



Propozycja menu powyżej 30 osób 2019 **MENU I dla dorosłych**

Przekąska - kompozycja:

Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella

Naleśnik z serem risotta i szpinakiem z sosem carbonara

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 miętowym

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub borowikowym

*podane z włoskim kopytkami lub ziemniakami podsmażanymi z cebulką
i sałatką sezonową lub bukietem warzyw*

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym lub deser lodowy

Napoje bez ograniczenia :

(woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata)

Koszt menu z napojami : 127 zł dla osoby dorosłej,

Propozycja win: od 60 zł / but. 0,75l

- | | | |
|---------------|---|-------|
| - Premio | - chilijskie stołowe - półwytrawne - białe i czerwone | 60 zł |
| - Ventisquero | - chilijskie - wytrawne łagodne - Chardonnay, Caberne Sauvignon | 80 zł |

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl



Propozycja menu powyżej 30 osób 2019 **MENU II dla dorosłych**

Przekąska: Vitello tonato

Płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowo – majonezowym i kaparami

Zupa:

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z pesto miętowym

Danie główne:

Filet z łososia z grilla z sosem z zielonego pieprzu

podany z ziemniakami

i bukietem warzyw

Naleśnik z nadzieniem waniliowym i sosem owocowym lub deser lodowy

Napoje bez ograniczenia :

(woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata)

Koszt menu z napojami : 137 zł dla osoby dorosłej,

Propozycja win: od 60 zł / but. 0,75l

- | | | |
|---------------|---|--------------|
| - Premio | - chilijskie stołowe - półwytrawne - białe i czerwone | 60 zł |
| - Ventisquero | - chilijskie - wytrawne łagodne - Chardonnay, Caberne Sauvignon | 80 zł |

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl



Propozycja menu powyżej 30 osób 2019 **MENU III dla dorosłych**

Przekąska - Kompozycja:

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 miętowym

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

Tort okolicznościowy lub zestaw ciast (3 rodzaje)

- truskawkowo – śmietanowy

- czekoladowy

- porzeczkowo - śmietanowy

- malinowy

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Napoje bez ograniczenia :

(woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata)

Koszt menu z napojami : 145 zł dla osoby dorosłej,

Propozycja win: od 60 zł / but. 0,75l

- | | | |
|---------------|---|-------|
| - Premio | - chilijskie stołowe - półwytrawne - białe i czerwone | 60 zł |
| - Ventisquero | - chilijskie - wytrawne łagodne - Chardonnay, Caberne Sauvignon | 80 zł |

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl



Propozycja menu powyżej 30 osób 2019 ***MENU IV dla dorosłych***

Przekąska: Salmone orange

Fileciki z łososia marynowane w pomarańczach z sosem cytrynowym

Zupa:

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z pesto miętowym

Danie główne:

Kaczka w sosie wiśniowym z porto

Pieczone udko kaczki w w sosie wiśniowym z porto

podane z włoskimi kopytkami

i czerwona kapustą zasmażaną

Panacotta z sosem malinowym

Sernik Atrium z konfiturą wiśniową lub deser lodowy

- truskawkowo – śmietanowy

Napoje bez ograniczenia :

(woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata)

Koszt menu z napojami : 149 zł dla osoby dorosłej,

Propozycja win: od 60 zł / but. 0,75l

- Premio - chilijskie stołowe - półwytrawne - białe i czerwone 60 zł

- Ventisquero – chilijskie - wytrawne łagodne - Chardonnay, Caberne Sauvignon 80 zł

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl



Propozycja menu 2019

MENU V - *dania główne na półmiskach*

Przekąska: Tartare salmone

Tatar z lososia 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

Dania 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

Dorsz atlantycki na warzywach Julien

Roladki z soli

(2 dodatki do wyboru)

ziemniaki podsmażane z cebulką

ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

gnocchi - włoskie kopytka

ryż z ziołami

(2 dodatki 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

Tort okolicznościowy lub deser lodowy

- truskawkowo – śmietanowy

- czekoladowy

- porzeczkowo - śmietanowy

- malinowy

Napoje bez ograniczenia :

(woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata)

Koszt menu z napojami : 145 zł dla osoby dorosłej, 100 zł dziecko bez przekąski

Propozycja win: od 60 zł / but. 0,75l

- Premio - chilijskie stołowe - półwytrawne - białe i czerwone 60 zł

- Ventisquero - chilijskie - wytrawne łagodne - Chardonnay, Caberne Sauvignon 80 zł

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl



Propozycja menu 2019 **MENU dla dzieci 70 zł**

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: 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

Tort okolicznościowy lub deser lodowy

- truskawkowo – śmietanowy

- czekoladowy

- porzeczkowo - śmietanowy

- malinowy

Napoje bez ograniczenia :

(woda niegazowana z cytryną, sok owocowy)

Koszt menu dla dzieci z napojami : 70 zł

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl



Propozycja menu 2019

Zestawy zimnych przekąsek

I Zestaw zimnych przekąsek: 35 – 40 zł / osoba

- 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 / osoba

- sałatka caprese – pomidory z serem mozzarella
- sałatka jarzynowa
- antipasto Franco – warzywa grillowane, włoskie wędliny i feta w ziołach
- tatar z lososia norweskiego
- schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowym
- sałatka Szeffa z grillowanym kurczakiem z sosem pieprzowo- miodowym
- pieczywo mieszane + masło smakowe

III Zestaw zimnych przekąsek: 40 – 45 zł / osoba

- sałatka caprese – pomidory z serem mozzarella
- bruschetta z pomidorami z czosnkiem
- bruschetta ze szpinakiem
- antipasto Franco – warzywa grillowane, włoskie wędliny i feta w ziołach
- dorsz w galarecie z sosem tatarskim
- karkówka pieczona
- sałatka nicejska z tuńczykiem
- pieczywo mieszane + masło smakowe

IV Zestaw zimnych przekąsek: 55 – 60 zł / osoba

- 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
- dorsz w galarecie z sosem tatarskim
- tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
- sałatka z grillowanym lososiem i dipem miodowo-pieprzowym
- pieczywo mieszane + masło smakowe

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

Tel. +48 (91) 424 35 32, fax: +48 (91) 422 10 96

e-mail: hotel-atrium@hotel-atrium.pl www.hotel-atrium.pl