

## Menu okolicznościowe 199 zł/osoba

### Obiad

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

- *Rosół królewski z makaronem*
- *Krem z groszku zielonego z płatkami łososia*
- *Chrzanówka lanckorońska*
- *Zupa z pieczonego kalafiora i czosnku z marchewką*
- *Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym*
- *Krem z suszonym pomidorów i papryki z paluchem z ciasta francuskiego*

#### **Danie główne (do wyboru dwa rodzaje mięsa):**

- *Tradycyjny kotlet schabowy*
- *Kotlet de volaille z pieczarkami i serem*
- *Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym*
- *Rumsztyk wołowy z cebulą*
- *Schab panierowany w maku, musztardzie i miodzie*
- *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*
- *Kulki ziemniaczane*
- *Frytki*
- *Kluski śląskie*
- *Ryż z curry i kurkumą*



Hotel\*\*\* Modrzewiówka

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

[www.modrzewiowka.eu](http://www.modrzewiowka.eu), [hotel@modrzewiowka.eu](mailto:hotel@modrzewiowka.eu)

### **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 z sosem malinowym*
- *Pieczona gruszka/jabłko z sosem czekoladowym*
- *Mus czekoladowy z sosem pomarańczowym i tartą czekoladą*

### **Bufet zimny:**

- *Półmiski wędlin tradycyjnych*
- *Półmiski serów regionalnych*
- *Roladki z kurczaka nadziewane różnościami*
- *Salatka jarzynowa/ gyros/ grecka (do wyboru 1)*
- *Babeczki z twarogiem i łososiem*
- *Tradycyjny pasztet*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w śmietanie z cebulką*
- *Jajka faszerowane pastą chrzanową*
- *Koktajl oliwek i papryczek*
- *Sos żurawinowy, czosnkowy, chrzanowy*
- *Pieczyno mieszane*





**Kolacja ciepła (jedna opcja do wyboru):**

- *Filet z kurczaka w sosie serowym z ziołowym ryżem i surówką*
- *Pieczeń wołowa z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną*
- *Roladki wołowe z gniocchi oraz sałatką z buraków*

**Ponadto oferta zawiera:**

- *Bufet napoi ciepłych (kawa, herbata)*
- *Nielimitowany serwis napoi zimnych (woda mineralna z cytryną i soki w dzbankach)*
- *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) – 12 zł / os.*
- *Wino czerwone lub białe – od 36 zł/butelka*
- *Alkohol w promocyjnej cenie*
- *Pieczona szynka wieprzowa z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną w cenie 35 zł/os.*
- *Zapakowanie jedzenia na wynos – bez opłaty*
- *Owoce sezonowe – 6 zł / os.*
- *Patery z ciastem (120 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 ½ porcji*

*Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe.*

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY!**

