



**BELVEDERE  
RESTAURANT**

**Przyjęcie all inclusive**

Napoje nielimitowane (wódka, wino czerwone i białe , piwo, soki owocowe 100%, pepsi, wody mineralne , kawa, herbata)

**Zupa do wyboru jedna**

- krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- królewski rosół z makaronem
- krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- staropolski bulion z kołdunami
- krem z pomidorów z bazylią i grzankami

**Dania główne do wyboru dwa mięsa**

- filet z czarnej kaczki (sous vide)
- gęszyna w czerwonym winie
- połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym (sous vide)
- fileciki drobiowe ze szpinakiem i serem feta w sosie musztardowo-miodowym
- rolada śląska
- cielęcina w sosie śmietanowym
- schab z kością z hodowli puławskiej
- fileciki drobiowe nadziewane serem żółtym z pieczarkami

**Dodatki skrobiowe 3 do wyboru**

- mini kluseczki
- gratine ziemniaczane
- ziemniaki z wody okraszane
- kluski śląskie
- gnocchi
- duphinki
- ptysie ziemniaczane

**Dodatki warzywne 4 do wyboru**

- kremowa surówka z selera bulwiastego z bakaliami
- surówka colesław
- surówka z marchewki
- sałatka z czerwonej kapusty
- sałatka z pora
- surówka z kapusty pekińskiej

**Chwila na słodko**

- tort z bitej śmietany z owocami
- kompozycja lodowa z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladowo-truflową
- domowy sernik, ciasto czekoladowe, miodownik z orzechami

### **Zimne zakąski 15 pozycji do wyboru**

- pieczony schab ze śliwką kalifornijską
  - karczek pieczony w ziołach
  - rolada z boczku pieczonego
    - kurczak po sycylijsku
    - galantyna drobiowa
  - swojski pasztet pieczony
    - ślimaczki z łososia
    - rożki z ciasta filo
    - mini tortille
  - tatar z bakłażana z grzybkami shimeji
- tatar z pstrągą wędzonego z tapenadą na grzance
  - mini tatar wołowy
    - deska serów
  - kiełbaski w cieście francuskim
  - humus z grissini
- ruloniki szynkowe w towarzystwie szparagów
- sałatka z pieczonego buraka z kozim serem
  - sałatka z pierożkami tortellini
  - sałatka gyros
- tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem zielonym
  - sałatka z rukolą i prażonymi ziarnami
  - sałatka z tuńczyka
  - sałatka na sposób grecki
  - zielone śledzie na bagietce
- śledzie z dębowych beczek podawane na różne sposoby
  - w buraczkach
  - w śmietanie
  - w sosie curry
- fileciki z pstrąga na sosie tatarskim
- jajka pod pierzynką z sosu tatarskiego
  - tymbaliki z cielęciną
  - trufelki kalifornijskie
  - pieczywo koktajlowe
  - masło wielo-smakowe

### **Kolacje gorące 3 do wyboru**

- kolorowe szaszłyki wieprzowe
- łosoś pieczony na pomidorowej salsie
  - boeuf strogonow
  - kotlet de volaille
- staropolski barszcz czerwony wraz z babeczkami podawany
- tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem

- pierś drobiowa zapiekana z pieczarkami i serem żółtym
- żurek swojski z kiebasą
- bogracz

**TO WSZYSTKO ZA JEDYNE 349 ZŁ ZA OSOBE**

W cenie dekoracje ze świeżych kwiatów, obsługa, wynajem sali, aranżacja stołów.

