

Przyjęcie okolicznościowe

W Hotelu Alhar ***

PRZYSTAWKA

- „Śląski galert” galareta z zimnych nóżek wieprzowych i warzywami
- Ser camembert na kruchych sałatach
- Staropolski pasztet pieczony z sosem żurawinowym
- Tatar wołowy

ZUPA

- Rosół królewski, makaron
- Krem brokułowy, prażone migdały
- Krem cebulowy, grzanki
- Krem pomidorowy, mozzarella
- Krem z białych warzyw, bekon
- Krem grzybowy, lane kluski
- „Żur Żyniaty”, kielbasa biała, jajko, ziemniaki

DANIE GŁÓWNE

- Rolada wołowa
- Rolada wieprzowa
- Grillowany filec z kurczaka
- Pieczeń z karczku
- Rolada z indyka z warzywami
- Golonko pieczone
- De volaille z masłem
- De volaille z serem
- Udko z kurczaka
- Udko z kurczaka faszerowane kapustą i grzybami
- Pierś z kaczki
- Udko z kaczki
- Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem sosem serowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Kieszonka ze szpinakiem
- Filec z sandacza
- Panierowany dorsz

DODATKI

- Ziemniaki gotowane
- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Frytki
- Ziemniaki pieczone
- Kasza gryczana
- Kasza pęczak
- Ryż z warzywami
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Colestaw
- Sałatka z karmelizowanych buraków
- Surówka z pora
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Surówka z kapusty białej
- Warzywa gotowane

DESER

- Panna Cotta
- Sernik z lodami waniliowymi
- Szarlotka
- Creme brulee
- Wiśnie na gorąco z lodami waniliowymi
- Deser lodowy
- Patery ciast (sernik, szarlotka, z galaretką)
- Kawa, herbata

Przyjęcie okolicznościowe

W Hotelu Alhar ***

ZIMNA PLYTA

- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Krążki tortilli z kurczakiem i rukolą
- Krążki tortilli z twarożkiem i roszponką
- Pieczony pasztet z żurawiną
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z makaronem ryżowym

- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z tortellini
- Śledź w sosie śmietanowo-musztardowym
- Śledź z cebulą w oleju
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Ryba po grecku
- Wędliny
- Sery żółte
- Mięsa pieczone
- Tatar wołowy z dodatkami
- Galantyna drobiowa z warzywami

- Kurczaczki w cieście
- Pieczywo, masło

CIEPŁA KOLACJA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Barszcz czerwony z krokietem
- Bogracz
- Ragout z indyka
- Żurek z białą kiełbasą, jajkiem
- Beef Stroganov
- Flaczki wołowe
- Zupa meksykańska

NAPOJE DODATKOWE

NAPOJE

- NO LIMIT (Coca-Cola, Fanta, Sprite) 0,25l - 32 zł / osoba / 8 h
- rozliczane według zużycia 0,25l - 9 zł / szt.
- Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) - 10 zł / l
- Woda niegazowana z cytrusami 7 zł / l

NAPOJE ALKOHOLOWE NA BUTELKI

- Wino białe / czerwone 0,75 l - 70 zł
- Piwo lane Żywiec 0,5 l - 13 zł
- Wódka Wyborowa, Finlandia 0,5 l - 50 zł