



HOTEL
I RESTAURACJA
SZCZECIN
★★★★

PROPOZYCJE MENU



MENU I

ZUPA

Zupa cebulowa z grzanką

DANIE GŁÓWNE

*Pierś z kurczaka duszona w sosie szpinakowo - śmietanowym
podana z ziemniakami pieczonymi i sałatka sezonową*

DESER

Tiramisu

Menu: 61 zł/os. + napoje

MENU II

ZUPA

Zupa jarzynowa Minestrone

DANIE GŁÓWNE

*Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowo-śmietanowym
podane z ziemniakami podsmażanymi i bukietem warzyw*

DESER

Naleśnik z nadzieniem waniliowym i sosem owocowym

Menu: 75 zł/os. + napoje



MENU III

PRZEKĄSKA

Insalata caprese - pomidor z serem mozzarella ze świeżą bazylią

ZUPA

Zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE

Filet z soli w sosie ze świeżych pomidorów podany z ryżem i brokułami

DESER

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Menu: 93 zł/os. + napoje

MENU IV

KOMPOZYCJA PRZEKĄSEK

Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella

Naleśnik nadziewany serem ricotta i szpinakiem podany w sosie carbonara

ZUPA

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

podane z włoskimi kopytkami i bukietem warzyw

DESER

Tiramisu

Menu: 94 zł/os. + napoje



MOŻLIWOŚĆ WYBORU PRZEZ GOŚCI ZUP I DAŃ GŁÓWNYCH

MENU I

KOMPOZYCJA PRZEKĄSEK

Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella

Naleśnik nadziewany serem ricotta i szpinakiem podany z sosem carbonara

ZUPA

Bulion „Straciatelle”

lub

Zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE

Saltimbocca a'la Romana

Schab duszony w sosie winnym z szynką parmeńską i szalwią

podany z ziemniakami podsmażanymi z cebulką i sałatką sezonową

lub

Filet z dorsza atlantyckiego z sosem ze świeżych pomidorów z oliwkami

z ryżem i bukietem warzyw

DESER

Sernik Atrium z konfiturą wiśniową

Menu : 94 zł/os. + napoje



MENU II

PRZEKĄSKA

Insalata caprese – kompozycja sera mozzarella z pomidorami, świeżą bazylią i oliwą

ZUPA

Bulion Straciatelle

lub

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie porowo - winnym z migdałami

podane z włoskimi kopytkami i bukietem warzyw

lub

Filet z soli w sosie ze świeżych pomidorów podany z ryżem i brokułami

DESER

Sernik Atrium z sosem czekoladowym

Menu: 91 zł/os. + napoje

MENU III

KOMPOZYCJA PRZEKĄSEK

Szynka parmeńska z melonem

Insalata caprese – kompozycja sera mozzarella z pomidorami, świeżą bazylią i oliwą

ZUPA

Zupa rybna

lub

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe duszone w sosie borowikowym

podane z włoskimi kopytkami i sałatką sezonową

lub

Filet z łososia z grilla podany z sosem z zielonym pieprzem z ziemniakami i bukietem warzyw

DESER

Piccobello dolce

Zestaw trzech deserów podanych na jednym talerzu

Menu: 108 - 119 zł/os. + napoje w zależności od wybranego dania głównego



MENU IV

STARTER

Bruschette z pomidorami

PRZEKĄSKA

Vitello tonato

Płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowo-majonezowym

ZUPA

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

lub

Zupa rybna

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

podane z włoskimi kopytkami i sałatką sezonową

lub

Filet z dorsza zapiekany na szpinaku

z pomidorami z czosnkiem ziemniakami i bukietem warzyw

DESER

Tiramisu

Menu : 111 - 124 zł/os. + napoje w zależności od wybranego dania głównego



MENU V

STARTER

Bruschetta z pomidorami
Bruschetta ze szpinakiem i fetą

PRZEKĄSKA

Carpaccio z polędwicy wołowej
Carpaccio z łososia

ZUPA

Zupa cebulowa z grzankami
lub
Krem z krewetek

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wołowa z sosem balsamicznym
z ziemniakami pieczonymi grillowanymi warzywami
lub
Filet z łososia gotowany w winie z sosem szafranowym ze scampi
ziemniakami i warzywami gotowanymi

DESER

Naleśnik z nadzieniem waniliowym z gorącymi malinami

Menu : 130 - 144 zł/os. + napoje w zależności od wybranego dania głównego



MENU VI

PRZEKĄSKI

Węgorz marynowany w zalewie winnej z marynowanymi grzybami

ZUPA

Bulion Straciatelle

lub

Krem z dyni z łososiem wędzonym i orzeszkami Pini

DANIE GŁÓWNE

*Polędwica wołowa w sosie prawdziwkowym na czerwonym winie,
podana z ziemniakami podsmażanymi z cebulką i sałatka z pomidorów i mozarelli
lub*

Filet z łososia z grilla z sosem bazyliowym ze scampi, ziemniakami i bukietem warzyw

DESER

Piccobello dolce

Zestaw trzech deserów

Menu : 150 - 160 zł/os. + napoje w zależności od wybranego dania głównego

NAPOJE

*Woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata bez ograniczeń
(przyjście do 3 godzin)* **15 zł**

*Woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata bez ograniczeń
(przyjście do 6 godzin)* **25 zł**

ALKOHOLE

Wódka Absolut , Finlandia **100 zł/0,5 l**
Wódka Wyborowa, Bols **90 zł/0,5l**
Wino Ventisquero – Chile **90 zł/but.**
Wino Premio – Chile **60 zł/ but.**
Piwo z beczki Carlsberg **11 zł/0,5l**
8 zł/0,3l



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

