



HOTEL
I RESTAURACJA
SZCZECIN
★★★★

PROPOZYCJE MENU
powyżej 30 osób



MENU I

KOMPOZYCJA PRZEKĄSEK

*Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella
Naleśnik z serem ricotta i szpinakiem z sosem carbonara*

ZUPA1

do wyboru

*Rosół z makaronem
Zupa cebulowa z grzankami serowymi
Krem pomidorowy z bitą śmietaną
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Krem brokułowy z pesto bazyliowym*

DANIE GŁÓWNE

*Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub borowikowym
podane z włoskim kopytkami lub ziemniakami podsmażanymi z cebulką
i sałatką sezonową lub bukietem warzyw*

DESER

*Szarlotka na ciepło z sosem malinowym
Lub
Deser lodowy*

NAPOJE

Napoje bez ograniczenia: woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata

Koszt menu z napojami: 115 zł/os.

Wino Premio, chilijskie stołowe, półwytrawne, białe i czerwone 60 zł /but.

Wino Ventisquero, chilijskie, wytrawne łagodne, Chardonnay, Caberne Sauvignon 90 zł/but.



MENU II

PRZEKĄSKA

Vitello tonato

Płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowo – majonezowym i kaparami

ZUPA

1 do wyboru

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia z grilla z sosem z zielonego pieprzu podany z ziemniakami i bukietem warzyw

DESER

Naleśnik z nadzieniem waniliowym i sosem owocowym

lub

Deser lodowy

NAPOJE

Napoje bez ograniczenia: woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata

Koszt menu z napojami: 130 zł/os.

ALKOHOL

Wino Premio, chilijskie stołowe, półwytrawne, białe i czerwone 60 zł /but.

Wino Ventisquero, chilijskie, wytrawne łagodne, Chardonnay, Caberne Sauvignon 90 zł/but.



MENU III

KOMPOZYCJA PRZEKĄSEK

Szynka parmeńska z melonem

Insalata caprese – pomidor z serem mozzarella ze świeżą bazylią

ZUPA

1 do wyboru

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

Dorsz atlantycki w sosie kawiorowym

Filet z dorsza atlantyckiego w sosie kawiorowym

podane z ziemniakami gotowanymi lub ryżem z ziołami i bukietem warzyw

DESER

Tort okolicznościowy

smak do wyboru: *truskawkowo – śmietankowy,
czekoladowy, porzeczkowo – śmietankowy, malinowy
lub*

Zestaw ciast (3 rodzaje)

Lody waniliowe z gorącymi malinami

NAPOJE

Napoje bez ograniczenia: *woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata*

Koszt menu z napojami: 140 zł/os.

ALKOHOL

Wino Premio, chilijskie stołowe, półwytrawne, białe i czerwone 60 zł /but.

Wino Ventisquero, chilijskie, wytrawne łagodne, Chardonnay, Caberne Sauvignon 90 zł/but.



Hotel ATRIUM **** ul. Wojska Polskiego 75 , 70 – 481 Szczecin

REZERWACJE: tel. +48 (91) 424 35 32 e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl

MENU IV

PRZEKĄSKA

Salmone orange

Fileciki z łososia marynowane w pomarańczach z sosem cytrynowym

ZUPA 1 do wyboru

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

Kaczka w sosie wiśniowym z porto

*Pieczone udko kaczki w sosie wiśniowym z porto
podane z włoskimi kopytkami i czerwona kapustą zasmażaną*

DESER

Panacotta z sosem malinowym

Sernik Atrium z konfiturą wiśniową

lub

Deser lodowy truskawkowo – śmietanowy

NAPOJE

Napoje bez ograniczenia: woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata

Koszt menu z napojami: 140 zł/os.

ALKOHOL

Wino Premio, chilijskie stołowe, półwytrawne, białe i czerwone 60 zł/but.

Wino Ventisquero, chilijskie, wytrawne łagodne, Chardonnay, Caberne Sauvignon 90 zł/but.



MENU V

SERWOWANE NA PÓLMISKACH

PRZEKĄSKI

Tartare salmone

Tatar z łososia norweskiego z jajkiem przepiórczym i tostem

ZUPA

1 do wyboru

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

podane na półmiskach wstawionych w stół - 3 dania do wyboru

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub borowikowym

Roladki ze schabu faszerowane pieczarkami

Kotlet schabowy panierowany

Pierś kurczaka w sosie porowo-winnym z migdałami

Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem

Fileciki z piersi kurczaka panierowane

Dorsz atlantycki na warzywach Julien

Roladki z soli

DODATKI

2 do wyboru

ziemniaki podsmażane z cebulką

ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

gnocchi – włoskie kopytka

ryż z ziołami

DODATKI

2 do wyboru

surówka z białej kapusty

surówka z marchewki z rodzynkami

mizeria ze śmietaną i koperkiem

kapusta czerwona zasmażana

fasolka szparagowa z masłem klarowanym i bułką tartą



Hotel ATRIUM **** ul. Wojska Polskiego 75 , 70 – 481 Szczecin

REZERWACJE: tel. +48 (91) 424 35 32 e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl

MENU V C.D.

DESER

Tort okolicznościowy

smak do wyboru: truskawkowo – śmietankowy,
czekoladowy, porzeczkowo – śmietankowy, malinowy
lub
Deser lodowy

NAPOJE

Napoje bez ograniczenia: woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata
Koszt menu z napojami: 140 zł/os. (100 zł/dziecko - bez przekąsek)

ALKOHOL

Wino Premio, chilijskie stołowe, półwytrawne, białe i czerwone 60 zł/but.
Wino Ventisquero, chilijskie, wytrawne łagodne, Chardonnay, Caberne Sauvignon 90 zł/but.

MENU DLA DZIECI

ZUPA

1 do wyboru

Rosół domowy z makaronem
Krem z brokułów z Pesto miętowym
Krem pomidorowy z bitą śmietaną
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Krem brokułowy z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE 1 danie do wyboru

Filet kurczaka panierowany podany z frytkami i ketchupem
Spaghetti napolitana z sosem pomidorowym
Filet kurczaka zapiekany z serem mozzarella podany z ziemniakami i bukietem warzyw
Pizza margarita z szynką

DESER

Tort okolicznościowy

smak do wyboru: truskawkowo – śmietankowy,
czekoladowy, porzeczkowo – śmietankowy, malinowy
lub
Deser lodowy

Napoje bez ograniczenia: woda niegazowana z cytryną, sok owocowy

Koszt menu dla dzieci z napojami: 70 zł



ZIMNE PRZEKĄSKI – ZESTAWY DO WYBORU

I Zestaw zimnych przekąsek: 35 – 40 zł/os.

sałatka caprese – pomidory z serem mozzarella

sałatka jarzynowa

galaretki drobiowe

ryba po grecku

schab pieczony ze śliwką, schab z morelą, galantyna z kurczaka

sałatka a'la grecka z serem feta

pieczywo mieszane

masło smakowe

II Zestaw zimnych przekąsek 40 – 45 zł/os.

sałatka caprese – pomidory z serem mozzarella

sałatka jarzynowa

antipasto Franco – warzywa grillowane, włoskie wędliny i feta w ziołach

tatar z łososia norweskiego

schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowym

sałatka Szeffa z grillowanym kurczakiem z sosem pieprzowo – miodowym

pieczywo mieszane

masło smakowe



ZIMNE PRZEKĄSKI – ZESTAWY DO WYBORU

III Zestaw zimnych przekąsek: 40 – 45 zł/os.

sałatka caprese – pomidory z serem mozzarella

bruschetta z pomidorami z czosnkiem

bruschetta ze szpinakiem

antipasto Franco – warzywa grillowane, włoskie wędliny i feta w ziołach

sandacz w galarecie z sosem tatarskim

karkówka pieczona

sałatka nicejska z tuńczykiem

pieczywo mieszane

masło smakowe

IV Zestaw zimnych przekąsek: 55 – 60 zł/os.

sałatka caprese – pomidory z serem mozzarella

galaretki drobiowe

bruschetta z pomidorami z czosnkiem

bruschetta ze szpinakiem

antipasto Franco – warzywa grillowane, włoskie wędliny i feta w ziołach

schab pieczony ze śliwką, schab z morelą, galantyna z kurczaka

sandacz w galarecie z sosem tatarskim

tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami

sałatka z grillowanym łososiem i dipem miodowo – pieprzowym

pieczywo mieszane

masło smakowe

