

przyjęcie
OKOLICZNOŚCIOWE
w HOTELE CYPRUS

ZESTAW I

1 zupa
1 danie główne
Bufet słodki lub deser serwowany

Czas: 2 – 3 godziny
Cena: od 85 zł/os. dorosła; 55 zł/dziecko 3 – 12 lat

ZESTAW II

6 przekąsek zimnych (w tym sałatki)
1 zupa
1 danie główne
Dodatki: pieczywo, masło, warzywa świeże, pikle

Czas: 5 godzin
Cena: od 145 zł/os. dorosła; 75 zł/dziecko 3 – 12 lat

ZESTAW III

8 przekąsek zimnych (w tym sałatki)
1 zupa
1 danie główne
1 przekąska ciepła
Dodatki: pieczywo, masło, warzywa świeże, pikle

Czas: 7 godzin
Cena: od 165 zł/os. dorosła; 95 zł/dziecko 3 – 12 lat

Menu dla dzieci poniżej 3 lat gratis
Menu dla osób obsługujących przyjęcie
(podwykonawców) w cenie 50% wybranego zestawu

W CENIE KAŻDEGO ZESTAWU:

Bufet słodki: sernik, szarlotka, rafaello, blok czekoladowy,
kruche babeczki, owoce sezonowe

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana z miętą i cytryną,
soki owocowe, napoje gazowane - bez ograniczeń

Opłata serwisowa za alkohol

Wynajęcie sali wraz z obsługą kelnerską

Dekoracyjne sukienki na krzesła, żywe kwiaty, świece

Parking niestrzeżony, dozorowany

POZOSTAŁE KOSZTY PRZYJĘCIA:

W przypadku przedłużenia przyjęcia – 400 zł/ każda kolejna godzina

ZUPY

Rosół królewski ze szparagami i pierożkami z mięsem
Tradycyjny rosół z makaronem
Flaki
Kurkowa z łazankami
Krem z brokuł z płatkami migdałów
Krem z pomidorów z grzankami
Francuska zupa cebulowa z grzanką serową
Chłodnik (sezonowy)
Żurek z białą kiebasą i jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem lub kapustą)
Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka mozzarellą i szpinakiem faszerowany,
z opiekаныmi ziemniakami, warzywami z pary i sosem z suszonych pomidorów

Roladki z indyka faszerowane serem feta i suszonym pomidorem
podane z puree ziemniaczanym, szpinakiem smażonym i sosem serowym

Schab panierowany podany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną

Devolay podany z ziemniakami z wody i surówką z kapusty pekińskiej

Tradycyjna pieczeń wieprzowa podana z kluskami śląskimi,
buraczkami i sosem grzybowym

Połądwiczki wieprzowe podane z ziemniakami z wody, brokułem i sosem kurkowym

Cordon bleu (szynka, ser) podany z gratiną ziemniaczaną i fasolką szparagową

Kaczka pieczona z sosem z czerwonej porzeczki,
ziemniakami opiekаныmi i buraczkami - dopłata 10 zł/os.

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Kotleciki sojowe z ziemniakami opiekаныmi i warzywami z pary
Papryka faszerowana warzywami i kuskusem podana z miksem sałat
Camember panierowany z sosem żurawinowym podany na bukiecie sałat

DANIA DLA DZIECI

Filet z kurczaka podany z frytkami i mizerią
Kotlecik mielony z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki

DESERY

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Lody z owocami
Pannacotta z musem truskawkowym
Tiramisu

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mięsa pieczone i wędliny
Paszтет z żurawiną
Różyczki z rostbefu z sosem musztardowym
Roladki z szynki szwarcwaldzkiej z jajkiem i rucolą
Szynka szwarcwaldzka z melonem
Paluszki drobiowe w sezamie z 2 sosami
Jaja faszerowane - 3 rodzaje
Tatar wołowy - serwowany
Śledź w oleju z cebulką
Roladki z łososia z białym serkiem
Roladki z cukinii z musem serowym
Wraps z pastą serową i warzywami
Schab z musem chrzanowym
Mięso z golonki podane w galarecie
Tymbaliki z kurczaka
Pomidory z mozzarellą

SAŁATKI

Gyros
Sałatka z owoców morza
Złocista sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą
Mix sałat z grillowanym kurczakiem i warzywami
Liście szpinaku z sosem jogurtowym, parmezanem i pestkami słonecznika
Mix sałat z oscypkiem, bekonem i sosem żurawinowym
Mix sałat z serem feta i oliwkami
Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i rukolą

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Stroganow
Dorsz na warzywach w pomidorach podany z sosem paprykowym
Eskalopki z kurczaka podane z grillowanymi warzywami
(cukinia, bakłażan, papryka, ziemniak) i sosem miodowo - musztardowym
Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
podana z tagiatelle warzywnym i sosem serowym
Eskalopki ze schabu w sosie chrzanowym podane z fasolką szparagową
Roladka z polędwiczki wieprzowej (bekon, ogórek konserwowy)
podana z kuskusem z warzywami i sosem pomidorowym



NOTATKI

Dane kontaktowe:

Dorota Zawłocka (Event Manager)

604 250 792

sprzedaz@hotel-cyprus.pl

Recepcja

22 734 34 53

rezerwacje@hotel-cyprus.pl

www.hotel-cyprus.pl