



# Imprezy okolicznościowe 2023

**RESTAURACJA I HOTEL ATRIUM\*\*\*\***

TEL. (91)424 35 32 / 605 885 688  
AL. WOJSKA POLSKIEGO 75  
SZCZECIN

# Drodzy Goście



Hotel Atrium\*\*\*\* to miejsce gdzie tradycja łączy się z elegancją, a piękne, klasyczne wnętrza, wysublimowana kuchnia oraz profesjonalna obsługa zapewniają gościom kameralną i wyjątkową atmosferę podczas organizowanych uroczystości.

W zależności od ilości osób do Państwa dyspozycji oddajemy na wyłączność:

**4 sale na poziomie holu recepcyjnego mieszczące:**

- sala główna środkowa do 38 osób,
- 2 sale boczne kwiatowe do 26 osób  
(jedna z sal może pełnić również rolę sali tanecznej)

- sala kominkowa do 18 osób

**2 sale na poziomie -1:**

- sala bankietowa do 50 osób oraz przylegająca salka kominkowa jako sala taneczna





# Usługi dodatkowe

**Zachęcamy do skorzystania z oferowanych przez nas usług dodatkowych, które sprawiają, że Państwa uroczystość będzie wyjątkowa i niepowtarzalna.**

FONTANNA CZEKOLADOWA .....400 zł

(1,5kg czekolady, patyczki, pianki, owoce - wg. dostępności i sezonu)

ŚCIANKA OZDOBNA .....100 zł

ZŁOTE PODTALERZE .....5 zł/os.

FOTOLUSTRO/ FOTOBUDKA .....wycena indywidualna



# Menu 1

do 3-4h | 159 zł/os.

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

Insalata caprese – pomidor z serem mozzarella i świeżą bazylią  
Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella  
Vitello tonnato - płatki pieczonego schabu z sosem tuńczykowym i kaparami

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Rosół z makaronem  
Zupa cebulowa z grzankami serowymi  
Krem pomidorowy z bitą śmietaną  
Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):**

PIERŚ Z KURCZAKA ZAPIEKANA Z MOZARELLĄ  
w sosie warzywno-śmietanowym podana z ziemniakami pieczonymi  
i warzywami sezonowymi  
SCHAB DUSZONY W SOSIE WINNYM Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZALWIĄ  
podany z ziemniakami podsmażanymi z cebulką i sałatką sezonową  
FILET Z DORSZA W SOSIE KOPERKOWO-CYTRYNOWYM  
podany z ryżem i bukietem zielonych warzyw  
FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO Z SOSEM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW  
podany z ryżem i bukietem warzyw

## **DESER (1 do wyboru):**

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym  
Deser lodowy  
Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

## **NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:**

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata



# Menu 2

do 3-4h | 175 zł/os.

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

Szynka parmeńska z melonem

Carpaccio di manzo- płatki połówki wołowej z parmezanem i pieczarkami

Carpaccio di salmone- płatki marynowanego łososia z parmezanem

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):**

SCHAB Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZALWIĄ DUSZONY W SOSIE WINNYM  
podany ziemniakami podsmażanymi z cebulką i sałatką sezonową

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM LUB PIEPRZOWYM  
podane z włoskimi kopytkami i bukietem warzyw

FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO W SOSIE KAWIOROWYM  
podany z ryżem z ziołami i bukietem warzyw

FILET Z SANDACZA W SOSIE KOPERKOWO-CYTRYNOWYM  
podany z ziemniakami z wody i zielonymi warzywami

## **DESER (1 do wyboru):**

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Deser lodowy

Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

## **NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:**

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata



# Menu 3

do 3-4h| 195 zł/os.

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

KOMPOZYCJA 1: Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella oraz naleśnik z serem ricotta, szpinakiem i sosem carbonara

KOMPOZYCJA 2: Szynka parmeńska z melonem oraz Insalata caprese – pomidor z serem mozzarella i świeżą bazylią

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Zupa rybna Atrium

Krem z dyni z bitą śmietaną i szynką parmeńską

Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

Flaczki z kalmarów

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):**

FILET Z DORSZA Z SOSEM KAWIOROWO-SZAFRANOWYM  
podany z ziemniakami z wody i zasmażanym szpinakiem

PIECZONE UDKO KACZKI W SOSIE WIŚNIOWYM Z PORTO  
podane z włoskimi kopytkami i czerwona kapustą zasmażaną

DZWONEK Z HALIBUTA Z GRILLA Z SOSEM PIEPRZOWYM  
podany z ziemniakami gratin i bukietem warzyw

DŁUGO DUSZONA KARKÓWKA Z DZIKA W SOSIE KURKOWYM  
podana z włoskimi kopytkami i sałatką z ananasa

## **DESER (1 do wyboru):**

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Deser lodowy

Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

## **NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:**

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata





# Menu 4

do 3-4h | 249 zł/os.

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

Pasztet z kaczki z sosem malinowym i tostami  
Fileciki z łososia marynowane w pomarańczach z sosem cytrynowym  
Tatar z łososia norweskiego z jajkiem przepiórczym i tostem  
Węgorz marynowany w zalewie winnej z marynowanymi grzybami  
Vitello tonnato - płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym i kaparami

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Krem borowikowy z bitą śmietaną i kawiozem  
Krem z dyni z bitą śmietaną i szynką parmeńską  
Toskański krem z krewetek  
Flaczki z kalmarów

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):**

FILET Z ŁOSOSIA GOTOWANY W WINIE Z SOSEM SZAFRANOWYM ZE SCAMPI  
podany z ziemniakami oraz gotowanymi i pieczonymi warzywami  
POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM TRUFLOWYM LUB PRAWDZIWKOWYM  
podana z ziemniakami gratin i grillowanymi warzywami  
DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI Z ZIOŁAMI  
podana z pieczonymi ziemniakami i sałatką misko  
PÓŁ KACZKI PIECZONE Z JABŁKAMI I ŻURAWINĄ  
podane z włoskimi kopytkami i czerwoną kapustą

## **DESER (1 do wyboru):**

Tort własny Tiramisu  
Zestaw dwóch deserów – sernik i lody z gorącymi malinami

## **NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:**

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata,



# Menu 5

*~min. 15 osób~*  
**dania główne na półmiskach**  
**do 4-5h | 185 zł/os.**

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

INSALATA CAPRESE pomidor z serem mozzarella i bazylią

BAKŁAŻAN ZAPIEKANY szynką i serem mozzarella

VITELLO TONNATO płatki pieczonego schabu z sosem tuńczykowym i kaparami

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

## **DANIE GŁÓWNE (3 do wyboru):**

PIERŚ Z KURCZAKA zapiekana z mozzarellą w sosie warzywno-śmietanowym

SCHAB DUSZONY w sosie winnym z szynką parmeńską i szalwią

FILET Z DORSZA w sosie koperkowo-cytrynowym

FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO z sosem ze świeżych pomidorów

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie kurkowym lub pieprzowym

SCHAB Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZAŁWIĄ duszony w sosie winnym

FILET Z SANDACZA w sosie koperkowo-cytrynowym

## **DWA DODATKI DO WYBORU:**

Ziemniaki podsmażane z cebulką

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Gnocchi

Ziemniaki gratin

Ryż z ziołami

## **DWA 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

## **DESER (1 do wyboru):**

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Deser lodowy

Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

## **NAPOJE B/O:**

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata





# Menu 6

*~min. 15 osób~*  
**dania główne na półmiskach**  
**do 4-5h | 199 zł/os.**

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

SZYNKA PARMEŃSKA z melonem oraz mix pomidorów z serem mozzarellą i świeżą bazylią  
CARPACCIO DI MANZO płatki połówicy wołowej z parmezanem i pieczarkami  
CARPACCIO DI SALMONE płatki marynowanego łososa z parmezanem

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Krem borowikowy z bitą śmietaną i kawiozem  
Krem z dyni z bitą śmietaną i szynką parmeńską  
Toskański krem z krewetek  
Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

## **DANIE GŁÓWNE (3 do wyboru):**

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie kurkowym lub pieprzowym  
FILET Z SANDACZA w sosie koperkowo-cytrynowym  
FILET Z DORSZA w sosie kawiorowo-szafranowym  
DŁUGO DUSZONA KARKÓWKA Z DZIKA w sosie kurkowym  
PIECZONE UDKO KACZKI w sosie wiśniowym z porto  
DZWONEK Z HALIBUTA z grilla z sosem pieprzowym

## **DWA DODATKI DO WYBORU:**

Ziemniaki podsmażane z cebulką  
Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem  
Gnocchi  
Ziemniaki gratin  
Ryż z ziołami

## **DWA 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

## **DESER (1 do wyboru):**

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym  
Deser lodowy  
Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

## **NAPOJE B/O:**

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata



# Menu Dla Dzieci

95 zł/os.

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Rosół z makaronem

Zupa krem z brokułów z Pesto miętowym

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru) :**

PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA

podany z frytkami i ketchupem

SPAGHETTI NEAPOLITANA

FILET Z KURCZAKA

ZAPIEKANY Z SEREM MOZARELLA

podany z ziemniakami i bukietem warzyw

PIZZA MARGHERITA z dodatkiem szynki

## **DESER:**

DESER LODOWY

## **NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:**

Woda niegazowana z cytryną, sok owocowy



# Menu Weganiskie

169 zł/os.

## **PRZEKĄSKA (1 do wyboru):**

Bruschetta z peperonata, konfiturą z czerwonej cebuli i tofu  
Wariacja z kalafiora z migdałami karmelizowanymi  
Focaccia z dodatkami warzyw (szpinak, cukinia, papryka, zielone szparagi)

## **ZUPA (1 do wyboru):**

Krem pomidorowy  
Minestrone (włoska zupa z warzywami)  
Zupa cebulowa z cydrem

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):**

TORTILLA NADZIEWANA WARZYWAMI  
mix papryk, czerwonej fasoli z pikantnym sosem salsa  
PAPRYKA FASZEROWANA WARZYMI  
ŚRÓDZIEMNOMORSKIMI Z BATATAMI  
podana z ryżem, tofu i pistacjami  
LAZANIA WARZYWNA PRZEPLATANA BAKŁAŻANEM,  
PIECZARKĄ ORAZ CUKINIĄ podana z sosem napoli i Pesto  
ANTIPASTO FRANCO  
kompozycja warzyw grillowanych, marynowanych i pieczonych

## **DESER:**

Sałatka owocowa z sosem malinowym

## **NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:**

Woda niegazowana z cytryną, sok owocowy, kawa, herbata



# ZESTAWY ZIMNYCH PRZEKĄSEK

*minimum 10 sztuk*

## **ZESTAW I - 55 zł**

Sałatka jarzynowa

Galaretki drobiowe

Ryba po grecku

Śledź w oleju z cebulką

Karkówka pieczona, zestaw wędlin

(2 rodzaje szynki, kielbasa jałowcowa, kielbasa żywiecka)

Warzywa marynowane : ogórek, papryka, pieczarka

Sałatka a'la grecka z serem feta

Pieczyno mieszane, masło smakowe

## **ZESTAW II - 59zł**

Sałatka caprese

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku

Tatar śledziowy

Antipasto Franco

(warzywa marynowane, wędliny dojrzewające, ser feta)

Pieczony schab z nadzieniem chrzanowym, karkówka  
pieczona,

galantyna z kurczaka, pasztet firmowy

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami

Sałatka a'la grecka z serem feta

Sałatka curry z kurczakiem, ananasem, kukurydzą

Pieczyno mieszane, masło smakowe



# ZESTAWY ZIMNYCH PRZEKĄSEK

*minimum 10 sztuk*

## **ZESTAW III - 69 zł**

Bruschetta z pomidorami i czosnkiem  
Bruschetta ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem feta  
Antipasto Franco (warzywa marynowane, wędliny dojrzewające, ser feta)  
Tortilla z kurczakiem  
Sery dojrzewające (3 rodzaje w kompozycji z owocami i orzechami)  
Rillettes z makreli  
Paprykarz firmowy  
Sałatka caprese  
Sałatka cezar (sałata rzymska, kurczak grillowany, parmezan, grzanki)  
Pieczywo mieszane, masło smakowe

## **ZESTAW IV- 89 zł**

Antipasto Franco (warzywa marynowane, wędliny dojrzewające, ser feta)  
Roladki z rostbefu z warzywami  
Pieczony schab z nadzieniem chrzanowym, galantyna z kurczaka, schab  
pieczony ze śliwką, pasztet z kaczki  
Sery dojrzewające (3 rodzaje w kompozycji z owocami i orzechami)  
Łosoś marynowany w zalewie pomarańczowo cytrynowej  
Tatar śledziowy  
Roladki z łososiem wędzonym i nadzieniem chrzanowym  
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami  
Sałatka Szefa z grillowanym kurczakiem i sosem pieprzowo-miodowym  
Sałatka z krewetkami i sosem mango  
Pieczywo mieszane, masło smakowe





**Szanowni Państwo,  
aby sprostać Państwa oczekiwaniom szczegóły planowanych  
uroczystości oraz menu omawiamy indywidualnie podczas spotkań,  
na które serdecznie Państwa zapraszamy.**



**HOTEL ATRIUM \*\*\*\*  
Al. Wojska Polskiego 75  
70-481 Szczecin**

**Tel. +48 91 424 35 32  
Kom. +48 605 885 688  
e-mail: [hotel-atrium@hotel-atrium.pl](mailto:hotel-atrium@hotel-atrium.pl)  
e-mail: [rezerwacja@hotel-atrium.pl](mailto:rezerwacja@hotel-atrium.pl)**