

RESTAURACJA
KRZYSKA



Niezapomniane przyjęcia
JESIEŃ 2024*



*Uczta nie tylko dla zmysłów...
...wyjątkowe przyjęcia w Hotelu Krzyskim****

*Oferta ważna do listopada 2024

e-mail: repcja@hotelkrzyski.pl, tel. 510078860
www.hotelkrzyski.pl

Skomponuj swój własny zestaw

Zestaw 1* uroczysty obiad 145zł/os (135 zł/os bez przystawki)

Przystawka
zupa
2 mięsa na stół LUB 1 danie główne premium
deser
napoje be limitu

Zestaw 2* wyjątkowa okazja 195zł/os (185 zł/os bez przystawki)

Przystawka
zupa
2 mięsa na stół LUB 1 danie główne premium
deser
Bufet zimny
napoje bez limitu

Zestaw 3* huczna zabawa 220 zł/os (210 zł/os bez przystawki)

Przystawka
zupa
2 mięsa na stół LUB 1 danie główne premium
deser
Bufet zimny
danie gorące
napoje be limitu

Przystawki (1 do wyboru)

Filet z kurczaka w occie balsamicznym z serem feta, sałatą i granatem
Pate z musem wiśniowym na bagietce
polędwiczka wieprzowa zapiekana w ziołach z sosem tatarskim
i marynowana dynią
carpaccio z buraka z serem feta, pestkami dyni i sałatami z vinegrette

Zupy (1 do wyboru)

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą i pesto
Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
krem z dyni z prażonymi ziarnami
Borowikowe consome z kluskami kładzionymi

Mięso na stół (2 do wyboru)

*(do dania głównego podajemy 2 rodzaje świeżych surówek w salaterkach i
1 dodatek: ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane ryż lub kluski śląskie)*

Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem, sos śmietanowy
Rolada z indyka w sosie pieczarkowym
Kotlet de volaille z pieczarkami lub serem i szynką
Karkówka pieczona w sosie musztardowo miodowym
Roladki wieprzowe nadziewane warzywami i boczkiem w sosie
pieczeniowym
klasyczny kotlet schabowy lub drobiowy

Dania Główne Premium (1 do wyboru)

*do dania głównego podajemy dodatkowo 2 rodzaje świeżych surówek
w salaterkach*

Grillowany filet z kurczaka na puree z marchewki, ryż, grillowana cukinia

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym, kasza pęczak z kiełbaską
chorizo, sałaty z sosem vinegrette

Udko z kaczki z sosem porzeczkowym, puree ziemniaczane, fasolka
szparagowa

Szarpana wołowina w sosie barbecue z plackiem ziemniaczanym i sałatką z
kiszonym ogórkiem

Dorsz zapiekany w migdałach w sosie porowym, kremowe puree, warzywa
gotowane z masłem tymiankowym

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
crumble ze śliwkami i lodami waniliowymi
waniliowa panna-cotta z musem owocowym i czekoladową kruszonką
Lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną

Zimna Płyta- w całości

Półmisek serów z bakaliami
Patera kielbas i wędlin
galaretki drobiowe
Sałatka z selera marynowanego i pora
sałatka jarzynowa
śledzie po cygańsku
owoce filetowane
pieczywo jasne i ciemne/masło

II Dania Ciepłe (1 do wyboru)

Barszczyk czerwony z krokietem z serem i pieczarkami
Zupa gulaszowa z papryką
żurek z białą kielbasą i jajkiem
curry warzywne z ryżem

Napoje bez limitu

Kawa, herbata , woda niegazowana, Soki owocowe (jabłkowy,
pomarańczowy)

Opcje wegetariańskie dań głównych

Gulasz z boczniaków z ryżem i roszponką
Pierogi ze szpinakiem i serem grana padano
Stek z kalafiora z jajkiem sadzonym

Opcje wegetariańskie II dań ciepłych

Tagliatelle z cukinii z suszonymi pomidorami i pestakmi dyni
Faszerowane pieczarki serem lub tofu

Garść Informacji praktycznych:

Alkohol:

Restauracja Krzyska ma w swojej ofercie duży wybór win, piw oraz alkoholi mocnych, niektóre z nich oferujemy w specjalnych **cenach bankietowych**:

- **Wódka Wyborowa**, butelka 0,5 – 60zł/butelka
- **Wódka Finlandia**, butelka 0,5 – 70zł/butelka
- **Whisky Jack Daniels**, butelka 0,7 – 190zł/butelka
- **Wino Campo Blanco lub Campo Tinto** – białe lub czerwone półwytrawne, butelka 0,75 –60/butelka
- **Wino musujące** na toast, butelka 0,75 – 60zł /butelka

Opłata korkowa- dla tych z Państwa, którzy chcą zaszerwować Gościom alkohol zakupiony poza naszą restauracją dajemy taką możliwość po uiszczeniu tak zwanej opłaty korkowej, która wynosi - 10zł/osoba pełnoletnia
Alkohol przywieziony do nas musi pochodzić z legalnego źródła i być opatrzony banderolą.

Ciasto i tort:

Istnieje możliwość zamówienia **ciasta naszej produkcji**:

- szarlotka -150zł

-ciasto kruche ze śliwkami i bezą- 150zł

- Sernik wiedeński na serze z „Mlektaru”- 170zł

-ciasto miodowe z kajmakiem i masą budyniową-150zł

-malinowa chmurka- 160zł

zamówienie minimum blacha 36x25

Ciasto i tort zakupione poza naszą restauracją pokroimy i wydamy Gościom wg Państwa wytycznych bez żadnych dodatkowych opłat. Wyroby te muszą pochodzić jednak z cukierni bądź pracowni będącej pod nadzorem sanepidu.

Najmłodszy Goście

Dzieci rozliczane są w specjalny sposób: Od 0-3lat bezpłatnie, 4-7lat 50% od 8 lat 100% stawki. Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalne menu dla najmłodszych. Nasz obiekt dysponuje także licznymi udogodnieniami dla dzieci: przewijaki, kąciki zabaw, wysokie krzesła. Przy uroczystościach powyżej 15 osób udostępniamy także pokój hotelowy na czas przyjęcia gratis.

Jedzenie po przyjęciu- jedzenie pozostałe po przyjęciu spakujemy Państwu na wynos do naszych pojemników jednorazowych (cena 2 zł/szt) lub do pojemników dostarczonych w tym celu przez Państwa.

Możliwość domówienia przekąsek

Półmisek włoski- 2 rodzaje wędlin włoskich, 2 rodzaje serów, oliwki, pesto, suszone pomidory, paluszki grissini (odpowiedni dla 3-4 osób) 180zł

Półmisek wiejski- kiełbasa wiejska, boczek pieczony, salceson, smalec domowy i domowe ogórki kiszane, paluchy drożdżowe (odpowiedni dla 3-4 osób) 165zł

Patera finger- food: kanapeczki , tortille, mini przekąski (łącznie 30 sztuk) 165zł

Sushi: statek 100 szt -600zł/ duży mostek 100szt 600zł/ mały mostek 50szt- 300zł



Zapraszamy do kontaktu, chętnie odpowiemy na każde pytanie i przybliżymy szczegóły oferty

tel. +48 14 620 11 34

510 078 860

biuro@hotelkrzyski.pl, repcja@hotelkrzyski.pl