



Restauracja & Hotel *** Rycerski

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2020

Propozycja nr 1

Koszt 90 pln/os.

ZUPA SERWOWANA

do wyboru jedna zupa

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (w wazach)
- ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
 - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
 - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

do wyboru jedno danie główne

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym, podana z białymi kluskami i białą (lub kiszoną) kapustą duszoną
- ❖ Rolada drobiowa z pieczarkami i serem podpuszczkowym, podana z kluseczkami gnocchi i warzywnym ratatouille
- ❖ Kotlet de volaille z pieczonymi ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka
- ❖ Sakiewka schabowa z wędzonym serem i szynką, podana z opiekаныmi ziemniakami, świeżą surówką z białej kapusty oraz sosem śmietanowym
- ❖ Filet z kurczaka z pieczarkami i pomidorami suszonymi zapiekany serem, podany z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych
- ❖ Tradycyjny schab panierowany, podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz kapustą duszoną (biała lub kiszona)

DESER SERWOWANY

jedna z propozycji do wyboru

- ❖ *Śmietankowy krem brulee z granatem*
- ❖ *Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi*
- ❖ *Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi*
- ❖ *Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym*

NAPOJE

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

Propozycja nr 2

Koszt 125 pln/os.

ZUPA SERWOWANA

do wyboru jedna zupa

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (w wazach)
 - ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
 - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
 - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

do wyboru jedno danie główne

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym, podana z białymi kluskami i białą (lub kiszoną) kapustą duszoną
- ❖ Rolada drobiowa z pieczarkami i serem podpuszczkowym, podana z kluseczkami gnocchi i warzywnym ratatouille
 - ❖ Kotlet de volaille z pieczonymi ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka
- ❖ Sakiewka schabowa z wędzonym serem i szynką, podana z opiekаныmi ziemniakami, świeżą surówką z białej kapusty oraz sosem śmietanowym
- ❖ Filet z kurczaka z pieczarkami i pomidorami suszonymi zapiekany serem, podany z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych
- ❖ Tradycyjny schab panierowany, podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz kapustą duszoną (biała lub kiszona)

DESER SERWOWANY

jedna z propozycji do wyboru

- ❖ Śmietankowy krem brulee z granatem
- ❖ Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi
 - ❖ Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
 - ❖ Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym

NAPOJE

- ❖ Kawa / herbata – bez ograniczeń
- ❖ Soki owocowe w dzbankach 0,5 l
- ❖ Woda niegazowana z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń

ZAKĄSKI ZIMNE (na stołach na półmiskach)

- ❖ schab pieczony ze śliwką
 - ❖ szynka pieczona
- ❖ pasztet swojski z zielonym pieprzem
 - ❖ śledzie w oleju z cebulką
- ❖ sałatka Akropol z serem feta i oliwkami
 - ❖ sałatka jarzynowa
 - ❖ tymbaliki z kurczakiem
- ❖ pieczywo własnego wypieku 150 g/os.
 - ❖ Masło 20g/os

Propozycja nr 3

Koszt 145 pln/ os.

ZUPA SERWOWANA

do wyboru jedna zupa

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (w wazach)
 - ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
 - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
 - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE (na półmiskach)

2 pozycje z propozycji do wyboru (1,5 porcji/os.)

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- ❖ Grillowany filet drobiowy saute
- ❖ Grillowany filet z warzywami zapiekany serem
 - ❖ Szaszłyk drobiowo – warzywny
 - ❖ Kotlet de volaille
- ❖ Kule drobiowe z serem camembert
- ❖ Tradycyjny schab panierowany
- ❖ Schab duszony w sosie pieczeniowym
- ❖ Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- ❖ Sakiewka schabowa z pieczarkami, ogórkiem i cebulą
 - ❖ Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym

DODATKI

Do wyboru – 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne

Dodatki skrobiowe (120 g)

- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem
 - ❖ Ziemniaki pieczone
 - ❖ Ziemniaki puree z masłem
 - ❖ Kluski białe
 - ❖ Kluski szare
 - ❖ Kopytka
 - ❖ Ryż z warzywami

(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)

Dodatki warzywne (120 g)

- ❖ *Kapusta biała lub kiszona duszona*
- ❖ *Kapusta czerwona z boczkiem wędzonym na ciepło*
 - ❖ *Kapusta modra (na zimno)*
 - ❖ *Salatka z buraków*
 - ❖ *Buraki zasmażane ze śmietaną*
- ❖ *Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew)*
 - ❖ *Zestaw świeżych surówek – 2 rodzaje*
 - ❖ *Mix zielonych sałat z sosem vinaigrette*

(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)

DESER SERWOWANY

jedna z propozycji do wyboru

- ❖ *Śmietankowy krem brulee z granatem*
- ❖ *Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi*
- ❖ *Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi*
 - ❖ *Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym*

NAPOJE

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

ZAKĄSKI ZIMNE (na stołach na półmiskach)

- ❖ *Schab pieczony ze śliwką*
 - ❖ *Szynka pieczona*
- ❖ *Pasztet swojski z zielonym pieprzem*
 - ❖ *śledzie w oleju z cebulką*
- ❖ *sałatka Akropol z serem feta i oliwkami*
 - ❖ *sałatka jarzynowa*
 - ❖ *Tymbaliki z kurczakiem*
- ❖ *pieczywo własnego wypieku 150 g/os.*
 - ❖ *Masło 20g/os.*

Propozycja nr 4

Koszt 155 pln/os.

ZUPA SERWOWANA

do wyboru jedna zupa

- ❖ Rosół królewski z 4 mięs z makaronem, natką pietruszki i marchewką (lub w wazach)
- ❖ Krem z zielonych warzyw z grzanką z pesto bazyliowym
 - ❖ Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem
 - ❖ Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE (na półmiskach)

2 pozycje z propozycji do wyboru (1,5 porcji/os.)

- ❖ Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- ❖ Grillowany filet drobiowy saute
- ❖ Grillowany filet z warzywami zapiekany serem
 - ❖ Szaszłyk drobiowo – warzywny
 - ❖ Kotlet de volaille
- ❖ Kule drobiowe z serem camembert
- ❖ Tradycyjny schab panierowany
- ❖ Schab duszony w sosie pieczeniowym
- ❖ Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- ❖ Sakiewka schabowa z pieczarkami, ogórkiem i cebulą
 - ❖ Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym

DODATKI

Do wyboru – 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne

Dodatki skrobiowe (120 g)

- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem
 - ❖ Ziemniaki pieczone
 - ❖ Ziemniaki puree z masłem
 - ❖ Kluski białe
 - ❖ Kluski szare
 - ❖ Kopytka
 - ❖ Ryż z warzywami

(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)

Dodatki warzywne (120 g)

- ❖ *Kapusta biała lub kiszona duszona*
- ❖ *Kapusta czerwona z boczkiem wędzonym na ciepło*
 - ❖ *Kapusta modra (na zimno)*
 - ❖ *Salatka z buraków*
 - ❖ *Buraki zasmażane ze śmietaną*
- ❖ *Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew)*
 - ❖ *Zestaw świeżych surówek – 2 rodzaje*
 - ❖ *Mix zielonych sałat z sosem vinaigrette*

(koszt dodatkowej porcji 5 pln brutto)

DESER SERWOWANY

jedna z propozycji do wyboru

- ❖ *Śmietankowy krem brulee z granatem*
- ❖ *Szarlotka z cynamonem i migdałami podana z lodami waniliowymi*
- ❖ *Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną i owocami sezonowymi*
 - ❖ *Sernik z bezą z ciepłym sosem wiśniowym*

NAPOJE

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

ZAKĄSKI ZIMNE (na stołach na półmiskach)

- ❖ *Schab pieczony ze śliwką*
 - ❖ *Szynka pieczona*
- ❖ *Pasztet swojski z zielonym pieprzem*
 - ❖ *śledzie w oleju z cebulką*
- ❖ *sałatka Akropol z serem feta i oliwkami*
 - ❖ *sałatka jarzynowa*
 - ❖ *Tymbaliki z kurczakiem*
- ❖ *pieczywo własnego wypieku 150 g/os.*
 - ❖ *Masło 20g/os*

KOLACJA SERWOWANA

jedna z propozycji do wyboru

- ❖ *Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą*
 - ❖ *Krem pieczarkowy z lanymi kluskami*
 - ❖ *Strogonow z kurczaka*
- ❖ *Barszcz czerwony z uszkami / z pasztecikiem / z kroleciem*

DODATKOWO OFERUJEMY PAŃSTWU

- ❖ *Pakiet ciast (sernik, szarlotka, ciasto biszkoptowe z owocami) – 18 zł/ 3 kawałki ciasta*
- ❖ *Tort standardowy - 100 zł/kg*
- ❖ *Tort ekstradekoracyjny – 150 pln /kg*
- ❖ *Wino musujące:*
 - *Moscato – 45 zł/but.*
 - *Bezalkoholowe Piccolo – dla dzieci – 20 zł/but.*
- ❖ *Wina stołowe:*
 - *Białe wytrawne/półwytrawne/półsłodkie – 35 zł/but.*
 - *Czerwone wytrawne/półwytrawne/półsłodkie– 35 zł/but.*
- ❖ *Wina regionalne (białe i czerwone):*
 - *Ceny kształtują się od 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 – 15 zł*
 - *Pepsi, Mirinda, 7Up 0,5l – 6 zł*

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

Restauracja i Hotel Rycerski ul. Będzińska 53, 41-250 Czeladź

Kontakt: sprzedaz@hotel-rycerski.pl

Tel: 513 102 612 lub 513 754 588