



Przyjęcie okolicznościowe



Menu serwowane

Wybór jednego dania dla wszystkich uczestników spotkania

Przystawka

- Carpaccio z buraka z rukolą orzechami pini i serem feta
- Wędzony filet z kaczki na sałatce z mango i rukoli
- Plastry marynowanego rostbefu z sosem
- Roladka z cukinii z mozzarellą 🌿

Zupa

- Domowy rosół z makaronem i pietruszką
- Krem z marchwi z groszkiem ptysiowym 🌿
- Kremowa zupa z sezonowych warzyw z czosnkowymi grzankami i oliwą pietruszkową
- Francuska zupa cebulowa z grzanką

Danie główne

- Tradycyjny polski schabowy z kiszoną kapustą, buraczkami oraz ziemniakami
- Indyk w migdałach podany z puree z batata, fasolką szparagową
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Łosoś na liściach szpinaku z ryżem, fasolką szparagową i sosem pietruszkowo-cytrynowym
- Tagliatelle z sezonowymi warzywami 🌿

Deser

- Panna cotta z sosem owocowym i świeżymi owocami 🌿
- Domowy jabłecznik podany z lodami 🌿
- Napoleon - ciasto francuskie z kremem patissiere 🌿
- Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi (do 20 osób) 🌿

Cena: 140 zł/osoba

Cena: 125 zł/osoba przy wyborze 3-daniowego menu

🌿 danie wegetariańskie





Menu półmiskowe

Przystawka

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Carpaccio z buraka z rukolą orzechami pini i serem feta
- Wędzony filet z kaczki na sałatce z mango i rukoli
- Plastry marynowanego rostbefu z sosem
- Roladka z cukinii z mozzarellą 🌿

Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Domowy rosół z kaczki z makaronem i pietruszką
- Krem z marchwi z groszkiem ptysiowym 🌿
- Kremowa zupa z sezonowych warzyw z czosnkowymi grzankami i oliwą pietruszkową 🌿
- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Barszcz czerwony z kołdunami

Danie główne serwowane na półmiskach

Wybór 3 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z kurczaka ze szpinakiem
- Roladka schabowa z boczkiem i ogórkiem
- Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
- Roladki ze schabu zawijane z serem
- Filet z indyka w migdałach
- Domowe kotlety mielone
- Łosoś na liściach szpinaku

Dodatki ciepłe na półmiskach

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Zapiekane ziemniaki
- Puree z batata
- Puree (ziemniaczane, z kalafiora)
- Grillowane warzywa





Dodatki warzywne na półmiskach 🌱

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Domowa mizeria
- Sałatka wiosenna z oliwą ekstrawirgin
- Surówka z marchewki z jabłkiem
- Buraczki na zimno
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z kiszonej kapusty
- Sałatka szwedzka

Sosy

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Pieczeniowy
- Grzybowy
- Serowy 🌱
- Pesto z pietruszki 🌱

Desery 🌱

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi (do 20 osób)
- Parfait z malinowym musem.
- Jabłecznik na ciepło z bitą śmietaną.
- Lody z sałatką owocową.
- Panna cotta z musem i owocami
- Cremebrulee Szefa Kuchni
- Tort (od 8 osób) 40zł/osoba

Cena:

195 zł/osoba (Przystawka, zupa, danie główne i deser)

180 zł/osoba (Zupa, danie główne i deser)

Dodatkowo

Dodatkowe dania ciepłe serwowane

- Barszcz z pasztecikiem
- Bigos myśliwski z pieczywem
- Staropolski żurek z białą kielbasą i jajkiem

Cena: 28 zł/osoba

- Strogonoff z pieczarkami i korniszonem
- Zupa gulaszowa w chleбку

Cena: 34 zł/osoba

Istnieje możliwość przygotowania dań w pełni wegetariańskich lub wegańskich





Zimna płyta

Przygotowana dla powyżej 10 uczestników spotkania

Opcja 1

- Sałatka grecka z oliwkami i fetą
- Sery gatunkowe z orzechami i winogronem
- Rolada z indyka w ziołach
- Paszтет pieczony z żurawiną
- Rostbef z sałatką żydowską
- Pieczywo, masło czosnkowe
- Sosy: aioli, żurawina, tatarski

Cena: 80 zł/osoba

Opcja 2

- Warzywa z pieca w sosie włoskim
- Sałatka Cezar
- Paszтет pieczony z żurawiną
- Deska mięs pieczonych i wędzonych
- Matiasy w dwóch smakach
- Sery gatunkowe z orzechami i winogronem
- Pieczywo, masło czosnkowe
- Sosy: musztardowy, żurawina, tatarski

Cena: 95 zł/osoba

Opcja 3

- Tatar z łososia
- Sałatka caprese
- Rostbef z sałatką żydowską
- Sery gatunkowe z orzechami, miodem i konfiturą
- Deska mięs pieczonych i wędzonych
- Tartaletki z nadzieniami
- Pierogi (z grzybami i kapustą, z białym serem)
- Pieczywo, masło czosnkowe
- Sosy: musztardowy, żurawina, tatarski, barbecue

Cena: 115 zł/osoba

Bufet słodkości

- Wybór ciast domowych
- Mini desery
- Owoce filetowane

Cena: 40 zł/osoba





Napoje

Open bar na napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata, woda, soki - bez limitu przez 6 godzin trwania spotkania

Cena: 40 zł/osoba

Napoje liczone wg. zużycia

Napoje zimne:

Woda 0,2l, 9 zł
Sok 0,2l, 8 zł
Woda w karafce, 15 zł
Sok w karafce, 20 zł
Coca-cola 0,2l, 12 zł
Fanta 0,2l, 12 zł
Sprite 0,2l, 12 zł

Napoje gorące:

Espresso, 12 zł
Espresso doppio, 16 zł
Americano, 12 zł
Americano z mlekiem, 14 zł
Cappucino, 14 zł
Latte Machiatto, 16 zł
Cafe latte, 16 zł
Herbata, 14 zł
Gorąca czekolada, 20 zł
Grzaniec, 20 zł

W przypadku dostarczania własnego alkoholu dodatkowa opłata za przechowanie, schłodzenie, szkło i serwis wynosi 25 zł/butelka.

W przypadku dostarczenia własnego tortu pobierana jest opłata serwisowa w wysokości 5 zł/osoba.



Skontaktuj się z nami



Recepcja

+ 48 74 856 48 00/01

repcja@redbaronhotel.pl



ul. Lwa Tołstoja 2
58-100 Świdnica

Dział sprzedaży i marketingu

+ 48 536 219 512

sprzedaz@redbaronhotel.pl