pieczarkowa/ Selerowa/ Grecka/ Gyros/Warstwowa z białym serem
- Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym 50%
- Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 50%
- Tymbaliki drobiowe 50%
- Pólmiski wędlin i serów 10dag/os
- Pieczywo

Napoje - Soki, napoje gazowane, woda mineralna gaz/niegazowana- 1l/os
kawa, herbata – wg potrzeb

**CENA: 110 ZŁ/OS
75 ZŁ/DZIECKO**

DODATKOWO PŁATNE:

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os, tort - **20zł/os**
Owoce 25dkg/os - **6 zł/os**
Serwis własnego ciasta - **jednorazowo 50 zł**
Serwis własnych alkoholi typu whisky,
wino, itp. na dodatkowym stole - **jednorazowo 50 zł**





**PROPOZYCJA MENU
CHRYCINY 2021
WARIANT III**

Zupy :

Rosół z makaronem
Bulion po królewsku
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Dania Główne :

Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniaki opiekane, puree marchewkowe, bukiet surówek

Schab pieczony, sos pieczeniowy, pieczarki z rusztu, ziemniaki z maselkiem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa), sos z leśnych grzybów, ziemniaki z maselkiem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Kieszonka z kurczaka nadziewana warzywami, sos kurkowy, ziemniaki, puree marchewkowe, bukiet surówek

Dla dzieci :

Rosół tradycyjny, chrupiący kotlecik drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Kolacja:

Pierś z kurczaka po włosku zapiekany z pomidorami pod serowo-czosnkową pierzynką, kuleczki ziemniaczane, surówka wiosenna

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy, ćwiartki ziemniaczane, sosy, sałatka grecka

Roladka z polędwiczki, sos jałowcowy, puree pietruszkowe, kluseczki śląskie, sałatka z buraczków


Zakąski :

- Sałatki (2 pozycje do wyboru) : Jarzynowa/ Pieczarkowa/ Selerowa/ Grecka/ Gyros/Warstwowa z białym serem
- Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym 50%
- Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 50%
- Tymbaliki drobiowe 50%
- Pólmiski wędlin i serów 10dag/os
- Pieczywo

Napoje - Soki, napoje gazowane, woda mineralna gaz/niegazowana- 1l/os
kawa, herbata – wg potrzeb

**CENA: 120 ZŁ/OS
85 ZŁ/DZIECKO**

DODATKOWO PŁATNE:

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os, tort - **20zł/os** 
Owoce 25dkg/os - **6 zł/os**
Serwis własnego ciasta - **jednorazowo 50 zł**
Serwis własnych alkoholi typu whisky,
wino, itp. na dodatkowym stole - **jednorazowo 50 zł**



**PROPOZYCJA MENU
CHRYCINY 2021
WARIANT IV**

Zupy :

Rosół z makaronem
Bulion po królewsku
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Dania Główne :

Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniaki opiekane, puree marchewkowe, bukiet surówek

Schab pieczony, sos pieczeniowy, pieczarki z rusztu, ziemniaki z masłem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa), sos z leśnych grzybów, ziemniaki z masłem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Kieszonka z kurczaka nadziewana warzywami, sos kurkowy, ziemniaki, puree marchewkowe, bukiet surówek

Dla dzieci :

Rosółek tradycyjny, chrupiący kotlecik drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Deser:

Śmietankowa Panna Cotta z galaretką i konfiturą wiśniową
Szarlotka na ciepło podana na czekoladzie z gałką lodów
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Kolacja:

Pierś z kurczaka po włosku zapiekany z pomidorami pod serowo-czosnkową pierzynką, kuleczki ziemniaczane, surówka wiosenna

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy, ćwiartki ziemniaczane, sosy, sałatka grecka

Roladka z polędwiczki, sos jałowcowy, puree pietruszkowe, kluseczki śląskie, sałatka z buraczków

Zakąski :

- Sałatki (2 pozycje do wyboru) : Jarzynowa/ Pieczarkowa/ Selerowa/ Grecka/ Gyros/Warstwowa z białym serem
- Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym 50%
- Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 50%
- Tymbaliki drobiowe 50%
- Półmiski wędlin i serów 10dag/os
- Śledź z cebulką lub jajko w sosie tatarskim 50%
- Pieczywo

Napoje - Soki, napoje gazowane, woda mineralna gaz/niegazowana- 1l/os
kawa, herbata – wg potrzeb

**CENA: 130 ZŁ/OS
90 ZŁ/DZIECKO**

DODATKOWO PŁATNE:

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os, tort - 20zł/os
Owoce 25dkg/os - 6 zł/os
Serwis własnego ciasta - **jednorazowo 50 zł**
Serwis własnych alkoholi typu whisky,
wino, itp. na dodatkowym stole - **jednorazowo 50 zł**





**PROPOZYCJA MENU
CHRZCINY 2021
WARIANT V**

Zupy :

Rosół z makaronem
Bulion po królewsku
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Dania Główne :

Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniaki opiekane, puree marchewkowe, bukiet surówek

Schab pieczony, sos pieczeniowy, pieczarki z rusztu, ziemniaki z masłem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa), sos z leśnych grzybów, ziemniaki z masłem, puree marchewkowe, bukiet surówek

Kieszonka z kurczaka nadziewana warzywami, sos kurkowy, ziemniaki, puree marchewkowe, bukiet surówek

Dla dzieci :

Rosółek tradycyjny, chrupiący kotlecik drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Deser:

Śmietankowa Panna Cotta z galaretką i konfiturą wiśniową
Szarlotka na ciepło podana na czekoladzie z gałką lodów
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Kolacja:

Pierś z kurczaka po włosku zapiekany z pomidorami pod serowo-czosnkową pierzynką, kuleczki ziemniaczane, surówka wiosenna

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy, ćwiartki ziemniaczane, sosy, sałatka grecka

Roladka z polędwiczki, sos jałowcowy, puree pietruszkowe, kluseczki śląskie, sałatka z buraczków

Zakąski :

- Sałatki (2 pozycje do wyboru) : Jarzynowa/ Pieczarkowa/ Selerowa/ Grecka/ Gyros/Warstwowa z białym serem

- Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym 50%

- Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 50%

- Tymbaliki drobiowe 50%

- Półmiski wędlin i serów 10dag/os

- Śledź z cebulką lub jajko w sosie tatarskim 50%

- Schab po warszawsku 50%

Roladki z łososia wędzonego z twarogiem czosnkowym 50%

-Pieczywo

Napoje - Soki, napoje gazowane, woda mineralna gaz/niegazowana- 1l/os, kawa, herbata – wg potrzeb

CENA: 140 ZŁ / OS

95 ZŁ / DZIECKO

DODATKOWO PŁATNE:

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os, tort - **20zł/os**

Owoce 25dkg/os - **6 zł/os**

Serwis własnego ciasta - **jednorazowo 50 zł**

Serwis własnych alkoholi typu whisky,

wino, itp. na dodatkowym stole - **jednorazowo 50 zł**

