

Restauracja i Hotel ★★★
Rycerski



www.hotel-rycerski.pl
Ul. Będzińska 53, 41-250 Czeladź

Oferta bankietowa

Organizujemy bankiety do 250 osób!

Szanowni Goście!

Zapraszamy wszystkich Państwa do skorzystania z naszej tegorocznej oferty bankietowej. Mamy do zaoferowania 4 sale bankietowe, Hotel 3 gwiazdkowy oraz od wiosny 2017 roku, również Hotelik dla mniej wymagających Gości. Przedstawiamy Państwu kilka propozycji menu – zarówno tylko obiadowych jak również pełne menu – obiad, deser, z zimną płytą i kolacją.

*Z przyjemnością odpowiemy na wszelkie pytania podczas spotkania
Zapraszamy!*

*Kontakt:
hotel@hotel-rycerski.pl*

500 073 479 lub 513 102 612

Oferta obowiązuje w roku 2018

Propozycja nr 1

Zupa:

- *Rosół z makaronem lub inna zupa/krem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa z sosem pieczeniowym*
- *Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulą*
- *Kotlet de volaille*
- *Kluski białe / kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Czerwona kapusta z boczkiem na ciepło*
- *Zestawy surówek*

Deser:

- *Lody czekoladowe z sosem malinowym*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Kompot owocowy*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*

Koszt na 1 os. = 80 zł

Propozycja nr 2

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Filet drobiowy zapiekany serem z pieczarkami i suszonymi pomidorami*
- *Schab panierowany*
- *Kluski białe/ kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Kapusta biała zasmażana*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Puchar lodów waniliowych na prażonych jabłkach*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Kompot owocowy*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*

Koszt na 1 os. = 85 zł

Propozycja nr 3

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulą*
- *Kotlet de volaille*
- *Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym*
- *Kluski białe/kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Salatka z buraczków*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Kompot owocowy*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*

Koszt na 1 os. = 90 zł

Propozycja nr 4

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa z sosem pieczeniowym*
- *Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulą*
- *Kotlet de volaille*
- *Kluski białe / kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Czerwona kapusta z boczkiem na ciepło*
- *Zestawy surówek*

Deser:

- *Lody czekoladowe z sosem malinowym*

Napoje i owoce:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach – 0,5l/os.*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*
- *Owoce sezonowe*

Zimna płyta:

- *Półmiski mięs pieczonych*
 - *Schab pieczony ze śliwką*
 - *Boczek rolowany z aromatycznym majerankiem*
 - *Swojska szynka pieczona*
 - *Karczek pieczony*
 - *Pasztet swojski pieczony*
- *Dechy serów z bakaliami*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane trzema pastami twarogowymi*
- *Śledzie w śmietanie z kwaśnym jabłkiem*
- *Salatka warstwowa*
- *Salatka Cezar*
- *Pieczyno mieszane*

Koszt na 1 os. = 135 zł

Propozycja nr 5

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Udziec z indyka pieczony tradycyjnie*
- *Schab panierowany*
- *Kluski białe/kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Kapusta biała zasmażana*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Puchar lodów waniliowych na prażonych jabłkach*

Napoje i owoce:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach – 0,5l/os.*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*
- *Owoce sezonowe*

Zimna płyta:

- *Półmiski mięs pieczonych*
 - *Schab pieczony ze śliwką*
 - *Boczek rolowany z aromatycznym majerankiem*
 - *Swojska szynka pieczona*
 - *Karczek pieczony*
 - *Pasztet swojski pieczony*
- *Dechy serów z bakaliami*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane trzema pastami twarogowymi*
- *Śledzie w śmietanie z kwaśnym jabłkiem*
- *Salatka warstwowa*
- *Salatka Cezar*
- *Pieczyno mieszane*

Koszt na 1 os. = 135 zł

Propozycja nr 6

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulą*
- *Kotlet de volaille*
- *Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym*
- *Kluski białe/kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Salatka z buraczków*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami*

Napoje i owoce:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach 0,5l/os.*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*
- *Owoce sezonowe*

Zimna płyta:

- *Półmiski mięs pieczonych*
 - *Schab pieczony ze śliwką*
 - *Boczek rolowany z aromatycznym majerankiem*
 - *Swojska szynka pieczona*
 - *Karczek pieczony*
 - *Pasztet swojski pieczony*
- *Dechy serów z bakaliami*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane trzema pastami twarogowymi*
- *Śledzie w śmietanie z kwaśnym jabłkiem*
- *Salatka warstwowa*
- *Salatka Cezar*
- *Pieczyno mieszane*

Koszt na 1 os. = 140 zł

Propozycja nr 7

Zupa:

- *Rosół ze swojskim makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa z sosem pieczeniowym*
- *Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i cebulą*
- *Kotlet de volaille*
- *Kluski białe / kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Czerwona kapusta z boczkiem na ciepło*
- *Zestawy surówek*

Deser:

- *Lody czekoladowe z sosem malinowym*

Napoje i owoce:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach – 0,5l/os.*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*
- *Owoce sezonowe*

Zimna płyta:

- *Półmiski mięs pieczonych*
 - *Schab pieczony ze śliwką*
 - *Boczek rolowany z aromatycznym majerankiem*
 - *Swojska szynka pieczona*
 - *Karczek pieczony*
 - *Pasztet swojski pieczony*
- *Dechy serów z bakaliami*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane trzema pastami twarogowymi*
- *Śledzie w śmietanie z kwaśnym jabłkiem*
- *Salatka warstwowa*
- *Salatka Cezar*
- *Pieczyno mieszane*

Kolacja:

- *Barszcz czerwony z uszkami*

Koszt na 1 os. = 145 zł

Propozycja nr 8

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Filet drobiowy zapiekany serem z pieczarkami i suszonymi pomidorami*
- *Schab panierowany*
- *Kluski białe/kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Kapusta biała zasmażana*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Puchar lodów waniliowych na prażonych jabłkach*

Napoje i owoce:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach – 0,5l/os.*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*
- *Owoce sezonowe*

Zimna płyta:

- *Półmiski mięs pieczonych*
 - *Schab pieczony ze śliwką*
 - *Boczek rolowany z aromatycznym majerankiem*
 - *Swojska szynka pieczona*
 - *Karczek pieczony*
 - *Pasztet swojski pieczony*
- *Dechy serów z bakaliami*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane trzema pastami twarogowymi*
- *Śledzie w śmietanie z kwaśnym jabłkiem*
- *Salatka warstwowa*
- *Salatka Cezar*
- *Pieczyno mieszane*

Kolacja:

- *Żur z jajkiem i białą kielbasą na swojskim zakwasie*

Koszt na 1 os. = 145 zł

Propozycja nr 9:

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

Główne danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Schab z pieczarkami zapiekany serem*
- *Kotlet de volaille*
- *Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym*
- *Kluski białe/kluski szare*
- *Ziemniaki z wody*
- *Salatka z buraczków*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami*

Napoje i owoce

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Kompot owocowy*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń*
- *Owoce sezonowe*

Zimna płyta:

- *Półmiski mięs pieczonych*
 - *Schab pieczony ze śliwką*
 - *Boczek rolowany z aromatycznym majerankiem*
 - *Swojska szynka pieczona*
 - *Karczek pieczony*
 - *Pasztet swojski pieczony*
- *Dechy serów z bakaliami*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane trzema pastami twarogowymi*
- *Śledzie w śmietanie z kwaśnym jabłkiem*
- *Salatka warstwowa*
- *Salatka Cezar*
- *Pieczyno mieszane*

Kolacja:

- *Bogracz*

Koszt na 1 os. = 150 zł

Dodatkowo Państwu oferujemy

- *Pakiet ciasta (sernik, szarlotka, ciasto biszkoptowe z owocami) – 18 zł/ 3 kawałki ciasta*
- *Tort standardowy - 100 zł/kg*
- *Tort ekstradekoracyjny – 150 pln /kg*
- *Wino musujące:*
 - *Gold Santero – 45 zł/but.*
 - *Bezalkoholowe Piccolo – dla dzieci – 20 zł/but.*
- *Wina hiszpańskie stołowe:*
 - *Białe półwytrawne/wytrawne/półsłodkie – 35 zł/but.*
 - *Czerwone półwytrawne/wytrawne – 35 zł/but.*
- *Wina regionalne (białe i czerwone):*
 - *Ceny kształtują się – 49 – 350 zł/but. – karta win dostępna jest w restauracji*
- *Wódka czysta o poj. 0,5l:*
 - *Soplica – 40 zł/but.*
 - *Wyborowa – 40 zł/but.*
 - *Finlandia – 60 zł/but. (przy zamówieniu pow. 5 but. – 50 zł/but.)*
- *Napoje gazowane i niegazowane:*
 - *Soki owocowe Toma 1 litr – 10 zł*
 - *Pepsi, Mirinda, 7Up 0,5l – 5 zł*