



## OFERTY MENU NA PRZYJECIA Z OKAZJI I KOMUNII ŚWIĘTEJ

### **Propozycja I** **Zupa**

Rosół z domowym makaronem i kawałkami kurczaka lub krem z sezonowych warzyw

### **Danie główne**

Rolada z indyka z białym sosem z grzybowym  
Schab gotowany w niskiej temperaturze z jabłkami  
Saltimbocca z polędwiczki wieprzowej z szałwią i sosem maślanym  
Kotlet de' volaille z masłem i natką pietruszki  
kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem,  
wiosenne sałaty, młoda kapusta zasmażana

### **Zimne przystawki**

Platter pieczonych mięs  
Filet z białej ryby w sosie greckim  
Pasztet pieczony z grzybami leśnymi lub żurawiną  
Krucze sałaty z wędzonym na zimno łososiem  
„Caprese” - dojrzałe pomidory w słońcu z bazyliową nutą i mozzarellą  
Świeże pieczywo, masło

### **Dania gorące**

Filet drobiowy z grillowanymi szparagami, gnocchi w sosie z suszonych pomidorów

Barszcz czerwony z diablótką

Cena 140zł/osoba



### Propozycja II

Rosół z domowym makaronem lub Krem z pieczonej pietruszki z racuszkami jabłkowymi

#### Danie główne

Kaczka duszona z pomarańczami  
Grillowana pierś z kurczaka z zielonymi szparagami  
Polędwiczka wieprzowa sous-vide z grzybowym ragu  
Kotlet szwajcarski z szynką i serem  
kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem,  
surówki, warzywa blanszowane, młoda kapusta zasmażana

#### Zimne przystawki

Rostbef pieczony „po angielsku” z rukolą i parmezanem  
Śledzik z konfiturą z czerwonej cebuli i rodzynkami  
Schab po warszawsku  
Koktajl z krewetek z mango i chili  
Melanż sałat z kurczakiem, mozzarellą i suszonymi pomidorami  
Polędwiczka wieprzowa nadziewana serem blue i oliwkami  
Świeże pieczywo, masło

#### Dania gorące

Filet z łososia z młodym szpinakiem  
Pierś Supreme z kurczaka z warzywnym julienne  
złote ziemniaki, melanż sałat

Barszcz czerwony z diablótką

Cena 160zł





### OFERTA UZUPELNIAJACA

- Tort z odpowiednim przybraniem dla dziewczynki lub chłopca 7zł/porcja dla jednej osoby
- Bufet słodki – oferta od minimum 10 osób – 15zł/osoba
- Owoce sezonowe, obrane i filetowane 7zł/porcja dla jednej osoby
- Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni 6zł/porcja dla jednej osoby  
sernik, szarlotka, ciasto z galaretką, mocca, rolada z bitą śmietaną i owocami
- Pakiet z zimnymi napojami: soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane 9zł/osoba
- Tatar z najlepszej polskiej wołowiny lub Carpaccio serwowane wedle życzenia 15zł/porcja dla jednej osoby
- Puchar lodowy z owocami serwowany wedle życzenia 12zł/porcja
- Panna Cotta z malinowym coulis 12zł/porcja
- Wino musujące od 15zł/butelka
- Wina białe i czerwone od 35zł/butelka
- Wódki czyste 0,5l od 25zł/butelka
- Obsługa alkoholu („korkowe”) 8zł od każdej otwartej butelki
- Dekoracja ze świeżych kwiatów od 150zł
- Wynajem pokrowców na krzesła 8zł/szt.
- Pokój dla Mamy z dzieckiem 50zł
- Plac zabaw dla dzieci 50zł

Cieszymy się na bezpośredni kontakt

Informacje o dostępności terminów

Recepcja Hotel Olsza \*\*\*

telefon 63 278 60 01

repcja@hotelolsza.pl

[www.hotelolsza.pl](http://www.hotelolsza.pl)

