MENU

okolicznościowe

cena:280 zł/osoba

Czas trwania przyjęcia do 5 godzin

ZUPA / *dwie do wyboru*

- Rosoł królewski z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto BG+VG
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Zupa grzybowa z łazankami
- Tajski rosół z kurczakiem

DANIA GŁÓWNE / *jedno do wyboru*
(podawane po zupie)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- Sznycel z indyka z jajkiem sadzonym
- Udko z kurczaka faszerowane śliwką i morelą owinięte boczkiem
- Filet z sandacza w sosie porowym

Można zamówić menu dla dzieci:

- Rosół królewski z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i mizerią

ul. Słoneczna 1, Marki (22) 781 27 54 info@hotelmistral.pl Hotel Mistral

DODATKI DO II DANIA / *dwa do wyboru*

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Bukiet surówek

DRUGI DANIE GŁÓWNE/ *jedno do wyboru*

(podane po około 3 godzinach)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Węgierska zupa gulaszowa z ciepłą bułeczką
- Potrawka z polędwicy wieprzowej z grzanką

SAŁATKI/ *dwie do wyboru*

- Tradycyjna sałatka jarzynowa VT+BG
- Nicejska sałatka z tuńczykiem i jajkiem VT+BG
- Sałatka z kukurydzą, ananasem i wędzonym kurczakiem BG
- Sałatka z szynką parmeńską i mini mozzarellą BG
- Sałatka gyros z kurczakiem

Podpozycja powyższa zawiera również: pieczywo, masło, pikle

PRZEKĄSKI ZIMNE/ *pięć do wyboru*

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem VT+BG
- Tatar wołowy z cebulką i piklami
- Jajka sakramenckie z oliwkami i papryką VT+BG
- Carpaccio z buraka z serem feta i prażonym słonecznikiem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Schab ze śliwką w galarecie BG
- Indyk w maladze BG
- Deska serów

BG – dania bezglutenowe, VT – wegetariańskie , VG – wegańskie

NAPOJE

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
- Napoje gazowane
- Woda niegazowana z cytryną

Napoje są uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania przyjęcia.

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)
- Owoce filetowane

DODATKOWE INFORMACJE:

- *W przypadku wniesienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową wysokości 10 zł od osoby*
- *Dzieci w wieku od 3 do 8 lat – 50% ceny , do 3 lat – bezpłatnie.*
- *Przyjęcie może trwać do 5h, jednak nie dłużej niż do 22:00 .*
- *Każda następna godzina to dodatkowy koszt w wysokości 500 zł*
- *Nie ma możliwości wnoszenia własnego jedzenia na przyjęcie*
- *Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia po zakończonym przyjęciu, w opakowania należy zaopatrzyć się we własnym zakresie.*

Jeżeli podjęli Państwo decyzje o organizacji przyjęcia, serdecznie zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy umowę. Przy podpisaniu umowy pobieramy zadatek wysokości 1000 zł.
Zadatek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.

MENU

okolicznościowe

cena:320 zł/osoba

Czas trwania przyjęcia do 7 godzin

PRZYSTAWKA „NA START”/ *jedna no wyboru*

- Pasztet z gęsi z żurawiną
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową
- Łosoś wędzony na placuszku z cukinii VT
- Pikantna wołowina na liściu cykorii

ZUPA / *dwie do wyboru*

- Staropolski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto BG+VG
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Zupa grzybowa z łazankami
- Tajski rosół z kurczakiem
- Chowder z łososiem i owocami morza
- Portugalska zupa z jarmużu i chorizo
- Meksykańska zupa z mięsem i nachos

DANIA GŁÓWNE / *jedno do wyboru*
(podawane po zupie)

- Pieczone udo z kaczki z jabłkiem karmelizowanym i sosem żurawinowym
- Policzki wołowe w sosie demi glace
- Łosoś pieczony z cytryną VT
- Kotlet de volaille z masłem
- Filet z sandacza w sosie porowym VT

BG - dania bezglutenowe, VT - wegetariańskie , VG - wegańskie.

ul. Słoneczna 1, Marki (22) 781 27 54 info@hotelmistral.pl

Można zamówić menu dla dzieci:

- Rosół królewski z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i mizerią

DODATKI DO II DANIA / *dwa do wyboru*

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kapusta zasmażana
- Bukiet surówek
- Warzywa grillowane

DRUGI DANIE GŁÓWNE/ *jedno do wyboru*

(podane po około 4 godzinach)

- Szaszłyk z kurczaka z kaszą kus kus
- Rolada z bakłażana z szynką dojrzewającą i mozzarellą w sosie pomidorowym
- Kartacz z mięsem i okrasą
- Boeuf Stroganoff

SAŁATKI/ *trzy do wyboru*

- Tradycyjna sałatka jarzynowa VT+BG
- Nicejska sałatka z tuńczykiem i jajkiem VT+BG
- Sałatka z kukurydzą, ananasem i wędzonym kurczakiem BG
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z indykiem pieczonym, camembertem i żurawiną
- Sałatka brokułowa z jajkiem i wędzonym łososiem

Podpozycja powyższa zawiera również: pieczywo, masło, pikle

PRZEKĄSKI ZIMNE/ *sześć do wyboru*

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
- Deska serów
- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem VT+BG
- Tatar wołowy z cebulką i piklami
- Jalapeños faszerowane pastą z tuńczyka VT+BG
- Jajka w majonezie VT+BG
- Carpaccio z buraka z serem feta i prażonym słonecznikiem
- Indyk w maladze BG
- Schab ze śliwką w galarecie BG
- Schab po warszawsku
- Tatar z łososia z cytryną VT

NAPOJE

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
- Woda niegazowana z cytryną
- Napoje gazowane

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)
- Owoce filetowane

DODATKOWE INFORMACJE:

- *W przypadku wniesienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową wysokości 10 zł od osoby*
- *Dzieci w wieku od 3 do 8 lat – 50% ceny , do 3 lat – bezpłatnie.*
- *Przyjęcie może trwać do 7h, jednak nie dłużej niż do 22:00 .*
- *Każda następna godzina to dodatkowy koszt w wysokości 500 zł*
- *Nie ma możliwości wnoszenia własnego jedzenia na przyjęcie*
- *Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia po zakończonym przyjęciu, w opakowania należy zaopatrzyć się we własnym zakresie.*

Jeżeli podjęli Państwo decyzje o organizacji przyjęcia, serdecznie zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy umowę. Przy podpisaniu umowy pobieramy zadatek wysokości 1000 zł.
Zadatek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.