



Restauracja & Hotel \*\*\*  
**Rycerski**



## *Przyjęcia okolicznościowe*

---

*Restauracja i Hotel Rycerski \*\*\*  
ze względu na piękne, unikatowe wnętrza i smaczną, tradycyjną kuchnię  
jest idealnym miejscem na organizację spotkań rodzinnych,  
przyjęć okolicznościowych i bankietów.  
Nasi Goście szczególnie doceniają doskonałe dania,  
profesjonalną obsługę i wspaniały klimat.*

**2022**

*Oferta obowiązuje od 01.01.2022 r.*



# Propozycja I

**Koszt 120 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 opiekanymi 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 II

**Koszt 160 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 opiekanymi 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 w formie bufetu
- 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*
- *Pieczyno własnego wypieku 150 g/os.*
- *Masło 20g/os*



# Propozycja III

**Koszt 170 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 (150 g)*

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

*(koszt dodatkowej porcji 8 pln brutto)*



---

*Dodatki warzywne (150 g)*

- *Kapusta biała lub kiszona duszona*
- *Kapusta czerwona z boczkiem wędzonym na ciepło*
- *Kapusta modra (na zimno)*
- *Sałatka 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 8 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 w formie bufetu*
- *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*
- *Paszтет swojski z zielonym pieprzem*
- *Śledzie w oleju z cebulką*
- *Sałatka Akropol z serem feta i oliwkami*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Tymbaliki z kurczakiem*
- *Pieczynko własnego wypieku 150 g/os.*
- *Masło 20g/os.*



# Propozycja IV

**Koszt 195 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 (150 g)*

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

*Dodatki warzywne (150 g)*

- Kapusta biała lub kiszona duszona
- Kapusta czerwona z boczkiem wędzonym na ciepło
- Kapusta modra (na zimno)
- Sałatka 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 8 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
- Szyńka 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
- Potrawka z kurczaka
- Barszcz czerwony z uszkami / z pasztecikiem / z krokietem





## Dodatkowo oferujemy

---

- *Pakiet ciast (ciasto, ciastka, babeczki)* 25 pln/ 300g
- *Tort standardowy* wycena indywidualna
- *Tort ekstradekoracyjny* wycena indywidualna
- *Wino musujące:*
  - *Moscato* 55 pln/0,75l
  - *Bezalkoholowe Piccolo – dla dzieci* 25 pln/0,75l
- *Wina stołowe:*
  - *Białe wytrawne/półwytrawne/półsłodkie* 45 pln/0,75l
  - *Czerwone wytrawne/półwytrawne/półsłodkie* 45 pln/0,75l
- *Wina regionalne (białe i czerwone)* od 49 pln – 350pln  
*karta win dostępna jest w restauracji*
- *Wódka czysta o poj. 0,5l:*
  - *Stanislav* 60 pln/0,5l
  - *Finlandia* 65 pln/0,5l  
*(przy zamówieniu powyżej 5 butelek – 50 pln/0,5l)*
- *Napoje gazowane i niegazowane:*
  - *Soki owocowe Toma* 15 pln/1l
  - *Pepsi, Mirinda, 7Up* 8 pln/0,5l

---

**Z przyjemnością odpowiemy  
na wszelkie pytania.**

**Zapraszamy!**

**Restauracja & Hotel Rycerski,  
ul. Będzińska 53, 41-253 Czeladź  
Tel: 513 754 588/513 102 622  
E-mail: [sprzedaz@hotel-rycerski.pl](mailto:sprzedaz@hotel-rycerski.pl)**

**[www.hotel-rycerski.pl](http://www.hotel-rycerski.pl)**