



*Oferty menu na Chrzcziny, Roczniki i inne ważne wydarzenia  
w życiu naszych najmłodszych....*

*Propozycja I*

*Zupa*

*Rosół z domowym makaronem*

*Danie główne (po 3,5 sztuki mięsa na osobę)*

*Rolada z indyka w sosie pesto*

*Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim*

*Chrupiący schabowy*

*Kotlet szwajcarski z szynką i serem*

*kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem,*

*sezonowe surówki, kapusta zasmażana*

*Zimne przystawki*

*\*„Caprese” - dojrzałe pomidory w słońcu z bazyliową nutą i mozzarellą*

*\*Polędwiczka wieprzowa z serem blue i oliwkami*

*\*Sałatka makaronowa*

*\*Zielone sałaty z serem feta i oliwkami skropione sosem vianigrette*

*\*Tymbaliki wieprzowe*

*\*Pasztet pieczony z grzybami leśnymi*

*\*Śledzik z konfiturą z czerwonej cebuli i rodzynkami*

*\*Sałatka Caesar z kruchą sałatą i grillowanym kurczakiem*

*Świeże pieczywo, masło*

*Dania gorące*

*Filet supreme z sosem z suszonych pomidorów*

*Eskalopki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu*

*Frytki, pieczone ziemniaki z rozmarynem, warzywa blanszowane*

*Barszczyk czerwony z mięsnym pasztecikiem*

*Cena 100zł/osoba*

## **Propozycja II**

### **Zupa**

*Rosół z domowym makaronem  
lub krem z sezonowych warzyw z chipsem z bekonu*

### **Danie główne ( po 3,5 sztuki mięsa na osobę)**

*Udko z kaczki z kapustą z cynamonem  
Polędwiczka wieprzowa z kurkami w śmietanie  
Kotlet de' volaille z masłem i natką pietruszki  
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim  
Rolada śląska z ogórkiem i boczkiem  
kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem,  
sezonowe surówki, kapusta zasmażana*

### **Zimne przystawki**

- \*Rostbef pieczony „po angielsku” z rukolą i parmezanem*
- \*Śledzik z konfiturą z czerwonej cebuli i rodzynkami*
- \*Schab po warszawsku z musem chrzanowym*
- \*Tymbaliki wieprzowe*
- \*Zielone sałaty z serem feta i oliwkami w ziołowym vianigrette*
- \*Sałatka makaronowa*
- \*Filety z białej ryby w sosie greckim*
- \*Sałatka z piersią z kurczaka, mozzarellą i suszonymi pomidorami*
- \*Polędwiczka wieprzowa z serem blue i oliwkami*
- Świeże pieczywo, masło*

### **Dania gorące**

*Filet z kurczaka z grillowanymi warzywami i sosem z suszonych pomidorów  
Stek wieprzowy z grilla z sosem tzatziki  
ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem, ryż jaśminowy*

*Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem*

*Cena 115zł/osoba*

***Uroczysty Obiad z deserem  
Propozycja I***

***Zupa***

*Rosół z domowym makaronem  
lub krem z sezonowych warzyw z bekonowym chipsem*

***Danie główne***

*Udko z kaczki z kapustą z cynamonem  
Chrupiący schabowy  
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym  
Kotlet de' volaille z masłem i natką pietruszki  
kluski, młode ziemniaki z koperkiem,  
świeże surówki, moda kapusta*

***Deser***

*Panna Cotta z musem malinowym  
kawa, herbata na bufecie  
Cena 55zł/osoba*

***Propozycja II***

***Zupa***

*Rosół z domowym makaronem*

***Danie główne***

*Pieczeń wieprzowa w sosie własnym  
Kotlet de' volaille z masłem i natką pietruszki  
Rolada śląska z ogórkiem i boczkiem  
kluski, młode ziemniaki z koperkiem,  
młoda kapusta, świeże surówki*

***Deser***

*Panna Cotta z malinowym coulis  
kawa, herbata na bufecie  
Cena 45zł/osoba*



### *Oferta uzupełniająca*



- Tort z odpowiednim przybraniem dla dziewczynki lub chłopca
  - Owoce sezonowe, obrane i filetowane
  - Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni
  - sernik, szarlotka, ciasto z galaretką, mocca, rolada z bitą śmietaną i owocami
  - Cena za „słodki pakiet” 16zł/osoba
- Pakiet z zimnymi napojami: soki owocowe, woda mineralna 7zł/osoba
  - Udziec wieprzowy z kaszą i modrą kapustą 350zł/szt.
- 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 28zł/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 6zł/szt.

### ***Pokój dla karmiącej Mamy z dzieckiem Gratis!***

*(podczas trwania przyjęcia)*

Dołożymy wszelkich starań aby każde wydarzenie zorganizowane w naszym hotelu było naprawdę wyjątkowe i niezapomniane...

Cieszymy się na bezpośredni kontakt  
Informacje o dostępności terminów  
Recepcja Hotelu Olsza\*\*\*  
telefon 63 278 60 01  
recepcja@hotelolsz.pl, www.hotelolsza.pl

*Serdecznie zapraszamy !*