



RESTAURACJA
NOWOCZESNA

UROCZYSTOŚĆ RODZINNA



PROPOZYCJA I - (do 4 godzin) - OFERTA POWYŻEJ 15 OSÓB

129 zł/os.

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidorów z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i czarnuszką

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Noga z kaczki confit, sos demi glace, kluski śląskie, burak z żurawiną
- Filet z kurczaka supreme, ser lazur, sos kurkowy, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane
- Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos demi glace, ziemniaki rosti, groszek cukrowy
- Filet z halibuta, czarna soczewica, pomidorek cherry, puree z batatów i imbiru

DESER (jeden do wyboru):

- Puchar lodów z bitą śmietaną
- Szarlotka podana na ciepło z lodami
- Sernik cynamonowo - miodowy

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda z cytryną

PROPOZYCJA DZIECIĘCA - do 11 lat

59 zł/os.

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria
- Pulpeciki w sosie pomidorowym, ziemniaki puree, surówka z marchewki
- Ryba w kukurydzianej panierce, ziemniaki puree, brokuł
- Naleśniki z twarogiem

DESER (jeden do wyboru):

- Puchar lodów z owocami
- Galaretka owocowa

PROPOZYCJA II - (do 6 godzin) - OFERTA POWYŻEJ 20 OSÓB

179 zł/os.

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidorów z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i czarnuszką

DANIE GŁÓWNE (podawane na półmiskach):

- Filet z kurczaka faszerowany lazurem, sos kurkowy
- Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos demi glace
- Filet z sandacza, sos kaparowy
- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie z okrasą
- Zestaw surówek

BUFET CIAST (dwa ciasta do wyboru):

- Orzechowiec
- Sernik ze skórką pomarańczową
- Delicja czekoladowa
- Zeberka z wiśniami

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda z cytryną



RESTAURACJA
NOWOCZESNA

WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

CIŚNIENIOWY EKSPRES DO KAWY - 12 zł/os.

NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU (Pepsi, 7up, Mirinda) - 20 zł/os.

OWOCE SEZONOWE PODANE W BUFECIE - 15 zł/os.

CIASTA PODANE W BUFECIE 27 zł/os. (2 pozycje do wyboru)

- Orzechowiec
- Sernik ze skórką pomarańczową
- Szarlotka
- Zeberka z wiśniami
- Delicja czekoladowa

SERWIS CIAST I OWOCÓW BĘDĄCYCH WŁASNOŚCIĄ GOŚCI - 15 zł/os.

ZAKĄSKI ZIMNE 65 zł/os. (6 pozycji do wyboru)

- Deska wiejska, mięsa wędzone, pasztet, smalec, chrzan, ogórki
- Tortilla z wędzonym łososiem i serkiem ziołowym
- Tortilla z pastą serową i oliwkami
- Plastry rostbefu z musem tatarskim
- Tymbaliki wieprzowe
- Słodko pikantne skrzydełka BBQ
- Śledzie w dwóch smakach
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem
- Mix sałat z pomidorkiem cherry i prażonym słonecznikiem
- Tatar wołowy - **dodatkowo 25 zł/os.**

PRYZYSTAWKA SERWOWANA (jedna do wyboru) - 29 zł/os.

- Rolada z łososia Gravlax, mus cytrynowy, grzanka
- Wędzona pierś z kaczki z sałatką z selera i gruszki
- Tatar z buraka i wiśni, mus z koziego sera i pistacji
- Wędzona polędwiczka z dorsza, puree zielonego groszku, kompresowane jabłko

ZUPA PODANA W BUFECIE (jedna do wyboru) - 27 zł/os.

- Barszcz czerwony podany z pasztecikiem
- Staropolski żurek
- Warmińska zupa Karmuszką

ALKOHOL

WINO

- Kieliszek wina musującego - 12 zł / 0,15l
- Wino domu wytrawne białe/czerwone - 50 zł / 0,75l

WÓDKA

- Wódka Wyborowa 60 zł / 0,5l
- Wódka Finlandia 80 zł / 0,5l

PIWO

- Piwo Tyskie 12 zł / 0,5l ; 10 zł / 0,33l
- Piwo Kormoran 15 zł / 0,5l
- Piwo Książęce 12 zł / 0,5l
- Piwo bezalkoholowe 12 zł / 0,5l ; 10 zł / 0,33l

ALKOHOL WŁASNY

- Alkohol będący własnością gości 15 zł/os.



RESTAURACJA
NO\OCZESNA

WARUNKI REZERWACJI

- **Gwarancją rezerwacji jest podpisanie kontraktu rezerwacyjnego oraz wpłata zaliczki w wysokości 300 PLN, na miejscu (gotówka, karta) lub przelewem, dane:**

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.

ul. Kołobrzeska 1

10-442 Olsztyn

Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877

Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby, z którą został podpisany kontrakt rezerwacyjny

- **Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych**
- **Rezerwacja terminu nie jest równoznaczna z przypisaniem konkretnej sali**
- **Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy na tydzień przed uroczystością**

Pozostajemy do Państwa dyspozycji

Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii

tel. 89 522 15 60, kom. 600 932 311

restauracja@hotel-warminski.com.pl

www.hotel-warminski.com.pl



RESTAURACJA
NOVOCZESNA