

# MENU

# KOLACJE



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**Forbes**  
wiosna-lato  
**2011**  
*Rekomenduje*

# MENU – KOLACJE – 38 zł / OSOBA

## Zestaw I

Pomidory z serem mozzarella przybrane bazylią i pesto (250g)  
Filet z kurczaka grillowany, podany z risotto i warzywami z wody (150g)  
Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

Przysmak z sera camembert (120g)  
Stek z karkówki siekanej z duszoną cebulką, podany z ziemniaczkami opiekany i zasmażaną kapustą (150g)  
Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

Rolada z kaczki z bakaliami i żurawiną (50g)  
Pstrąg pieczony podawany z ryżem i warzywami z wody (1 szt. – ok. 300g)  
Sok owocowy (200ml)

Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 100 zł brutto za godz.



# MENU – KOLACJE – 48 zł / OSOBA

## Zestaw I

Sałatka z jajkiem poche i kurczakiem (300g)  
Stek z karkówki z duszoną cebulką z ziemniaczkami gotowanymi  
i zestawem duszonej kapusty (150g)  
Gruszki w polewie czekoladowej  
Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

Sałatka grecka (250g)  
Zapiekaną filetem z kurczaka z serem mozzarella i pomidorami podany  
z brokułami, migdałami oraz risotto z warzywami (140g)  
Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną  
Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

Pomidory z serem mozzarella przybrane bazylią i pesto (250g)  
Filet z kurczaka grillowany, podany z risotto i warzywami z wody (150g)  
Panna cotta z malinowym sorbetem  
Sok owocowy (200ml)

Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 100 zł brutto za godz.

# MENU – KOLACJE – 58 zł / OSOBA

## Zestaw I

Rolada z kaczki z bakaliami i żurawiną (150g)

Zupa cebulowa z serowym ciastkiem francuskim (230g)

Dzwonko z halibuta podane z ziemniakami opiekany  
i sałatką Primavera (150g)

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

Śledź po rosyjsku z jajkiem i kawiolem (90g)

Zupa pomidorowa – krem z grzankami (230g)

Stek z karkówki z duszoną cebulką z ziemniaczkami opiekany  
i zasmażaną kapustą (150g)

Crepe brule

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

Wątróbka wieprzowa z cebulką,

pieczarkami i wiśniami na maśle smażona (90g)

Zupa chrzanowa z placuszkami ziemniaczanymi i bekonem (350g)

Zapiekaną filetem z kurczaka z pomidorami, kaparami i serem camembert  
podany na tagliatele z sosem ziołowo-pomidorowym (140g)

Panna cotta z malinowym sorbetem

Sok owocowy (200ml)

Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 100 zł brutto za godz.



# MENU – KOLACJE – 68 ZŁ / OSOBA

## Zestaw I

Wątróbka wieprzowa z cebulką, pieczarkami i wiśniami  
na maśle smażona (90g)

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Łosoś pieczony podany z ziemniakami i sałatką Primavera (150g)

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

Śledź po rosyjsku z jajkiem i kawiolem (90g)

Zupa chrzanowa z placuszkami ziemniaczanymi i bekonem (350g)

Radziwiłła przysmak z drobiu i polędwicy wieprzowej przyrządzony  
z pikantnymi ziemniaczkami podany z zestawem duszonej kapusty (150g)

Gruszki w polewie czekoladowej

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

Rolada z kaczki z bakaliami i żurawiną (50g)

Rosół z uszkami (350g)

Sandacz po polsku z ziemniakami i marchewką z imbirem (150g)

Tiramisu na mascarpone podane na coulis owocowym

Sok owocowy (200ml)

Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 100 zł brutto za godz.