

## Menu okolicznościowe 159 zł/osoba

### Obiad

#### Zupa (jedna opcja do wyboru):

- Rosół królewski z makaronem
- Krem z groszku zielonego z płatkami łososia
- Chrzanówka lanckorońska
- Bulion z czosnku z mozzarellą
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z suszonym pomidorów i papryki z paluchem z ciasta francuskiego

#### Danie główne (do wyboru jeden rodzaj mięsa):

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet Atelier zapiekany z pieczarkami i serem
- Schab nadziewany suszoną morelą/ śliwką serwowany
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Rumsztyk wołowy z cebulą
- Pierś z indyka w sosie cytrynowo – koperkowym
- Nóżka kaczka, podana z pieczonym jabłkiem i konfiturą z czerwonej cebuli

#### Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Łódeczki ziemniaczane, opiekane
- Rozetki ziemniaczane
- Frytki
- Kluski śląskie
- Ryż z curry i kurkumą



### **Surówka (dwie opcje do wyboru):**

- *Z młodego pora z jabłkiem*
- *Klasyczna mizeria z koperkiem*
- *Z białej kapusty, ogórka, pomidora i czerwonej cebuli*
- *Z czerwonej kapusty*
- *Buraczki z chrzanem*
- *Z marchewki z jabłkiem*
- *Kapusta zasmażana*
- *Mix sałat z sosem winegret*

### **Deser (jedna opcja do wyboru):**

- *Lody z sosem owocowym*
- *Panna cotta śmietankowa z sosem malinowym*
- *Sernik lanckoroński*
- *Szarlotka na ciepło*
- *Mus owocowy z bitą śmietaną*
- *Ciasto malinowa chmurka*
- *Pieczona gruszka z sorbetem malinowym*

### **Bufet zimny:**

- *Półmiski wędlin tradycyjnych*
- *Półmisek mięs pieczonych*
- *Półmiski serów regionalnych*
- *Salatka jarzynowa/ gyros/ grecka*
- *Roladki z wędzonego łososia z cytrynowym serem feta*
- *Tradycyjny pasztet*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w śmietanie z cebulką*
- *Jajka faszerowane pastą chrzanową*
- *Koktajl oliwek i papryczek*
- *Sos żurawinowy, czosnkowy, chrzanowy*
- *Pieczony mieszane*





### **Kolacja ciepła (do wyboru)**

- Barszcz czerwony z krokietem
- Bogracz z warzywami i kluskami kładzionymi
- Bigos lanckoroński z pieczywem
- Spaghetti z brokułami, papryką i suszonymi pomidorami
- Misa pierogów mix (kapusta i grzyby, ruskie, z mięsem)

### **Ponadto oferta zawiera:**

- Bufet owoców
- Serwis napoi ciepłych
- Nielimitowany serwis napoi zimnych (woda mineralna, soki)
- Woda mineralna w dzbankach z cytryną
- Bankietowy wystrój sali (białe obrusy, serwetki, świece)
- Kwiaty w wazonach
- Klimatyzowaną salę weselną
- Bezpłatny parking dla gości
- Bawialnia dla dzieci dostępna przez czas trwania imprezy

### **Dodatkowo proponujemy:**

- Napoje gazowane w butelkach 1 litr (pepsi, mirnda, 7 up) – 10 zł osoba
- Wino czerwone lub białe – od 35 zł/butelka
- Alkohol w promocyjnej cenie
- Pieczona szynka wieprzowa z kością krojona na sali przez kucharza
- Zapakowanie jedzenia na wynos – dopłata 100 zł
- Owoce sezonowe
- Patery z ciastem (100 zł blacha ciasta)
- Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach – 75 zł/szt.

*Dzieci do lat 2 – GRATIS*

*Dzieci w wieku od 2 do 6 lat- liczone jako 1/2 porcji*

*Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe*

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY!**

Hotel\*\*\* Modrzewiówka

Ul. Legionistów 57, 34-143 Lanckorona, tel. +48 33 870 24 24, kom. 665 544 432

www.modrzewiowka.eu, hotel@modrzewiowka.eu

