MENU OKOLICZNOŚCIOWE

215 PLN OSOBA

Zupa (1 do wyboru) :

Zupa kurkowa ze szczypiorkiem
Krem z cukinii z miętą i prażonymi orzechami
Rosół z kury z makaronem
Zupa z białych warzyw z natką pietruszki, kwaśna śmietana, pulpety, szalotka
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne (3 do wyboru, 2 porcje/os) NA PÓŁMISKACH

Zrazy wołowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem w sosie pieczeniowym
Filet drobiowy z suszonymi pomidorami
Pieczeń z karkówki z rozmarynem i czosnkiem w marynacie miodowej
Kotlet De Vollaile z masłem i natką pietruszki
Gołąbek z gęsiną
Udko kacze pieczone z pomarańczą, sos pomarańczowy
Dorsz na świeżym szpinaku z czosnkiem i świeżą rzodkiewką
Rolada wieprzowa z farszem grzybowym
Schab rycerski faszerowany szynką i serem
Rolada z indyka ze szpinakiem, czosnkiem i pleśniowym serem w szynce
Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowo-bazyliowym
Łosoś w sosie koperkowo-cytrynowym
Pieczony filet z kurczaka w sosie bazyliowym

Dodatki (3 do wyboru) :

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Pieczone ziemniaki z tymiankiem
Kopytka ziemniaczane
Frytki
Ryż smażony z dodatkami warzywnymi

Surówki (4 do wyboru)

Kapusta zasmażana z cebulką i marchewką
Duszone w bulionie drobiowym młode warzywa z masłem
Buraczki karmelizowane z jabłkami i chrzanem
Bukiet surówek (3 rodzaje)
Mix sałat z sosem vinegrette z prażonym słonecznikiem

Zakąski zimne (6 do wyboru, 5 porcji/os)

Rolada z boczku pieczonego z musem chrzanowym i warzywami
Rolada z szynki parmeńskiej z kremowym serkiem i rukolą
Gotowany sandacz w zalewie warzywnej w galarecie rybnej
Gotowana galantyna z kurczaka z omletem, wędzoną szynką i papryką
Rolada z indyka z musem szpinakowo-brokułowym z orzeszkami pini, pesto z kolendry i dojrzewającą szynką serrano
Roladka z polędwiczki wieprzowej z farszem grzybowym, tymiankiem i topinamburem
Pieczeń ze schabu z morelami, rodzynkami oraz pomarańczą
Sałatka śledziowa z burakiem pieczonym
Sałatka z kurczakiem (sałata, ogórek, feta, kurczak, słonecznik prażony)
Sałatka z kuskusem i suszonymi pomidorami
Sałatka jarzynowa
Łosoś wędzony w omlecie z twarożkiem ziołowym i świeżym koperkiem
Skrzydełka z kurczaka w sosie teriyaki
Dorsz w sosie greckim
Klopsiki w occie
Tatar wołowy
Mini burgery
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Mini kanapki z pastą z wędzonego łososia

Do zakąsek:

Pieczywo, masło, smalec, ogórek kiszony

Hotel ibis Styles Grudziądz
ul. Piłsudskiego 18, 86-300 Grudziądz

Informacje: e-mail: H9609-DM@accor.com, H9609-SL@accor.com
tel. + 48 728 922 136, +48 668 427 114

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

215 PLN OSOBA

Kolacja (1 do wyboru) :

Barszcz z pasztecikiem z farszem pieczarkowym
Żurek na zakwasie z boczkiem, wiejską kiełbasą i świeżym majerankiem
Zupa gulaszowa, pieczywo
Zupa meksykańska

Opcje dodatkowe

Dania główne porcja 150 g

Pulpety z dzika w sosie chrzanowym- 24 zł/porcja
Policzki wołowe, ciemny sos z warzywami- 25 zł/porcja
Stek z golonki, kapusta zasmażana- 16 zł
Żeberka BBQ z pieczonymi cząstkami ziemniaków - 18 zł
Szaszłyk z indyka marynowany w sosie słodko-pikantnym z grillowaną papryką i szalotką – 15 zł
Pulpety jagnięce w sosie rozmarynowym 25 zł

Desery :

Sernik z polewą czekoladową- 10 zł
Szarlotka na ciepło z lodami- 10 zł
Mus z białej czekolady z granatem- 14 zł
Krem cytrynowy z bezą- 11 zł
Panna cotta z musem malinowym- 12 zł

Zakąski :

Tatar wołowy – 17 zł
Deska serów, wędlin, pasztet, winogrona, mix sosów- 150 zł
Jajka faszerowane z pieczarkami, rybą wędzoną i kawiorem- 12 zł
Koktajl z krewetek z awokado i granatem- 20 zł
Tatar z łososia- 20 zł
Dodatkowe atrakcje- INDYWIDUALNA WYCENA
Indyk pieczony, mix sosów, bułki, żurawina
Łosoś
Szynka, kasza, mix sosów

Dania podane na dużej patelni :

Paella z owocami morza
Żołądki w białym winie (podane z ryżem)
Pierogi z kaczką i śliwkami
Chilli con carne

Dzieci do lat 3 – gratis
Dzieci w przedziale wiekowym 4-9 lat- 50 % ceny menu
Obsługa (fotograf, kamerzysta itp.) – 50 % ceny menu
Alkohol- własny- korkowe

W cenie z napoi:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną

Dekoracja w cenie:

Świeże kwiaty na stołach, białe obrusy, serwetki do wyboru: białe, niebieskie, różowe, czarne, zielone

Hotel ibis Styles Grudziądz
ul. Piłsudskiego 18, 86-300 Grudziądz

Informacje: e-mail: H9609-DM@accor.com, H9609-SL@accor.com
tel. + 48 728 922 136, +48 668 427 114