



# *Przyjęcie okolicznościowe*

HOTEL &  
RESTAURACJA  
**Red Baron**  
★★★★

# 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
- Roastbeef wolno pieczony z sosem chrzanowym i żurawiną
- Roladka z cukinii z mozzarellą 🌿

## Zupa

- Domowy rosół z makaronem i pietruszką
- Bulion z kołdunami mięsnymi
- Kremowa zupa z sezonowych warzyw z czosnkowymi grzankami i oliwą pietruszkową
- Krem z pomidorów z oliwą bazyliową i grzankami ziołowymi 🌿

## 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: 150 zł/osoba**

**Cena: 135 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
- Filet z indyka w migdałach
- Dorsz, sos cytrynowy
- Łosoś na liściach szpinaku

### Dodatki ciepłe na półmiskach

#### Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Rozmarynowe zapiekane ziemniaki
- 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 kiszzonej kapusty

## **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)
- Jabłecznik na ciepło z bitą śmietaną.
- Lody z sałatką owocową.
- Panna cotta z musem i owocami
- Mini beza pavlova

### **Cena:**

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

**190 zł/osoba** (Zupa, danie główne i deser)

# Dodatkowo

## **Dodatkowe dania ciepłe serwowane**

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

**Cena: 30 zł/osoba**

- Mięsna solanka z kwaśną śmietaną i plastrem cytryny
- Zupa gulaszowa podana z pieczywem

**Cena: 39 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
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Rostbef z sałatką żydowską
- Pieczywo, masło czosnkowe
- Sosy: aioli, żurawina, tatarski

**Cena: 90zł/osoba**

## Opcja 2

- Warzywa z pieca w sosie włoskim
- Sałatka Cezar
- Pasztet 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: 105 zł/osoba**

## Opcja 3

- Tatar z lososia
- 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: 125 zł/osoba**

# Napoje

## Open bar na napoje bezalkoholowe

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

**Cena: 50 zł/osoba**

W przypadku dostarczania własnego alkoholu dodatkowa opłata za przechowanie, schłodzenie, szkło i serwis wynosi **35 zł/butelka**.



# 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